

WineTrails



Τεύχος Νο 19

Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2018

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA

ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 4 ευρώ



ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΕΣΣΑΡΩΝ ΓΕΝΕΩΝ!

Granduca

Ένα λουλούδι με άρια μεθυστικό που
Εξέκτισε το ταξίδι του από την κεντρική Ασία,
εκεί που το αναγράφουν «λουλούδι της ελπίδας»
και μεταφέρθηκε από θαλασσοπόρους στο
δουκάτο της Τοσκάνης, δώρο στον Grand Duke
of Tuscany. Το δαλνιό της ονομαστικής
Υλίας Σιέγγου στη Ζάκυνθο αρωματίζονταν
από την ελιόδα του, όπου στη δική μας
ιστορία θα συνδεθεί με αναμνήσεις
Εγγονιστών χρόνων, πρόσωπα λατρεμένα και
κεντρική εικόνα τέσσερις γυναικείες μορφές,
τέσσερις διαφορετικές γενιές.



Domaine
PORTO CARRAS

www.portocarraswines.gr



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται ο Στέλιος Μπουτάρης με το νέο κρασί του Κτήματος Κυρ Γιάννη «Μηλε Τρακτέρ». Η φωτογράφιση έγινε στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου στο Γιαννακοχώρι Νάουσας.

Φωτογραφία: Νίκος Γιακουμίδης

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, **Εκδότης-Διευθυντής**

Editorial



ΚΟΙΝΩΝΙΑ ΤΟΥ ΕΝΟΣ ΤΡΙΤΟΥ ΚΑΙ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ



Στην κοινωνία του ενός τρίτου το καλοκαίρι τελειώνει με τον Διεθνή Ιστιοπλοϊκό Αγώνα Άνδρου.

**ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ
WINE TRAILS
ΣΤΙΣ 20 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ**

Hunter Valley

Το Wine Trails ταξιδεύει στη μακρινή Αυστραλία και παρουσιάζει τις εντυπώσεις του από τα οινοποιεία της διάσημης αμπελοοινικής ζώνης.

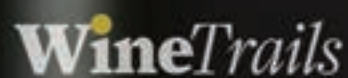
Μηλογαλακτική μετατροπή

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

Διαγωνισμοί κρασιού

Ξεπερασμένη πρακτική προώθησης του κρασιού ή αναντικατάστατο εργαλείο του σύγχρονου marketing; Πότε τελικά ένας διαγωνισμός μπορεί να απογειώσει ένα κρασί;

Στις αναφορές των αναλυτών του αμπελοοινικού τομέα γίνεται συχνά λόγος για την κεφαλαιώδη ανανέωση της ταυτότητας που έχει πετύχει ο κλάδος τις δύο τελευταίες δεκαετίες. Συχνά ωστόσο, διαφεύγει της προσοχής το γεγονός ότι η έκταση του ελληνικού αμπελώνα έχει περιοριστεί σχεδόν κατά το 1/4. Όπως προκύπτει από στοιχεία που έχει σταχυολογήσει ο γενικός διευθυντής της ΚΕΟΣΟΕ, Παρασκευάς Κορδοπάτης, η συνολική έκταση της αμπελοκαλλιέργειας στη χώρα προσμετράται στα 636.137 στρμ. το 2016, από 817.435 μέχρι το 1990. Την ίδια στιγμή, ο αριθμός των αμπελοκαλλιεργητών παραμένει μεγάλος, καθώς υπολογίζεται στους 155.660 κατόχους εκμεταλλεύσεων, με το μέσο μέγεθος εκμετάλλευσης ανά παραγωγή να περιορίζεται σε μόλις 3,95 εκατ. στρέμματα. Αντίστοιχη είναι και η μείωση της παραγωγής, η οποία από τα 3.526 εκατόλιτρα το 1990 υπολογίζεται το 2017 σε 2.460 εκατόλιτρα, με τον αριθμό των οινοποιείων να αυξάνει από τα 700 στα 1.200. Σημειωτέον ότι στην Αργεντινή, με επταπλάσια παραγωγή οίνου σε σύγκριση με αυτή της Ελλάδας, ο αριθμός των οινοποιείων περιορίζεται στα 700. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχει πάντως και το ποιοτικό στοιχείο στη διάρθρωση του αμπελώνα, με βάση το οποίο πάνω από 20 στρμ. διαθέτουν εκμεταλλεύσεις που αφορούν στο 2,79% των παραγωγών, οι οποίες αντιπροσωπεύουν το 28,34% των εκτάσεων. Αυτό το λιγότερο από 3% των παραγωγών που διαχειρίζεται κοντά στο 30% των καλλιεργούμενων με οινοστάφυλα εκτάσεων, είναι αυτό που πέτυχε την τεράστια διαφοροποίηση για το ελληνικό κρασί τα τελευταία χρόνια και πιθανότατα αυτό που σέρνει το κάρπο της ανάπτυξης της αμπελοοινικής. Αν περιοριστούμε στους μέσους όρους ή στις κοινωνιοοικονομικές αναλύσεις που βλέπουν το φως της δημοσιότητας, ο αμπελοοινικός κλάδος επιβεβαιώνει, με τον πιο εμφαντικό τρόπο, τη μετάβαση από την κοινωνία των 2/3 στην κοινωνία του 1/3. Μέχρι τα μέσα του 2000 (π.χ. Ολυμπιακοί 2004), δύο στους τρεις Έλληνες είχαν ή μπορούσαν να αποκτήσουν ένα ευρωπαϊκό επίπεδο ζωής, αλλά ένας στους τρεις κινδύνει με οικονομική και κοινωνική περιθωριοποίηση. Το 2018 συμπληρώνεται μια δεκαετία κρίσης με τη βασική αλλαγή να είναι το πέρασμα από την κοινωνία των δύο τρίτων –την οποία συντηζαμε να κατακρίνουμε– στην κοινωνία του ενός τρίτου. Σήμερα, ένας στους τρεις Έλληνες έχει ή μπορεί να ελπίσει σε ευρωπαϊκό επίπεδο ζωής, ενώ δύο στους τρεις κινούνται μεταξύ αυστηρής λιτότητας και επαγγελματικού και κοινωνικού περιθωρίου. Αδιάψευστος μάρτυρας, η πετυχημένη, κατά τα λοιπά, ελληνική αμπελοοινική! 🍇

The logo for Wine Trails, featuring the word "Wine" in a bold, sans-serif font and "Trails" in a script font, with a small yellow dot above the 'i' in Trails.

WineTrails

A close-up photograph of a wine glass and a cork. The glass is tilted, showing its interior, and the cork is lying next to it. The background is dark and out of focus, with some blurred light spots.

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟΝ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ



Σεπτέμβριος 2018

ΤΡΥΓΟΣ 2018

- 10 **ΚΟΠΙΑΣΤΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ ΧΡΟΝΙΑ**
 11 Με λίγα οινικά αστέρια από διάσπαρτα εγχώρια αμπελοτόπια

ΒΟΡΕΙΑ ΕΛΛΑΔΑ

- 12 **Ο ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ ΑΝΕΒΑΣΕ ΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ**
 16 Πράσινο τρύγο λόγω ανομοιομορφίας έδωσαν οι βροχές στη Νάουσα

ΣΧΟΛΑΣΤΙΚΗ ΕΠΙΛΟΓΗ

- 18 **ΣΤΟΝ ΟΛΥΜΠΟ ΝΙΚΗΣΕ ΤΟ ΜΙΚΡΟΚΛΙΜΑ**
 20 Μόνο χαρά έφερε το Σαββατιανό στους παραγωγούς της Αττικής

ΧΩΡΙΣ ΑΝΑΣΑ

- 22 **ΑΥΤΟΙ ΠΟΥ ΕΚΑΤΣΑΝ ΠΑΝΩ ΑΠ' ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ**
 24 Ένας άτιμος εχθρός είναι ο περονόσπορος, που ανεβάζει πολύ το κόστος

ΥΨΗΛΗ ΠΡΩΙΜΙΣΗ

- 26 **ΜΕ ΜΙΣΗ ΣΟΔΕΙΑ ΦΕΤΟΣ Η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ**
 27 Έκπτυξη οφθαλμών από τα τέλη Φεβρουαρίου ανά περιοχή





Σεπτέμβριος 2018

ΑΣΤΙΚΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

- 28 **ΚΡΑΣΙ, ΤΩΡΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΟΛΗ ΜΑΣ**
30 Το Λονδίνο εισάγει στην Ευρώπη την τάση των ΗΠΑ

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 32 **ΚΑΤΙ ΖΥΜΩΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΕΦΚ ΟΙΝΟΥ**
36 Στο τείχος της γραφειοκρασίας έπεσε η αφρώδης ρετσίνα

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

- 42 **ΟΤΑΝ ΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΔΕΝ ΚΟΙΜΟΥΝΤΑΙ**
46 Κάθε μέρα 15.000 δεσίματα με το Pellenc Fixion 2

JEROME GALLO

- 55 **ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ BUSINESS AS USUAL ΤΟ ΚΡΑΣΙ**
56 Η Γαλλία δεν έχει να πει πολλά για το μάρκετινγκ του οίνου

ΔΙΕΘΝΗ

- 60 **ΚΑΘ' ΟΔΟΝ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ROZE PROSECCO**
58 Λευκό ελληνικό αλλά όχι Assyrtiko ψάχνει ο Eric Asimov

ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ

- 73 **ΕΔΩΣΑΝ ΧΕΡΙΑ ΑΡΓΥΡΟΣ ΚΑΙ ΑΙΟΛΟΣ**
72 Στον Κρητικό αμπελώνα οι sommeliers του 67 Pall Mall

54 Jerome Gallo:
«Θέλουμε ανθρώπους
με γερό στομάχι, γιατί το
κρασί είναι βιομηχανία»



Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGRENDA 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. Κανελλακόπουλος
Γιώργος Κοντονής
Μαρία Γιουρουκέλη
Μαρίνα Σκοπελίτου
Λεωνίδας Λιάμης
Ελένη Δούσα
Πέτρος Γκόγκος
Γρηγόρης Κόντος
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Άρης Σκληβερίτης
Παναγιώτης Πασχαλίδης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονάμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακλής
Νατάσσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

Sykaris graph

www.agronews.gr



GEORGIOS LAFAZANIS
— WINERY —

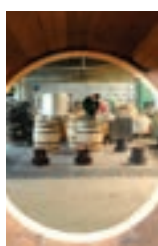


*Honor the hands
that harvest your grapes*

www.georgioslafazanis.gr



Προσοχή στα καβούρια



Του Λάζαρου Γατσέλου
Οινολόγου
Dip. WSET

Το κοραλλιογενές νησί Rangiroa βρίσκεται στο σύμπλεγμα της Γαλλικής Πολυνησίας στο Αρχιπέλαγος Τυαμου, προς το παρόν 5.000 χιλιόμετρα μακριά από την κοντινότερη ήπειρο, κάπου στα βάθη του απέραντου κέντρου του Νότιου Ειρηνικού Ωκεανού. Για να δοθεί μια πιο άμεση επικοινωνιακά κλίμακα των αποστάσεων, είναι κρίσιμο να αναφερθεί πως η απόσταση Αθήνα - Όσλο είναι 2.603 χλμ., Αθήνα - Μόσχα 3.280,3 χλμ. και Αθήνα - Δελχί 4.992 χλμ. Πάνω σε αυτή την τροπική και παραδεισένια πινελιά, που επιπλέει και μετακινείται διαρκώς, βρίσκεται εγκατεστημένος ένας από τους αμπελώνες εκείνους που αποδεικνύουν έμπρακτα στη βιο-καθημερινότητα το τεράστιο εύρος καλλιεργητικών δυνατοτήτων του αμπελιού.

ΕΙΚΟΣΙ ΕΝΑ ΧΡΟΝΙΑ ΠΡΙΝ



Ο δρ Andrew Pirie είναι ένας από τους βασικούς πρωταγωνιστές των αλλαγών των ποιοτικών δεικτών στη σύγχρονη αμπελουργία.

Η εγκατάσταση του πρώτου παραγωγικού αμπελώνα χρονολογείται μόλις στο 1997. Από τότε Μοσχάτο Αμβούργου (Muscat of Hamburg) και Καρινιάν (Carignan) συμμετέχουν στην παραγωγή των μοναδικών σε καταγωγή αλλά και σε ιδιάιτερότητα χαρακτήρα εμφιαλωμένων κρασιών του νησιού, ενώ ταυτόχρονα υπάρχουν επιπλέον πειραματικές φυτεύσεις και οινοποιήσεις τουλάχιστον δύο ποικιλιών, των οποίων η επιλογή έγινε αμιγώς με εδαφοκλιματικά κριτήρια.

Το κλίμα δεν μπορεί να χαρακτηριστεί άλλο εκτός από τροπικό, με ό,τι αυτό συνεπάγεται σε επίπεδο ιδιαιτεροτήτων αλλά και δυσκολιών γύρω από την αμπελοκαλλιέργεια, πάντα σε συνδυασμό με το γεωγραφικό στίγμα του νησιού. Όλα αυτά τα στοιχεία συνθέτουν ένα ατέρμονα μετακινούμενο δίπολο, το οποίο κινείται μεταξύ της προστασίας που παρέχει ένα τόσο απομονωμένο περιβάλλον και της εύννοιας στην ανάπτυξη ασθενειών, συστηματικών και μη, που δημιουργεί το τροπικό κλίμα. Επιπλέον, καταλυτική για τη δημιουργία και διατήρηση ενός αμπελώνα εδώ έχει αποδειχθεί πως είναι η ύπαρξη δένδρων παπάγιας κι ενός τοπικού είδους γαρδένιας, καθώς οι συστάδες των δέντρων δημιουργούν την απαραίτητη ασπίδα προστασίας του αμπελώνα, έναντι των ισχυρών ωκεάνιων ανέμων που εμπλουτίζουν στο πέρασμά

τους κάθε σπιθαμή γης με σημαντικά υψηλές συγκεντρώσεις αλάτων. Ακολούθως, η λίπανση γίνεται αποκλειστικά με οργανικό κομπόστ, το οποίο παράγεται από τις αφαιρούμενες κλιματίδες και από φύκια. Οι δείκτες τάσης καταπόνησης, όπως αυτοί περιγράφονται από τον Dr. Andrew Pirie που δραστηριοποιείται κυρίως στην Τασμανία, προσεγγίζουν τέτοιο εύρος τιμών που καθιστούν το πότισμα των αμπελιών κάτι περισσότερο από απαραίτητο. Όλο το νερό προέρχεται από τα άφθονα πηγάδια του νησιού, από βάθος όχι μεγαλύτερο από το ελάχιστο επίπεδο γης. Ταυτόχρονα, τα αμπέλια απολαμβάνουν τουλάχιστον 12 ώρες, κατά μέσο όρο, ηλιοφάνειας την ημέρα.

Όλα τα παραπάνω οδηγούν στη δημιουργία των συνθηκών για δύο συγκομιδές το χρόνο. Η μία λαμβάνει χώρα εντός του τροπικού χειμώνα το μήνα Δεκέμβριο και η δεύτερη εντός του τροπικού καλοκαιριού το μήνα Μάη.

ΣΕ 7 ΜΟΛΙΣ ΧΡΟΝΙΑ 75 ΦΟΡΕΣ ΠΑΝΩ

Από 400 φιάλες παραγωγής για κάθε συγκομιδή το 2003, παρήχθησαν 30.000 φιάλες επτάς το 2010, παγιώνοντας για τα επόμενα χρόνια το μέγεθος της ετήσιας παραγωγής. Σύμφωνα με τους ανθρώπους που βρίσκονται στην κορυφή του κύματος αυτής της επίπονης ιδέας, θέληση, γνώση, επιμελής παρατήρηση και προσαρμογή στον ετήσιο βιολογικό κύκλο του αμπελιού είναι τα σημεία κλειδιά του δικού τους επιτεύγματος.

Υπάρχει παρ' όλα αυτά κάτι που συνεχίζει να αποτελεί απειλή ακόμα και για την ίδια την ύπαρξη του αμπελώνα. Έτσι, οι άνθρωποι που δημιούργησαν ένα μικρό οινικό θαύμα στη μέση του Ειρηνικού Ωκεανού έχουν κάτι να φοβούνται. Δεν πρόκειται για κάτι περισσότερο από τα ντόπια καβούρια. Δραστήρια και λαίμαργα επιτίθενται ακόμα και στις ρίζες των αμπελιών δημιουργώντας μία σειρά προβλημάτων και προβληματισμών για το άμεσο αλλά και το μακροπρόθεσμο μέλλον του αμπελώνα. Μήπως η κλιματική μετατόπιση της χώρας προς ημιτροπικά χαρακτηριστικά, πρέπει να μας προβληματίσει αντίστοιχα για την επικινδυνότητα των καβουριών; Μήπως τελικά τα καβούρια, πάσης φύσεως, αποτελέσουν το δομικό πρόβλημα του ελληνικού κρασιού στο άμεσο μέλλον; 🍷



Όσο γνωστό είναι τα νησιά της Γαλλικής Πολυνησίας ως εξωτικός τόπος διακοπών, άλλο τόσο άγνωστα ήταν ως οινοπαραγωγική περιοχή μέχρι και πριν 30 χρόνια.

Χάρτης ΤΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ

• Κρασιά
& Αποστάγματα

1-2 Δεκεμβρίου
2018

Συνεδριακό Κέντρο
ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΕΛΛΙΔΗΣ
HELEXPO | ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



#MapOfFlavours2018
#Hartis2018

Οργάνωση:

Wine Plus

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





ΤΡΥΓΟΣ 2018

ΧΡΟΝΙΑ ΤΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΠΙΕΣΗΣ

Με το +90% της φετινής συγκομιδής να έχει ολοκληρωθεί όλα τα κομμάτια του παζλ που δημιουργούν τόσο την ποιοτική όσο και την ποσοτική εικόνα του αμπελουργικού 2018 έχουν αποκαλυφθεί. Σε επίπεδο παραγωγικότητας, λοιπόν, το 2018 μπορεί να χαρακτηριστεί ως χρονιά με σημαντική πτώση στην παραγωγή, αρκεί να αναλογιστεί κανείς πως σε κάποιες περιοχές αγγίζει το 45-50% σε σχέση με τα περυσινά επίπεδα. Ποιοτικά, σίγουρα δεν πρόκειται για μία χρονιά που στο σύνολό της μπορεί να συνοδευτεί από διθυραμβικά σχόλια. Στις καλύτερες των περιπτώσεων αυτά θα αφορούν μεμονωμένες ετικέτες από μεμονωμένα αμπελοτόπια απ' άκρη σ' άκρη της χώρας. Σε αυτό το σημείο αξίζει να σημειωθεί πως έντονοι προβληματισμοί σχετικά με το επίπεδο της ποιότητας του 2018 είχαν διατυπωθεί από τα μέσα της άνοιξης, κυρίως λόγω των άτυπων αμπελουργικά αλλθά ασυνήθιστων συνολικά καιρικών συνθηκών που χαρακτήρισαν τόσο το τελευταίο τέταρτο του 2017, όσο και το πρώτο τρίτο του 2018.



ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Κτήμα Κυρ Γιάννη
Οινοποιείο Αργατία

Ρεπορτάζ:
Λεωνίδας Λιάμης
Φωτογραφίες:
Νίκος Γιακουμίδης

ΘΕΣΣΑΛΙΑ

Κτήμα Κατσαρού

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

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Οινοποιείο
Βενετσάνου

Ρεπορτάζ:
Χρήστος
Κανελλοκόπουλος

ΑΤΤΙΚΗ

Μικροοινοποιία
Μυλωνά

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Παραγωγός
Κωνσταντίνος
Σπανορίγας

Κτήμα Σκούρα

Ρεπορτάζ:
Μαρίνα Σκοπελίτου
Φωτογραφίες:
Γεωργία Καραμαλή



ΝΑΟΥΣΑ: ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Ο ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ ΓΥΡΙΣΕ ΤΗΝ ΤΥΧΗ ΤΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ

Κάτω από το άγρυπνο βλέμμα του Πύργου του Αγά, που στέκει αγέρωχος στην νότια πλευρά του αμπελώνα του Κτήματος Κυρ Γιάννη, ξεκίνησε ο τρύγος του Ξινόμαυρου στις 17 Σεπτεμβρίου. Το Wine Trails ταξίδεψε στη Νάουσα

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

Οι σκούρες μπλε κλούβες είχαν απλωθεί στα «πόδια» των ηλικίας 50 ετών πρεμνών του Κτήματος Κυρ Γιάννη, που σκαρφαλώνουν σε έκταση 560 στρμ. στην πλαγιά του Βερμίου, από το βράδυ της προηγούμενης και περίμεναν υπομονετικά να γεμίσουν και να ξαναγεμίσουν.

Τα πρώτα σκουρόχρωμα τσαμπιά από την ποικιλία Ξινόμαυρο, άρχισαν να πέφτουν στο εσωτερικό τους στις 17 Σεπτεμβρίου από τις 6 το πρωί, όταν τα χέρια των περίπου 40 εργατών, ξεκίνησαν να τα κόβουν με επιδεξιότητα και να προχωρούν γραμμή τη γραμμή, «ελαφρύνοντας» τα κλήματα από τα ώρι-

μα σταφύλια. Μια δουλειά που συνεχίστηκε στον ίδιο ρυθμό, μέχρι αργά το απόγευμα, καθώς το πλάνο που είχε ορίσει ο οινοποιός για την ημέρα έπρεπε να ολοκληρωθεί «βρέξει – χιονίσει».

«Τρύγος, θέρος, πόλεμος, αλλά και μεγάλη γιορτή. Είμαστε στην πιο δημιουργική εποχή του χρόνου για τον αμπελουργό», ανέφερε στο Wine Trails ο Στέλιος Μπουτάρης, τον οποίο συναντήσαμε σε ένα κενό του τρελού ωραρίου εργασίας που ακολουθεί αυτές τις ημέρες.

«Η αμπελοκαλλιέργεια είναι από τη φύση της απαιτητική, αλλά μερικές φορές, όπως καλή ώρα φέτος, γίνεται α-

κόμη πιο δύσκολη λόγω των καιρικών συνθηκών. Είναι αυτό που λέμε χρονιά για γερά νεύρα. Ξεκίνησε σχετικά πρώιμα όμως οι βροχοπτώσεις στις αρχές καλοκαιριού δημιούργησαν προϋποθέσεις για ανάπτυξη ασθενειών. Όσοι ήμασταν πάνω από το αμπέλι δεν είχαμε προβλήματα», μας εξηγεί ο έμπειρος οινοποιός και συμπληρώνει πως από τα πολλά νερά «φούσκωσαν» τα σταφύλια, ανέβηκε η παραγωγή τους και ως αποτέλεσμα «μπήκαμε και κάναμε πράσινο τρύγο και μάλιστα δύο φορές, κάτι που δεν έχει γίνει ποτέ άλλοτε στο Κτήμα, που είναι φυτεμένο μεταξύ του 1968 και 1972».



Τέλειες συνθήκες για την ωρίμανση

Παρά την ανομοιομορφία που επέφερε στην ωρίμανση των σταφυλιών η παράξενη κλιματική χρονιά, τα πρώτα δείγματα (σ. σ. η επίσκεψη του Wine Trails στο Κτήμα Κυρ Γιάννη έγινε στις 20 Σεπτεμβρίου όταν ο τρύγος του Ξινόμαυρου είχε προχωρήσει στο 20%) έδειξαν, όπως αναφέρει ο κ. Μπουτάρης πως «τα χρώματα σε σχέση με πέρυσι είναι λίγο πεσμένα, λόγω του νερού που έπεσε, ενώ

τα αρώματα είναι πολύ καλά κι από σώμα, δόξα τω Θεώ, έχουμε μεγάλους αλκοολικούς βαθμούς. Ο Σεπτέμβριος είναι καταπληκτικός, με ζεστές μέρες, στους 30-32 βαθμούς και βράδυ με 16 βαθμούς. Είναι οι τέλειες συνθήκες για την ομαλή ωρίμανση του σταφυλιού. Θεωρώ, λοιπόν, πως και το 2018 θα είναι εφάμιλλη χρονιά με την περυσινή, η οποία είχε θεωρηθεί μεγάλη από άποψη ποιότητας κρασιού». 🍇





Αριστερά: Στον αμπελώνα του Κτήματος το 50% είναι Ξινόμαυρο, το 48% Merlot και Syrah και το υπόλοιπο Cabernet και Μαυροδάφνη.

Δεξιά: Η ετήσια παραγωγή του Κτήματος Κυρ Γιάννη, μαζί με το Αμύνταιο, ανέρχεται σε περίπου 1,5 εκατ. φιάλες, σημαντικό μέρος των οποίων εξάγεται σε 33 χώρες.



Επάνω: «Ποντάρουμε πολύ στο Ξινόμαυρο. Θεωρώ ότι θα είναι το επόμενο success story για το ελληνικό κρασί» αναφέρει ο Στέλιος Μπουτάρης, ενώ δηλώνει περήφανος για τη νέα ετικέτα του Κτήματος, το «Μπλε Τρακτέρ», το οποίο κυκλοφορεί την 1η Οκτωβρίου. Πρόκειται για ένα blend γαλλικών ποικιλιών, (ΠΓΕ Μακεδονία), αφιερωμένο στον Έλληνα αμπελουργό.







ΝΑΟΥΣΑ: ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΑΤΙΑ

ΤΑΙΝΙΕΣ ΔΙΑΛΟΓΗΣ ΛΟΓΩ ΑΝΟΜΟΙΟΜΟΡΦΙΑΣ

«Σταφύλια καταπράσινα, ροζέ και μαύρα, στο ίδιο
πρέμνο έφεραν οι πολλές βροχές» σύμφωνα με τη
Χαρούλα Σπινθηροπούλου του Οινοποιείου Αργατία

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λεωνίδας Λιάμης**

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Νίκος Γιακουμίδης**

Η φετινή χρονιά ήταν πάρα πολύ δύσκολη. Είχε ξεκινήσει πολύ νωρίς στη ζώνη, όπως συμβαίνει και σε όλη την υπόλοιπη Ελλάδα, γιατί δεν έχουμε πλέον χειμώνες. Στη Νάουσα τα τελευταία έτη έχουμε μια μέση αύξηση της μέσης θερμοκρασίας κατά 1,5 βαθμούς που είναι μεγάλη», αναφέρει η Χαρούλα Σπινθηροπούλου, επικεφαλής του Οινοποιείου Αργατία στο Ροδοχώρι. Όπως μας εξηγεί, υπήρξαν πολλές βροχοπτώσεις στη διάρκεια της βλαστικής περιόδου μέχρι το τέλος Ιουλίου. «Ήθελε να είσαι εκεί, να προλαβαίνεις τις ασθένειες. Οι Ναουσαίοι, ωστόσο, είναι προσεκτικοί και επαγγελματίες, οπότε θεωρώ πως ως περιοχή πήγαμε πολύ καλά, αν και κάποια κτήματα καταστράφηκαν από τον περονόσπορο». Σύμφωνα με την έμπειρη οινολόγο, το πρόβλημα που προ-

έκυψε είναι ότι επειδή έπεσαν πολλές βροχές στην ανθοφορία το αποτέλεσμα στην ωρίμανση είναι ανομοιόμορφο. «Εβλεπες στο ίδιο φυτό ένα βλαστό να βρίσκεται στο στάδιο του μούρου, ο άλλος να είναι στην ανθοφορία και ο τρίτος να έχει καρποδέσει. Οπότε αυτή η ανομοιομορφία εξακολούθησε και στον περκασμό με αποτέλεσμα στο ίδιο φυτό σταφύλια καταπράσινα, ροζέ και μαύρα, γεγονός που μας ανάγκασε να πάμε σε πράσινο τρύγο». Από τα πρώτα δείγματα φαίνεται ότι φέτος το Ξινόμαυρο δεν έχει πολλές τανίνες κι οι φαινόλες δεν είναι σε τόσο υψηλά επίπεδα. «Αυτό δεν είναι απαραίτητα κακό, πρέπει απλώς ο καθένας ανάλογα με τον τύπο του κρασιού που θα παράξει να ακολουθήσει διαφορετικό πρωτόκολλο οиноποίησης», είπε η κυρία Σπινθηροπούλου. 🍀

«Γενικά βλέπουμε τα **τελευταία** χρόνια σε όλη τη ζώνη της **Νάουσας** που εκτείνεται σε 4.000 **στρέμματα**, πως τα κρασιά δεν είναι τόσο **άγρια** όσο στα προηγούμενα χρόνια», **σημείωσε** χαρακτηριστικά η κυρία Σπινθηροπούλου.

Το οινοποιείο **«Αργατία»**, που ιδρύθηκε το 2006, είναι **οικογενειακή** υπόθεση, καθώς ο ιδιοκτήτης **αμπελώνας** του εκτείνεται σε 20 **στρέμματα**, σε υψόμετρο 280 μέτρων, στις περιοχές Κράσινα και Λάκα. Το **«κουμάντο»** είναι στα χέρια της **οινολόγου** Χαράς Σπινθηροπούλου, με τη **βοήθεια** του συζύγου της Π. Γεωργιάδη και πλέον και του 26χρονου **γιου** τους **Χριστόφορου** (φωτό δεξιά) ο οποίος έχει τελειώσει Οινολογία στη Δράμα.





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
γυαλιά λιθίου επισκεφθείτε την ιστοσελίδα:

BAHCO.COM



ΚΡΑΝΙΑ ΟΛΥΜΠΟΥ: ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ

ΘΕΙΑΦΙ ΚΑΙ ΑΕΡΗΔΕΣ ΕΥΕΡΓΕΤΗΣΑΝ ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ

Για την πιο δύσκολη αμπελουργικά χρονιά της τελευταίας δεκαετίας κάνει λόγο ο Ευρυπίδης Κατσαρός του ομώνυμου Κτήματος στην Κρανιά Ολύμπου. Εκεί, στις 31 Αυγούστου, το Wine Trails τον συνάντησε στον τρύγο της ποικιλίας Cabernet Sauvignon

ΚΕΙΜΕΝΟ & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Βασιλική Πασχάλη - Τσαντοπούλου**

Ηδη από τον σχετικά βροχερό χειμώνα όλα έδειχναν ότι ο τρύγος στο Κτήμα θα ήταν πρώιμος, σημειώνει ο Ευρυπίδης Κατσαρός και συνεχίζει: «Οι ερυθρές ποικιλίες παρέμειναν εντελώς ανέπαφες. Αυτό επιτεύχθηκε προστατεύοντας τον αμπέλωνα με τριπλάσια ποσότητα θειαφιού απ' ό,τι χρησιμοποιούμε συνήθως. Καταλυτικά ευεργετικό ήταν και το μικροκλίμα με τους καθημερινούς αέρηδες να βοηθούν ώστε να στεγνώσει η υγρασία και να αποφευχθεί η

απώλεια πρώτης ύλης». Σε ό,τι αφορά όμως το Chardonnay, τα πράγματα ήταν διαφορετικά: «Από τις 18 έως τις 26 Ιουνίου σημειώθηκαν έντονες βροχοπτώσεις, οι οποίες σε συνάρτηση με τις υψηλές θερμοκρασίες δημιούργησαν εστίες ωιδίου σε σημεία αμπελοτεμαχίων με Chardonnay. Οι συστηματικές επεμβάσεις με θειάφι (σκόνη επίπασης) σε συνάρτηση με τους αέρηδες είτε από τη θάλασσα είτε από τον Όλυμπο, λειτούργησαν ευεργετικά και περιόρισαν την εξάπλω-

ση ενώ τα προσβεβλημένα σταφύλια απομακρύνθηκαν. Μετά τις 10 Ιουλίου σημειώθηκαν ασθενείς, αλλά συχνές βροχοπτώσεις και τελικά μέχρι τα τέλη του μήνα περίπου το 20% των σταφυλιών της ποικιλίας Chardonnay απομακρύνθηκαν και έμειναν στα πρέμνα μόνο αυτά που είχαν άσπρη υγιεινή», υπογράμμισε ο κ. Κατσαρός. Ο τρύγος στην Κρανιά ξεκίνησε στις 14 Αυγούστου με Chardonnay και ολοκληρώθηκε 5 Σεπτεμβρίου με Ξινόμαυρο. 🍇



Αριστερά επάνω: «Η σχολαστική επιλογή των σταφυλιών που έμειναν στα πρέμνα σε συνάρτηση με την καλή τεχνολογική και φαινολική ωρίμανση καθώς επίσης και οι οργανοληπτικές δοκιμές του μούστου και των κρασιών που έχουν ολοκληρώσει τη ζύμωση, δείχνουν ένα ποιοτικό τελικό προϊόν, τουλάχιστον στον ποιοτικό μέσο όρο του Κτήματος σημειώνει ο κ. Κατσαρός.

Δεξιά επάνω: Σε πλήρη ωρίμανση των σταφυλιών οδήγησε το γεγονός ότι ο Αύγουστος κύλησε κλιματικά ομαλά με θερμοκρασίες που κυμάνθηκαν στο μέσο όρο για την περιοχή.

Δεξιά: Όπως σημείωσε ο κ. Κατσαρός «πιθανόν να προκαλεί εντύπωση η πρωιμότητα, ιδιαίτερα του Ξινόμαυρου, αλλά εξηγείται από τις πολύ χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις που αποφασίζουμε να έχουμε στο Κτήμα, καθώς επίσης, και τον νοτιοανατολικό προσανατολισμό του αμπελιώνα».





ΑΤΤΙΚΗ: ΜΙΚΡΟΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΥΛΩΝΑ

ΓΙΟΡΤΗ ΦΕΤΟΣ ΤΟ ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

Στις 6 Σεπτεμβρίου συναντήσαμε στον αμπελώνα της Αττικής γης τον Σταμάτη Μυλωνά της ομώνυμης Μικροοινοποιίας με έδρα στην Κερατέα, που φέτος, όπως ο ίδιος σημειώνει, είχε τη χαρά να τρυγήσει μια από τις καλύτερες σοδειές Σαββατιανού

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



Οι **μικρές** στρεμματικές αποδόσεις (**400** κιλά ανά **στρέμμα** περίπου) από αμπελώνες που έχουν **καβατζάρει** τα **50** έτη, που αποτελούν και το συγκριτικό **πλεονέκτημα** του Αττικού αμπελώνα, αλλά και τα καλά **κέφια** του φετινού καιρού προδιαγράφουν μία **φантаστική** **χρονιά** για το αττικό Σαββατιανό, σύμφωνα με τον τρίτης **γενιάς** οινοποιό **Σταμάτη** Μυλωνά της **ομώνυμης** Μικροοινοποιίας.

Με ανυπομονησία περιμένουμε τα κρασιά που θα προκύψουν από τη φετινή σοδειά του αμπελώνα της πρωτεύουσας. Μπορεί πέρυσι ο καύσωνας και η ξηρασία να παίδεψε τους αμπελουργούς και τους οινοποιούς της Αττικής, όμως φέτος ο καιρός στάθηκε ο καλύτερος τους σύμμαχος. Οι θερμοκρασίες κρατήθηκαν χαμηλά αφήνοντας τον καρπό να πάρει τον χρόνο του, ενώ η έλλειψη πολλών βροχών κράτησε μακριά όλες τις ασθένειες της αμπέλου.

Το Wine Trails συνομίλησε με τον οινοποιό Σταμάτη Μυλωνά, ο οποίος μας μετέφερε την εικόνα του φετινού τρύγου στην περιοχή. Ο ίδιος δεν έκρυψε την αισιοδοξία και τον ενθουσιασμό του για τις οινοποιήσεις που θα ακολουθήσουν στο Σαββατιανό, τη βασική ποικιλία της περιοχής. Να σημειωθεί ότι ο κ. Μυλωνάς είναι ιδιοκτήτης της ομώνυμης Μικροοινοποιίας με έδρα την Κερατέα, που οινοποιεί στην περιοχή της Λαυρεωτικής για περισσότερα από 100 χρόνια. Το Σαββατιανό ξεκίνησε να μπαίνει στα κοφίνια γύρω στις 18 με 19 Αυγούστου. Αυτό σημαίνει ότι σε σχέση με πέρυσι, ο τρύγος ήταν πρωιμότερος κατά 3 με 4 ημέρες. Όπως

ήδη αναφέραμε οι αμπελουργοί της ποικιλίας είχαν τη χαρά να διαχειριστούν έναν καλό τρύγο, χωρίς πολλές βροχές που βοήθησαν τις οξυτήτες να ανέβουν, ενώ κράτησαν το pH χαμηλά. Επιπλέον, το δροσερό καλοκαίρι άφησε τη φαινολική ωριμότητα να εξελιχθεί ομαλά και να δώσει υποσχέσεις για εξαιρετικές οινοποιήσεις. Έτσι, οι μικρές στρεμματικές αποδόσεις (400 κιλά ανά στρέμμα περίπου) από αμπελώνες που έχουν καβατζάρει τα 50 έτη, το συγκριτικό πλεονέκτημα του Αττικού αμπελώνα, αλλά και τα καλά κέφια του καιρού προδιαγράφουν μία εξαιρετική χρονιά με δροσερά και μεστά κρασιά από αττικό Σαββατιανό. Και η Μαλαγουζιά όμως θα μας δώσει επίσης τον καλύτερο εαυτό της. Η Μαλαγουζιά της Αττικής πέρυσι «παραδόθηκε» στον ανελέητο καύσωνα. Φέτος, όμως φαίνεται πως δεν θα χάσουμε καμία από τις λουλουδάτες και λεμονάτες νότες της. Επιπλέον, οι οξύτητες αλλά και το pH διαμορφώθηκαν σε ιδανικά επίπεδα, όπως και στην περίπτωση του Σαββατιανού. Οι στρεμματικές αποδόσεις κρατήθηκαν σε φυσιολογικά επίπεδα, δηλαδή γύρω στα 800 κιλά ανά στρέμμα. 🍇





Γλαφυρά έδωσε το στίγμα του φετινού τρύγου ο Κωνσταντίνος **Σπανορήγας** (αριστερά), ο 85χρονος **καλλιεργτής** από τη Νεμέα, στο κτήμα του οποίου βρέθηκε το Wine Trails: «Φέτος **πνιγήκαμε** στα έξοδα για τις ασθένειες. Υπάρχουν **παραγωγοί** που δεν είχαν ζημιές, άλλοι που είδαν μείωση **70%** αλλιγά και εκείνοι που δεν μάζεψαν τίποτα», **σημείωσε** ο ίδιος.



«ΤΑ ΚΑΤΑΦΕΡΑΝ ΟΣΟΙ ΔΕΝ ΕΦΥΓΑΝ ΑΠ' ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ»

Χωρίς ανάσα. Έτσι δουλεύουν φέτος οι καλλιεργητές και οι οινοποιοί της Νεμέας, μιας και οι μέρες του τρυγητού ήταν καταγιστικές. Ήρθαν πρώιμα αλλιά και εξαιρετικά έντονα. Το Wine Trails βρέθηκε εκεί στις 17 Σεπτεμβρίου τις τελευταίες μέρες του Αγιοργίτικου

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



«Κάναμε μία **τρομερή** επιλογή για να
μπορέσουμε να έχουμε την ποιότητα που
χρειαζόμαστε. Γενικώς, θα λέγαμε ότι
ήταν μία πολύ ακριβή στην **καλλιέργεια**
και πολύ **φτωχή** στην παραγωγή
χρονιά» αναφέρει χαρακτηριστικά ο
Γιώργος Σκούρας και **συμπεληρώνει**: Ο
μεγάλος **εχθρός** ήταν ο περονόσπορος.
Είναι ένας άτιμος εχθρός».



Ενώ ο τρύγος του Αγιωργίτικου έφτανε στο τέ-
λος του, ταξιδέψαμε στο Μαλανδρένι όπου
συναντήσαμε τον οινοποιό Γιώργο Σκούρα. Τον
βρήκαμε στο χώρο παραλαβής. Στις ταινίες διαλο-
γής κυλούσε η πολύτιμη πρώτη ύλη, που γλίτω-
σε από τον αλλοπρόσαλλο καιρό και τον αχόρταγο
περονόσπορο. «Αυτές οι μέρες είναι τρελές. Αλ-
λά θεωρούμε ότι είμαστε τυχεροί που καταφέραμε
να τρυγήσουμε φέτος». Αυτές ήταν οι πρώτες του
κουβέντες. «Θα μπορούσαν να έχουν σαπίσει τα
πάντα. Τέλος Ιουλίου από τις πολλές βροχές η
αποφορά μέσα στα αμπέλια ήταν φοβερή. Από
τον Αύγουστο όμως με υψηλές θερμοκρασίες
και με εντατικούς βοριάδες ξεράθηκαν όλες οι
ρώγες που είχαν προσβληθεί και τελικά κάναμε
έναν σχετικά υγιή τρυγητό», αναφέρει ο ίδιος.
Πιάνει τα τσαμπιά και εξετάζει προσεκτικά τις
ρώγες. Τα σταφύλια του Αγιωργίτικου που έχου-
με μπροστά μας είναι τσουπωτά και λαχταριστά.
Δυστυχώς όμως αυτή δεν είναι η πιο χαρακτη-
ριστική εικόνα της σοδειάς. «Οι ποσότητες είναι
πολύ μικρότερες απ' ό,τι συνήθως, ενώ παλεύ-
ουμε την ποιότητα. Κάναμε μία τρομερή επιλο-
γή. Γενικώς, θα λέγαμε ότι ήταν μία πολύ ακριβή
στην καλλιέργεια και πολύ φτωχή στην παραγω-
γή χρονιά. Ο μεγάλος εχθρός ήταν ο περονόσπο-
ρος. Είναι ένας άτιμος εχθρός που προσβάλλει το
φύλλωμα. Όταν αυτό εκλείπει, δεν υπάρχουν κα-
λές ωριμάνσεις, πράγμα που δημιουργεί το φαι-
νόμενο λεπτής φλοίδας, που δεν είναι ικανή να
δώσει μεγάλα κρασιά», εξηγεί ο έμπειρος οινοποιός
και συνεχίζει: «Χρειάστηκε εντατική αντιμετώπιση.
Όσοι έκατσαν από πάνω, δεν τα πήγαν άσχημα». 🍇



ΠΙΟ ΠΡΩΙΜΑ ΑΠΟ ΠΟΤΕ

Με έκπληξη οφθαλμών σε κάποιες περιοχές του νησιού ακόμη και στο τέλος Φεβρουαρίου δεν προκαλεί έκπληξη το γεγονός ότι ο τρύγος στη Σαντορίνη ξεκίνησε στις 22 Ιουλίου ενώ ήταν σύντομος και απέδωσε μια συνολική σοδειά 1.900 τόνων, που δηλώνει μια μείωση της τάξης του 45% σε σχέση με τον μέσο όρο της παραγωγικής δυνατότητας του Θηραϊκού αμπελώνα

ΚΕΙΜΕΝΟ **Χρήστος Κανελλακόπουλος** * Οινολόγος





Επάνω και δεξιά: Οι βιοχημικές μεταβολές που συμβαίνουν στα σταφύλια κατά τη διάρκεια του λιασίσματος, ξεπερνούν κατά πολύ τα στενά όρια της αφυδάτωσης και της συμπύκνωσης, αποκαλύπτοντας μοναδικά οργανοληπτικά μονοπάτια.



Οι βροχές μέσα στο έτος ήταν εμφανώς μειωμένες (<200mm) και έπεσαν μονάχα το χειμώνα, που για ακόμα μια φορά ήταν ήπιος. Κατά την άνοιξη επικράτησε ανομβρία, γεγονός που συνέτεινε σε έναν γρήγορο ρυθμό ωρίμανσης των σταφυλιών. Χαρακτηριστικό ήταν άλλωστε το γεγονός ότι σε κάποιες περιοχές του νησιού υπήρξε έκπτυξη οφθαλμών στα αμπέλια μέσα στις τελευταίες μέρες του Φεβρουαρίου. Όλα αυτά οδήγησαν σε έναν εξαιρετικά πρώιμο τρύγο, ο οποίος ξεκίνησε δέκα μέρες νωρίτερα σε σύγκριση με τη μέση ημερομηνία έναρξης των τελευταίων δέκα χρόνων, στις πρώτες μέρες του τρίτου δεκαήμερου του Ιουλίου (για όσα οινοποιεία ήθελαν να δημιουργήσουν αφρώδεις οίνους).

ΤΑ ΜΕΛΤΕΜΙΑ ΕΠΑΙΞΑΝ ΞΑΝΑ ΤΟΝ ΡΟΛΟ ΤΟΥΣ

Σε ό,τι αφορά την παραγωγή, η ανομβρία αυτή μαζί με την πρωίμιση του τρύγου και κάποιες υγρασίες που εμφανίστηκαν το πρώτο δεκαήμερο του Αυγούστου οδήγησαν σε μια περιορισμένη παραγωγή, περίπου στα περυσινά χαμηλά επίπεδα. Στα θετικά φέτος ήταν η απουσία ενός έντονου καύσωνα μέσα στο καλοκαίρι, με τα μετέωρα να παίζουν και πάλι τον ρόλο τους στην πορεία ωρίμανσης του καρπού. Η χρονιά δεν χαρακτηρίστηκε καλή παραγωγικά, σε κάποιες περιοχές υπήρξαν φαινόμενα ανισορραγίας και οι ρώγες ήταν μικρότερες από το συνηθισμένο, αλλά από την άλλη πλευρά τα σταφύλια εμφανίστηκαν υγιή χωρίς παρουσία ασθενειών.

Στα γενικά χαρακτηριστικά οι αλκο-

ολικοί βαθμοί κυμάνθηκαν σε φυσιολογικά επίπεδα (13-14,5% vol), τα υψηλόβαθμα (>15% vol) όμως κρασιά θα είναι λιγότερα λόγω συντόμευσης του τρύγου. Οι οξύττες εμφανίζονται στα χαρακτηριστικά επίπεδα της περιοχής 6-7gr/lit (σε τρυγικό οξύ). Οι οίνοι δείχνουν να εμφανίζουν έναν τονισμό της μεταλλικότητας που είναι χαρακτηριστικό της περιοχής και ίσως έναν πιο γήινο τόνο που σε συνδυασμό με τα αναλυτικά στοιχεία που προαναφέρθηκαν μπορεί να είναι ένδειξη ότι ζυμώνονται οίνοι με αντοχή και καλή πορεία μέσα στο χρόνο. 🍇





Τάση από τις ΗΠΑ

Ξεκινώντας από τις ΗΠΑ η τάση των αστικών οινοποιείων εξαπλώθηκε σε όλο τον κόσμο. Πέρα από την Ευρώπη αστικά οινοποιεία θα βρει κανείς στην Αφρική αλλά και την Ασία.





Πρωταγωνιστές της γαστρονομικής σκηνής

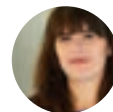
«**Η γαστρονομική** σκηνή του Λονδίνου συγκεντρώνει πάντα τις καλύτερες ιδέες. Και εμείς είμαστε κομμάτι αυτής της διαδικασίας», ανέφερε στο Drinkbusiness.com ο Gavin Monery, οινολογός του wine-bar Vagabond που το 2017 αποφάσισε να δημιουργήσει το δικό του οινοποιείο. «Γιατί να φέρνουμε μόνο εκπληκτικά κρασιά στο Λονδίνο και να μην τα φτιάχνουμε εδώ;», πρόσθεσε ο ιδρυτής του Vagabond, Stephen Finch (επάνω).

ΑΣΤΙΚΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΚΑΙ Η ΣΧΕΣΗ ΤΟΥΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ

ΤΑ ΚΑΣΤΡΑ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΤΙΣ ΠΟΛΕΙΣ

Κεφάλαιο αστική οινοποίηση. Ή όταν οι απομακρυσμένες από την πρώτη ύλη πόλεις αποφασίζουν να πάρουν τα σκήπτρα της οινοποίησης. Το μεγάλο ερώτημα; Πρόκειται για κάστρο στην ακροθαλασσιά που θα διαλυθεί στο επόμενο κύμα ή για κόκκο άμμου που θα δημιουργήσει το επόμενο μαργαριτάρι του οινικού κόσμου;

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**





Βιο... δυναμικά απ' το Παρίσι

Λίγοι θα περίμεναν να βρουν ένα αστικό οινοποιείο στο Παρίσι, όμως ο Matthieu Bosser δεν δίστασε να το τομήσει. Το Les Vignerons Parisiens χρησιμοποιεί μόνο σταφύλια βιοδυναμικής καλλιέργειας, για τον απλό λόγο ότι θέλουν τα καλύτερα σταφύλια, όπως τονίζει.

Τα πρώτα αστικά οινοποιεία έκαναν την εμφάνισή τους πριν από 30 χρόνια περίπου στις ΗΠΑ. Ωστόσο, στην Ευρώπη του Μπορντό, της Βουργουνδίας, και της Τοσκάνης εμφανίστηκαν λίγο μετά το 2010. Η είσοδός τους σε ευρωπαϊκά εδάφη έγινε από τη Αγγλία, τη χώρα με τη μεγαλύτερη πολιτισμική συνάφεια με τις Ηνωμένες Πολιτείες. Το Wine Trails ζήτησε από τους ανθρώπους που βρίσκονται πίσω από τα αστικά οινοποιεία του Λονδίνου να μας εισάγουν σε αυτή τη νέα λογική και πραγματικότητα. Πώς λειτουργεί ένα αστικό οινοποιείο; Πώς χτίζει το brand του; Σε ποιο καταναλωτικό κοινό απευθύνεται και με ποια στυλ κρασιών; Ποια είναι η σχέση του με την πρώτη ύλη και τους παραγωγούς; Και τελικά, πρόκειται για μία βιώσιμη επιχείρηση;

Ο ΟΙΝΟΦΙΛΟΣ ΘΕΛΕΙ ΙΣΤΟΡΙΑ

Τα τελευταία χρόνια το οινόφιλο κοινό δεν αρκείται στην απλή κατανάλωση του προϊόντος, αλλά θέλει να κοιτάξει πίσω από αυτό. Να βρει τους ανθρώπους, τη διαδικασία, την ιστορία. Σε αυτήν καταναλωτική ανάγκη τα αστικά οινοποιεία μπορούν ανταποκριθούν άψογα, έχοντας μάλιστα το πλεονέκτημα της γεωγραφικής εγγύτητας. «Η αγορά ξέρει ότι οι καταναλωτές θέλουν να μάθουν την προέλευση και στην ιστορία του ποτού που πίνουν, είτε αυτό είναι μπύρα, είτε τζιν, είτε κρασί. Εμείς βρισκόμαστε

κοντά στο σταθμό του West Brompton, έτσι είναι εύκολο για τους οινοφίλους Λονδρέζους να μας επισκεφθούν, χωρίς να χρειάζεται να ταξιδέψουν μιλία μακριά. Είμαστε χαρούμενοι που κάθε χρόνο υποδεχόμαστε όλο και περισσότερους επισκέπτες», αναφέρει στο WineTrails ο Cliff Roberson, πρόεδρος της Roberson Wine που το 2017 εξαγόρασε το αστικό οινοποιείο London Cru.

FUNKY Ή ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ;

Ποιο είναι όμως το στυλ κρασιών με το οποίο τα νέα αυτά κάστρα της οινοποίησης προσπαθούν να κερδίσουν το κοινό τους; Σε αυτό το σκέλος θα παρατηρήσει κανείς ότι δημιουργείται ένα πολύ ενδιαφέρον μωσαϊκό από διαφορετικές προσεγγίσεις. Το London Cru, το οποίο ξεκίνησε τη λειτουργία του το 2012, αποφάσισε από το 2017 να ακολουθήσει το δρόμο της παράδοσης. «Τα βραβευμένα κρασιά του οινοποιείου μας παράγονται σύμφωνα με τα παραδοσιακά πρότυπα, ενώ το στυλ διαφέρει ανάλογα με την προέλευση των σταφυλιών», αναφέρει ο κ. Roberson. Το Renegade, ο οινικός «αποστάτης» του Λονδίνου, προσπαθεί να «πίσει» το κοινό με μια διαφορετική πρόταση. Ο ιδρυτής του, Warwick Smith, ανέφερε στους Financial Times: «Οι νέοι θέλουν να δοκιμάσουν πιο funky κρασιά». Παρατηρώντας μάλιστα την κίνηση στις βρύσες του επισκέψιμου χώρου του οινοποιείου ο ίδιος αντιλαμβάνε-

ται ότι: «Οι άνθρωποι που θα επιλέξουν ένα Sauvignon από το Μπορντό στο δικό μας οινοποιείο δεν προσδοκούν να γευτούν σ' αυτό την κλασική και γνωστή γεύση».

Η ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗ ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΩΝ

Κατά κύριο λόγο, τα αστικά οινοποιεία του Λονδίνου προμηθεύονται την πρώτη του ύλη από αγγλικούς αμπελώνες, χωρίς να λείπουν ωστόσο οι οινοποιήσεις με σταφύλια που ταξίδεψαν από την άλλη άκρη του κόσμου. Το London Cru ανήκει ξεκάθαρα στην πρώτη κατηγορία, κυρίως λόγω της προσπάθειας ανάδειξης του αγγλικού στοιχείου στις οινοποιήσεις του. «Η πρώτη ύλη από το 2017 και μετά προέρχεται από αγγλικούς αμπελώνες, κυρίως από το Kent, το Δυτικό Sussex και το Surrey», εξηγεί ο κ. Roberson. Αντιθέτως, το Renegade δεν αναζητά πρώτη ύλη μόνο στο Ηνωμένο Βασίλειο, αλλά προτιμά να δοκιμάσει υλικά από διάφορους αμπελώνες της Ευρώπης. Ο κ. Smith μάλιστα παραδέχεται ότι ως νέοι στον χώρο οινοποιοί και χωρίς ιδιαίτερη φήμη, χρειάζονται χρόνο για να πείσουν τους αμπελουργούς των μεγάλων οικογενειακών εκμεταλλεύσεων ότι θα φτιάξουν με τα σταφύλια τους κρασιά ποιότητας. Το Vagabond πάει ένα βήμα μακρύτερα, σχεδιάζοντας συνεργασίες με αμπελουργούς και οινοποιούς από όλον τον κόσμο, όπως αναφέρει στο WT η Maddy Barrett.

Οι αποστάτες της οινοποίησης

Renegade σημαίνει αποστάτης και οι δημιουργοί του συγκεκριμένου αστικού οινοποιείου επέλεξαν αυτό το όνομα για να αντικατοπτρίσουν την αντισυμβατική σχέση τους με το κρασί και την οινοποίηση. Το οινοποιείο λειτουργεί στο Bethnal Green, τη θονδρέζικη «φωλιά» των hipster.



ΜΙΑ ΑΝΑΞΙΟΠΟΙΗΤΗ ΑΓΟΡΑ

Για το τέλος αφήσαμε το κρισιμότερο ερώτημα; Αξίζει τον κόπο, με επιχειρηματικούς όρους, να ιδρύσει κανείς ένα αστικό οινοποιείο; Ο κ. Roberson αναφέρει: «Ένα αστικό οινοποιείο είναι μία επιχείρηση αλλά είναι και ένα πάθος. Σαν αστικό οινοποιείο δεν έχουμε να διαχειριστούμε έναν αμπελώνα, έτσι μπορούμε να εστιάσουμε με όλες μας τις δυνάμεις στην οινοποίηση. Εφόσον τα σταφύλια φτάσουν στον οινοποιείο, είναι πολύ λίγα τα στοιχεία που μας διαφοροποιούν από ένα κλασικό οινοποιείο. Τα έξοδα της αρχικής επένδυσης δε, εξαρτώνται από διάφορους παράγοντες όπως η τοποθεσία,

η κλίμακα και οι λειτουργίες της επιχείρησης. Φυσικά, δεν πρόκειται για υπόθεση χαμηλού κόστους. Για να σας δώσω ένα παράδειγμα, ένα πιεστήριο για την παραγωγή χυμού άριστης ποιότητας κοστίζει πάνω από 12.000 στερλίνες (13.460€)».

Ο ιδρυτής του Renegade, κ. Smith πιστεύει ότι το οικονομικό ρίσκο αντισταθμίζεται από την είσοδο σε μία αναξιοποίητη αγορά. «Υπάρχουν τόσοι νέοι άνθρωποι που θέλουν να πιουν καλό κρασί. Δεν τους πειράζει να ξοδέψουν κάτι παραπάνω για να το απολαύσουν», σημειώνει ο ίδιος.

Από τη μεριά του ο ιδιοκτήτης του Blackbook, Sergio Verrillo, βλέποντας

την υποστήριξη των καταναλωτών του Λονδίνου στους τοπικούς παραγωγούς θεωρεί ότι «υπάρχει χώρος για ακόμη περισσότερα αστικά οινοποιεία. Σε 10 χρόνια το Λονδίνο θα μπορεί να υποστηρίξει 15 με 20 αστικά οινοποιεία». Βεβαίως, η παραγωγή των αστικών οινοποιείων κρατιέται σε χαμηλά επίπεδα. Το Renegade παράγει 27.000 φιάλες τον χρόνο. Το London Cru έχει εμφανίσει 80.000 από το πρώτο Vintage του 2013, ενώ υπολογίζει ότι στη φετινή σοδειά θα φτάσει τις 10.000. Το Blackbook το 2017 παράγαγε 5.500 φιάλες και ευελπιστεί ότι φέτος θα τριπλασιάσει με 18.000-20.000. 🍇



VENETSANOS
WINERY



VENETSANOS WINERY

Καλλιθέρα Μεγαλόασπρη Σαντορίνη | Τ. 30 22860 21100

info@venetsanoswinery.com | www.venetsanoswinery.com



ΣΕ ΖΥΜΩΣΗ Ο ΦΟΡΟΣ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Το ΣτΕ απεφάνθη για το παράνομο του φόρου στο κρασί, εντούτοις η ως τώρα κυβερνητική αφωνία παραξενεύει τα στελέχη του οινοποιητικού κλάδου που ανησυχούν για «διορθωτικές» παρεμβάσεις που θα οδηγούσαν σε συνέχισή του

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρία Γιουρुकέλη**



Σε δεύτερες σκέψεις για τις κυβερνητικές προθέσεις στο θέμα της άρσης του φόρου στο κρασί έχουν μπει οι οργανώσεις του οινοποιητικού τομέα, καθώς δεν βλέπουν κινήσεις για άμεση εξουδετέρωση του ΕΦΚ, όπως έγινε για άλλους κλάδους μετά από ανάλογες ακυρωτικές αποφάσεις του Συμβουλίου της Επικρατείας. Μάλιστα, η αγωνία για το τι μέλλει γενέσθαι με τον ειδικό φόρο γίνεται πιο έντονη μετά την «αφωνία» για το θέμα από την πλευρά του πρωθυπουργού στη ΔΕΘ, αλλά και κατόπιν της στάσης του υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης, Σταύρου Αραχωβίτη, ο οποίος περιμένει, όπως λέει, να καθαρογραφεί η απόφαση, προτού τοποθετηθεί, μιλώντας

ωστόσο για σημεία της απόφασης, που φαίνεται να καταργεί το ΣτΕ, αλλά όχι το φόρο. Προβλεπόμενα στελέχη του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, μάλιστα, σπεύδουν να προλάβουν τυχόν «διορθωτικές» παρεμβάσεις από την πλευρά της κυβέρνησης, τονίζοντας ότι μετά τη δικαστική απόφαση, οι κυβερνώντες διαθέτουν ακαταμάχητα επιχειρήματα έναντι όσων οδήγησαν στην αιφνίδια επιβολή ειδικού φόρου στο κρασί προ διετίας περίπου.

Οι πλέον απαισιόδοξοι δεν αποκλείουν τίποτα, εκτιμώντας ότι στο παζάρι για την αποφυγή των περικοπών στις συντάξεις από 1-1-19 και για να μην υπάρξουν υπαναχωρήσεις ή εν πάση περιπτώσει μεγάλες υποχωρήσεις από το πακέτο μέτρων που

εξαγγέλθηκε (τα λεγόμενα αντίμετρα, μπορεί να υπάρξουν παράπλευρες απώλειες. Και μία απ' αυτές, λένε, μπορεί να είναι η διατήρηση του ΕΦΚ στο κρασί, με μια νεώτερη σωστή εφαρμοστική απόφαση. Ακραίο; Ίσως. Σε κάθε περίπτωση πάντως οι ανησυχούντες μετρούν τις μέρες μέχρι να κατατεθεί το προσχέδιο του προϋπολογισμού για να δουν αν στον κωδικό που περιγράφει τα προσδοκώμενα έσοδα από τον ΕΦΚ υπάρχει εγγραφή. Σημειωτέον τα έσοδα που εισέπραξε το κράτος από τον ΕΦΚ στο κρασί τη διετία 2016-2017 ανήλθαν στα 51 εκατ. ευρώ κάτι που δεν παραγνωρίζουν οι οικονομικές αρχές.

Σε αυτό το νεφελώδες περιβάλλον, το νομικό τμήμα του ΣΕΟ καλεί τους οινοποι-

ΕΣΟΔΑ ΑΠΟ
ΕΠΙΒΟΛΗ ΕΦΚ
(ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ)

23.686.737

2016

27.407.214

2017

ούς σε συνέχιση μέχρι νεότερας της «παράνομης» απόδοσης φόρου στο κρασί, προκειμένου να αποφύγουν περαιτέρω ταλαιπωρία από τις Αρχές καθώς δεν έχει γίνει ακόμη καμία κίνηση από την κυβέρνηση μετά την απόφαση του ΣτΕ που ακυρώνει τον ΕΦΚ οίνου. Παράλληλα, ο ΣΕΟ αποφασίζει:

1. Η απόφαση του ανώτατου Δικαστηρίου της χώρας ακύρωσε την παρ. 2 του άρθρου 2 της ΔΕ-ΦΚΦ/Β/5026381/2015, που αφορά τη βεβαίωση και είσπραξη του φόρου, γεγονός που σημαίνει ότι ακυρώθηκε ολόκληρη η διαδικασία και το καθεστώς είσπραξης, βεβαίωσης, καταλογισμού, υπολογισμού του ΕΦΚ στο κρασί για όσους οινοποιούς διαθέτουν φορολογική αποθήκη, μικρούς ή μεγάλους.

2. Η απόφαση έκανε ειδικότερα δεκτό τον βασικό λόγο της αίτησης ακύρωσης που σχετιζόταν με τον τρόπο προσδιορισμού της φορολογητέας ύλης («τελικό προϊόν»).

3. Επίσης, το Δικαστήριο ακύρωσε και την επιβολή ΕΦΚ στα αποθέματα που υπήρχαν προ της εφαρμογής του μέτρου (31.12.2015) αναγνωρίζοντας έτσι τον παρανόμως αναδρομικό χαρακτήρα αυτού. Συνεπώς, δεν αρκεί απλά να αντικατασταθεί η ΥΑ από νέα: Από την στιγμή που η φορολογητέα ύλη, όπως έχει καταμετρηθεί, παρακολουθηθεί και φορολογηθεί είναι παράνομη.

4. Το Δικαστήριο έκρινε ότι ο συνολικός τρόπος με τον οποίο η Διοίκηση επεδίωξε να υπολογίσει και να εισπράξει τον ΕΦΚ είναι παράνομος.

ΝΑ ΕΠΙΣΤΡΑΦΕΙ ΣΤΟΥΣ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥΣ

Να μεριμνήσει το ΥΠΟΙΚ για να επιστραφεί ο ήδη προκαταβλημένος ΕΦΚ και ο ΦΠΑ αυτού που αφορά αδιάθετη ποσότητα που υπάρχει στις εγκαταστάσεις των μικρών οινοποιών και επίσης τα ποσά που αντιστοιχούν στις εξαγωγές ή ενδοκοινοτικές παραδόσεις και τα οποία οι μικροί οινοποιοί παραγωγοί έχουν προσπληρώσει για τα έτη 2016, 2017 και 2018, ζήτησε ο ΣΜΟΕ από το υπουργείο Οικονομικών, σύμφωνα με σχετική ανακοίνωσή του.

Παράλληλα στην επιστολή που απέστειλε στον Πρωθυπουργό καθώς και τους υπουργούς Οικονομικών και Αγροτικής Ανάπτυξης, τους καλεί να προχωρήσουν σε άμεση και οριστική αποκατάσταση των ανισοτήτων από την αύξηση του συντελεστή του ΕΦΚ και να προβούν σε ενέργειες που θα αποτρέψουν στο μέλλον την εφαρμογή παράνομων εμπορικών πρακτικών. 🍇

ΜΕΓΑΛΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ

ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΗ ΓΙΑ ΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Ο ΕΦΚ φεύγει και η ογκομέτρηση έρχεται;

«Με την απόφαση υπ' αριθμ. 30/003/000/1614 (ΦΕΚ Β' 1624/2018) τέθηκαν οι όροι για την ογκομέτρηση δεξαμενών οίνων συμπληρώνοντας το νομικό καθεστώς του ΕΦΚ στο κρασί και δημιουργώντας νέα πολύ μεγάλη οικονομική επιβάρυνση στα οινοποιεία. Η απόφαση πάρθηκε χωρίς την παραμικρή προηγούμενη διαβούλευση με τον κλάδο», αναφέρει σε σχετικό άρθρο του, το οποίο δημοσιεύθηκε στην εφημερίδα Agrenda στις 25 Αυγούστου, ο γενικός διευθυντής του ΣΕΟ, Θεόδωρος Γεωργόπουλος. Βέβαια, η απόφαση αφήνει περιθώριο μέχρι τις 31.12.2019 προκειμένου τα οινοποιεία να προβούν στις σχετικές ενέργειες. Όπως επεσήμανε ο ΣΕΟ σε σχετικό υπόμνημά του προς το υπουργείο Οικονομικών, η εν λόγω προθεσμία είναι ασφυκτικά μικρή. Η ογκομέτρηση προϋποθέτει κατ' αρχήν ότι οι υπό μέτρηση δεξαμενές είναι κενές, κάτι που συμβαίνει στην περίοδο πριν τον τρύγο. Με άλλα λόγια, οι οινοποιητικές επιχειρήσεις που δεν έχουν προβεί σε ογκομέτρηση θα έχουν μόλις μερικούς μήνες για να ολοκληρώσουν τη διαδικασία. Σύμφωνα με τον ΣΕΟ η επιβολή του μέτρου έχει μια ιδιαίτερα ευαίσθητη πτυχή η οποία θα πρέπει να φωτιστεί: Η ογκομέτρηση δεξαμενών για λόγους διαφορετικούς πλήττει κατά τρόπο δυσβάσταχτο τόσο τα μικρά όσο και τα μεγάλα οινοποιεία. Με τις τιμές αγοράς να κυμαίνονται κατά μέσο όρο στα 500 ευρώ ανά δεξαμενή, για τα μικρά οινοποιεία το κόστος είναι πολύ μεγάλο λόγω του κατά κανόνα μικρού κύκλου εργασιών τους. Για τα μεγάλα, ο αριθμός είναι τέτοιος που το κόστος, σύμφωνα με πρόχειρους υπολογισμούς, ανέρχεται σε δεκάδες χιλιάδες ευρώ. Ιδιαίτερα δε πλήττονται τα οινοποιεία που για λόγους ποιότητας προβαίνουν σε πολύπλοκες οινολογικές πρακτικές, που απαιτούν μεγάλο αριθμό δεξαμενών. Κι όλα αυτά, όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο κ. Γεωργόπουλος, όταν η ογκομέτρηση δεξαμενών δεν είναι νομικά μονόδρομος σε περίπτωση επιβολής ΕΦΚ στον οίνο. Οι Οδηγίες 92/83/ΕΟΚ και 92/84/ΕΟΚ που εναρμονίζουν τους ΕΦΚ δεν επιβάλλουν τέτοια υποχρέωση. Αυτό καταφαίνεται από την περίπτωση της Γαλλίας, όπου η υποχρεωτική ογκομέτρηση δεξαμενών, ειδικά για τους οίνους, καταργήθηκε το 2016. Και βέβαια, όπως σημειώνει ο κ. Γεωργόπουλος, στην περίπτωση που ο συντελεστής του Ε.Φ.Κ. καταστεί μηδενικός, η εφαρμογή του μέτρου της υποχρεωτικής ογκομέτρησης των δεξαμενών και μάλιστα με ασφυκτικά χρονικά περιθώρια θα ήταν εικονοκλαστική, αν όχι αταξιακή. 🍇



ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΣΤ. ΜΕΛΕΤΙΟΥ

100 και πλέον ελληνικές και ξένες ποικιλίες πιστοποιημένες και standard

Παραγωγή υγιών
φυτών άριστης ποιότητας

4* χλμ. Θηβών - Αιγιοβιός, 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



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: Γεωργία Καραμαλή



Σωτήρης Σαλής, πρόεδρος
Ένωσης Φυτωριούχων Ελλάδος

Έρευνα νέων ποικιλιών στον ΕΛΓΟ με κονδύλι 1,5 εκατ.

Με τη διάθεση ποσού ύψους 1,5 εκατ. ευρώ από το Λογαριασμό Σποροπαραγωγής και Φυτωρίων του Ταμείου Γεωργίας και Κτηνοτροφίας ξεκινά το πρόγραμμα δημιουργίας νέων ποικιλιών, με βάση τα όσα ανακοίνωσε ο υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Βασίλης Κόκκαλης, με τους φυτωριούχους να υπενθυμίζουν την έλλειψη πιστοποιημένου υλικού στις ήδη υπάρχουσες ποικιλίες

ΚΕΙΜΕΝΟ **Πέτρος Γκόγκος**

Επί της ουσίας, η απόφαση προβλέπει τη διάθεση στον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ του ποσού, προκειμένου να προχωρήσει την έρευνα για τη δημιουργία νέων φυτικών ποικιλιών. Στη σχετική ανακοίνωση αποφεύγεται επιμελώς να οριοθετηθεί το πεδίο της έρευνας, δηλαδή αν αφορά συγκεκριμένες καλλιέργειες και ποιες θα μπορούσαν να είναι αυτές, ενώ δεν αναφέρονται και οι μέθοδοι που πρόκειται να ακολουθηθούν για την επίτευξη του στόχου, πράγμα το οποίο, για όσους γνωρίζουν αυτά τα θέματα, έχει ιδιαίτερη σημασία. Σύμφωνα με το ρεπορτάζ, πιθανώς αυτός να είναι ένας ακόμη τρόπος για να δοθεί άλλο ένα κονδύλι στον ΕΛΓΟ, για δουλειά που έχει γίνει κατά το παρελθόν και η οποία κατά την άποψη των εμπλεκόμενων, δικαιολογεί έξτρα αμοιβή.

ΣΕ ΠΕΝΤΕ ΧΡΟΝΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ

Όπως αναφέρει πάντως σε σχετικό άρθρο του, ο υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης, Βασίλης Κόκκαλης: «Ως υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης έχω ιεραρχή-

σει ιδιαίτερος υψηλά μεταξύ των προτεραιοτήτων μου την ανάγκη ενίσχυσης των δομών έρευνας και τη στόχευση στη δημιουργία νέων φυτικών ποικιλιών, με χαρακτηριστικά αποδεκτά από την αγορά και το διεθνές εμπόριο, εμπλουτίζοντας το παραγωγικό δυναμικό της πατρίδας μας και τις επιλογές οικονομικής και αποτελεσματικής καλλιέργειας των αγροτών μας. Τα χαρακτηριστικά των νέων φυτικών ποικιλιών που προσδίδουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα και υπό τις συνθήκες της κλιματικής αλλαγής είναι:

- Βελτιωμένη απόδοση
- Υψηλή ποιότητα τελικών προϊόντων
- Αντοχή σε επιβλαβείς οργανισμούς
- Αντοχή σε αβιοτικούς παράγοντες (ξηρασία, αλατούχα εδάφη, υψηλές και χαμηλές θερμοκρασίες, κλπ.). Μέσα στο επόμενο χρονικό διάστημα και αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία διαβούλευσης, θα μπορούμε να επικοινωνήσουμε με το πλαίσιο συνεργασίας του υπουργείου με τον ΕΛΓΟ Δήμητρα. Τα αποτελέσματα του προγράμματος θα είναι μέσα στην επόμενη πενταετία στη διάθεση του αγροτικού κόσμου».

ΘΑ ΣΒΗΣΕΙ Ο ΚΛΑΔΟΣ ΣΕ ΠΕΝΤΕ ΧΡΟΝΙΑ, ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΕΙ Η ΕΝΩΣΗ ΦΥΤΩΡΙΟΥΧΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ

«Είναι παράλογο να συζητάμε για νέες ποικιλίες όταν δεν έχουμε υγιές υλικό»

Είναι μη ορθολογικό να συζητούμε για δημιουργία νέων φυτικών ποικιλιών όταν δεν έχουμε υγιές και πιστοποιημένο υλικό σε βασικά είδη όπως είναι το αμπέλι, η ελιά, κá. Τα παραπάνω σημείωσαν τα μέλη της Ένωσης Φυτωριούχων Ελλάδος (ΕΦΕ), σε συνάντηση που είχαν με τον υφυπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης Βασίλη Κόκκαλη στις αρχές Αυγούστου. Επιπλέον, κατά την επίσκεψη συζητήθηκαν οι σημαντικές

εξελίξεις που αφορούν το πολλαπλασιαστικό υλικό και ειδικότερα η εγκατάσταση του προβασιικού υλικού ελιάς και το σχέδιο για τη δημιουργία νέων φυτικών ποικιλιών. Η ΕΦΕ, όπως μετέφερε και στον κ. Κόκκαλη, πιστεύει ότι βρισκόμαστε πλέον σε ένα σημαντικό σημείο, το οποίο θα βάλει τη χώρα μας δίπλα στις ανεπτυγμένες χώρες και θα δώσει ισότιμες ευκαιρίες στους Έλληνες παραγωγούς, οδηγώντας έτσι τον πρωτο-

γενή τομέα της χώρας μας σε ανάπτυξη. Ωστόσο, πρόσθεσαν ότι «οι δομές του κράτους, ερευνητικών ιδρυμάτων και πανεπιστημίων είναι χειρότερες σε σχέση με πριν από 20 χρόνια λόγω της δυσμενούς οικονομικής κατάστασης. Ο κλάδος των φυτωρίων θα σβήσει την επόμενη πενταετία εξαιτίας της εναρμόνισης με νόρμες της ΕΕ, που υπαγορεύουν ότι το φυτικό υλικό θα πρέπει να είναι πιστοποιημένο».

Τσίπουρο **ΑΒΑΡΙΝΟ**

χωρίς γλυκάνισο

Ταξίδεψε μαζί του...



Στο τείχος του δημοσίου έπεσε η αφρώδης ρετσίνα

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος

Εξχωριστή θέση ανάμεσα στις μεγάλες παραδοξότητες που χαρακτηρίζουν τη λειτουργία της δημόσιας διοίκησης στην Ελλάδα, διεκδικεί η περίπτωση της αφρώδους ρετσίνας «Botanic». Πριν από λίγο καιρό βγήκε στην παραγωγή ως ένα καινοτόμο και γευστικό προϊόν, αποσπώντας μάλιστα και σχετικό διεθνές βραβείο. Όμως, αλλοίαι βουλαί της γραφειοκρατίας. Αντίθετα με τη θερμή υποδοχή της οποίας έτυχε το προϊόν στην αγορά, όπως και στις τάξεις της επιστημονικής κοινότητας, ταυτόχρονα έπεσε, απ' ό,τι φαίνεται, και στο «τείχος» της δημόσιας διοίκησης, με τους κρατικούς λειτουργούς να ταλαιπωρούν απίστευτα μέχρι σήμερα τους ανθρώπους που είχαν την έμπνευση να κάνουν ένα βήμα προς κάτι το διαφορετικό, έξω από τα συνηθισμένα.

ΕΝΤΟΛΗ ΚΑΤΑΣΧΕΣΗΣ

Όπως προκύπτει από την επίσημη αλληλογραφία του παραγωγού (Οινοποιείου Νικολού) και του τμήματος Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, την οποία έφερε στη δημοσιότητα η εφημερίδα Agrenda στις 4 Αυγούστου, μετά από καταγγελία (προφανώς ιδιωτική και ενδεχομένως ανταγωνιστική) που έγινε στην εν λόγω υπηρεσία, δόθηκε εντολή κατάσχεσης και διενεργήθηκε δέσμευση 2.660 φιαλών με αφρώδη ρετσίνα, που βρέθηκαν στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου, με την αιτιολογία ότι «Η κυκλοφορία του προϊόντος αφρώδους ρετσίνα Botanic είναι παράνομη, εφόσον δεν προβλέπεται η παραγωγή της, σύμφωνα με το 2248/73007/22-5-2018 έγγραφο του ΥΠΑΑΤ». Με απλά λόγια, οι φωστήρες των σκοτεινών γραφείων της πλατείας Βάθη έκριναν, μάλλον ελαφρά τη καρδία, ότι το προϊόν ξεφεύγει από τα στενά όρια του όρου «ονομασία κατά παράδοση», που προβλέπει το θεσμικό πλαίσιο και επομένως θα πρέπει να αποσυρθεί από την αγορά. Είναι σαφές ότι το επόμενο διάστημα και μέχρι να ευθυγραμμιστεί με το σήμερα το αναχρονιστικό γράμμα του νόμου, θα χυθεί πολύ μελάνι και πιθανότητα η λύση θα προέλθει από τις δικαστικές αίθουσες. Ωστόσο, παραμένει απορίας άξιο, πως εκεί που οι γραφειοκράτες αφήνουν «τρύπες» να περνάνε τρένα, ξαφνικά διυλίζουν τον κώωωπα, αρνούμενοι κάθε δυνατότητα κυκλοφορίας στην αγορά, ενός, αν μη τι άλλο, απόλυτα ασφαλούς για κατανάλωση προϊόντος.



Με χρυσό στο TEXSOM 2018, βραβεύτηκε η **Botanic** του Οινοποιείου **Νικολού**.

Σύμφωνα με την επιστολή προς το ΥΠΑΑΤ της πληρεξούσιας δικηγόρου του Οινοποιείου Νικολού, Ουρανίας Σκλήρη: «Κατά της απόφασης περί δέσμευσης των προϊόντων μας υποβάλαμε ένσταση, επί της οποίας εξεδόθη με αρ. πρωτ. 7200/26-6-2018 απόφαση της Περιφέρειας Αττικής, με την οποία αποφασίσθηκε η παράταση της δέσμευσης έως τη λήψη έγγραφης απάντησης από το ΥΠΑΑΤ, σχετικά με το αν το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας και μπορεί να αποδεσμευτεί ή αν παραμένουν οι προϋποθέσεις που αναφέρονται στο με αρ. 2248/7300/22-5-2018 έγγραφό του». Ενώ συμπληρώνει: «Παρά το γεγονός ότι θεωρούμε ότι η κυκλοφορία της «αφρώδους ρετσίνας» δεν είναι παράνομη, σύμφωνα με τα ανωτέρω, με δεδομένο ότι το ΥΠΑΑΤ θεωρεί αυτή παράνομη, όπως αναφέρεται και στο με αρ. με αρ. 2248/73007/22-5-2018 έγγραφό του, με την παρούσα μας ζητάμε όπως τροποποιηθεί το π.δ. 514/1979, με την πρόβλεψη: «ο οίνος ρετσίνα δύναται να χρησιμοποιηθεί ως οίνος βάσης, για την παραγωγή αφρώδους οίνου».

ΚΟΙΝΟΤΙΚΟ ΔΙΚΑΙΟ

Χωρίς διακρίσεις η παραγωγή αφρώδους οίνου

Όπως αναφέρεται στην επιστολή της δικηγόρου του Οινοποιείου Νικολού «από τον συνδυασμό των διατάξεων του α. 1 του Π.Δ. 514/1979 (ΦΕΚ 157/12.7.79) και του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του ΕΚ και του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση ΚΟΑ γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ.922/72, (ΕΟΚ) αριθ.234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ.1234/2007 του Συμβουλίου, προκύπτει ότι τα κύρια εννοιολογικά γνωρίσματα της ρετσίνας είναι η αποκλειστική παραγωγή στην Ελλάδα και η προσθήκη στο γλεύκος ρητίνης χαλιπίου πεύκης. Άρα, ο οίνος στον οποίο συγκεντρώνονται τα ανωτέρω χαρακτηριστικά ονομάζεται «ρετσίνα». Σύμφωνα δε με την κοινοτική νομοθεσία, ο αφρώδης οίνος μπορεί να παράγεται και από οίνο (χωρίς διακρίσεις). Η ρετσίνα είναι οίνος, αφού υπάγεται στην κατηγορία «οίνος», σύμφωνα τόσο με την ελληνική όσο και με την κοινοτική νομοθεσία, προϊόν που παράγεται αποκλειστικά με πλήρη ή μερική αλκοολική ζύμωση νωπών σταφυλιών, είτε αυτά έχουν υποστεί έκθλιψη είτε όχι, ή γλεύκους σταφυλιών)».





Οι τροποποιήσεις αφορούν τον **ελάχιστο** αλκοολικό τίτλο και της **μέγιστης** απόδοσης τελικού **προϊόντος** ανά εκτάριο.

Τροποποίηση για το ΠΟΠ Μαντίνεια

Αποδεκτή έκανε η Κομισιόν την αίτηση που είχε υποβάλει προ διετίας η Ελλάδα για την τροποποίηση των προδιαγραφών για τον λευκό ξηρό και τον αφρώδη λευκό οίνο ΠΟΠ «Μαντίνεια» (Mantinia). Η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση και διαπίστωσε, στην απόφαση που υπογράφει το μέλος Πιερ Μοσκοβισί, ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στα σχετικά άρθρα (93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013) και ως εκ τούτου, για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων, θα πρέπει να δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ η αίτηση

τροποποίησης των προδιαγραφών.

Στην αιτιολόγηση της τροποποίησης αναφέρονται τα εξής: «• Διόρθωση στον αφρώδη λευκό οίνο ποιότητας του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου: Η τροποποίηση, αφορά στη διόρθωση στον αφρώδη λευκό οίνο ποιότητας με τις ενδείξεις brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, demi sec, doux του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου από 11% vol. σε 9,5% vol., καθώς εκ παραδρομής καταχωρήστηκε 11% vol. κατά τη σύνταξη του τεχνικού φακέλου. Η οινολογική πρακτική που ακολουθείται για την παραγωγή του αφρώδους οίνου ποιότητας (ΠΟΠ) Μαντίνεια, προϋποθέτει ότι ο ελάχι-

στος φυσικός αλκοολικός τίτλος του οίνου βάσης θα είναι 9,5% vol. ώστε μετά το πέρας της δεύτερης ζύμωσης, να φτάσει στο 11 % vol. • Διόρθωση της μέγιστης απόδοσης σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο για τον λευκό ξηρό και τον αφρώδη λευκό οίνο ποιότητας: Η τροποποίηση αφορά τη διόρθωση της μέγιστης απόδοσης για τον λευκό ξηρό και τον αφρώδη λευκό οίνο ποιότητας από 66 hl σε 82,5 hl καθώς εκ παραδρομής καταχωρήθηκε 66 hl κατά τη σύνταξη του τεχνικού φακέλου. Η οινοποίηση οδηγεί την απόδοση από σταφύλι σε απολασπώμενο οίνο να υπερβαίνει το 74% ενώ μπορεί να φτάσει και το 78%. ✨



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΥΛΙΚΟ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥ

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



AGIORGITIKO N
ENTAV & INRA 1252



MOSCHOFILERO Rs
ENTAV & INRA 1253



XINOMAVRO N
ENTAV & INRA 1255



RODITIS Rs
ENTAV & INRA 1254

ΕΩΣ 31 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Ανοικτό το πρόγραμμα επένδυσης σε οινοποιείο

Μία μόνο αίτηση κατ' έτος ανά ΑΦΜ ηλεκτρονικά, από την 1η Αυγούστου έως και την 31η Σεπτεμβρίου, προβλέπει το πρόγραμμα «Επενδύσεις σε επιχειρήσεις οινοπαραγωγής», που υλοποιείται μέσω της τρέχουσας Κοινής Οργάνωσης Αγοράς (ΚΟΑ). Η προκήρυξη ύψους 25 εκατ. ευρώ (για την πενταετία, ήτοι 5 εκατ. ευρώ τον χρόνο) αφορά την περίοδο 2019-2023, ενώ όπως αναφέρεται στη σχετική απόφαση, ανώτερο ποσό προγράμματος επένδυσης ανά δικαιούχο ορίζεται το ποσό των 200.000 ευρώ και ως κατώτερο τα 10.000 ευρώ. Σε περίπτωση ένωσης προσώπων ή συλλογικού φορέα το ανώτερο πόσο της επένδυσης αυξάνεται στις 500.000 ευρώ. Όσον αφορά τις πληρωμές, η απόφαση αναφέρει ότι οι τελικοί δικαιούχοι του προγράμματος από τη στιγμή που ολοκληρώνουν το πρόγραμμα της επένδυσης και το αργότερο έως 25η Ιουνίου του επόμενου έτους από την ημερομηνία υποβολής της αίτησης, υποβάλλουν αίτηση πληρωμής μέσω της ψηφιακής εφαρμογής του υπουργείου συμπληρώνοντας και την αναλυτική κατάσταση των πραγματοποιηθέντων δαπανών, η οποία συνοδεύεται από τα εξοφλημένα τιμολόγια αγοράς που δικαιολογούν τις πραγματοποιηθείσες δαπάνες. 🌿



ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Με σήμα «Σ.Ε.Ο.» τα επισκέψιμα οινοποιεία

Εκ νέου ορίστηκαν οι προδιαγραφές για το Σήμα Επισκέψιμου Οινοποιείου με τροποποιητική απόφαση, που εισάγει το σχεδιασμό του λογότυπου και τη διαδικασία που θα πρέπει να ακολουθήσουν οι ενδιαφερόμενοι οινοποιοί. Σύμφωνα με την ΚΥΑ (ΦΕΚ 3233/Β'/2018) και το Άρθρο 3 «Διαδικασία Χορήγησης Σήματος Επισκέψιμου

Οινοποιείου (Σ.Ε.Ο.)» οι οινοτουριστικές επιχειρήσεις λειτουργούν με Σήμα Επισκέψιμου Οινοποιείου που εκδίδεται από την Περιφερειακή Υπηρεσία Τουρισμού του υπουργείου Τουρισμού, στη χωρική αρμοδιότητα της οποίας βρίσκεται η οινοποιητική / οινοπαραγωγική εγκατάσταση. Η αρμόδια Π.Υ.Τ. εντός είκοσι οκτώ (28)

ημερών από την ημερομηνία υποβολής της σχετικής αίτησης και του συνόλου των προβλεπόμενων δικαιολογητικών / παραστατικών, μεταξύ των οποίων και απόδειξη κατάθεσης παραβόλου ύψους 150 ευρώ, χορηγεί Σήμα Επισκέψιμου Οινοποιείου, το οποίο ισχύει για πέντε (5) έτη από την ημερομηνία έκδοσής του. 🌿



ΑΓΡΟΤΗΣ
της χρονιάς

Για 10η συνεχή χρονιά
τα αναγνωρισμένα βραβεία
Αγρότης της Χρονιάς
από την εφημερίδα Agrenda

19.01.2019

Kinsterna Hotel
Μονεμβασία

Δηλώστε συμμετοχή
www.agrotistisxronias.gr

ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ

Οινοποιώντας στη Σέριφο

Ο Χρήστος Χρυσολωράς δεν είναι από τους οινοποιούς που μασούν τα λόγια τους. Ευθύς, ειλικρινής και αφοπλιστικά άμεσος, θέτει ένα ερώτημα απλό αλλά δύσκολο στην απάντησή του

Τι πάει στραβά και η οινοποίηση δεν μου αφήνει τίποτε;», ρωτά ο Χρήστος Χρυσολωράς. Το οικονομικό μοντέλο που ακολουθεί είναι ιδανικό. Αμπελουργός-οινοποιός, ο μοναδικός με οργανωμένο οινοποιείο στη Σέριφο, δουλεύει σκληρά, μόνος. Ούτε εργατικά, ούτε υπάλληλοι. Με μόνη εξωτερική βοήθεια τα φώτα του συμβούλου οινολόγου, παράγει μερικούς τόνους κρασί το οποίο διοχετεύει αποκλειστικά στην τοπική αγορά. Το νησί μικρό, αλλά με τουρισμό επιτρέπει την πώληση του συνόλου των αποθεμάτων του σε τιμή αμοιβαίως ενδιαφέρουσα. Και δικαίως! Το προϊόν είναι ικανοποιητικό, παραγόμενο σε δύσκολες αλλά περιβαλλοντικά παρθένες συνθήκες. Είτε χύμα σε ταβέρνες και εστιατόρια, είτε τυποποιημένο σε τοπικά καταστήματα, το οινοποιείο ξεπουλά, χωρίς την ανάγκη είτε της προώθησης του κρασιού σε εξωτερικές αγορές, ούτε την επεξεργασία στρατηγικής μάρκετινγκ. Η μοναδικότητα του τοπίου, με τη θέα στο απέραντο γαλάζιο προστίθεται στα ατού. Εξάλλου, με χαμηλό αν όχι ανύπαρκτο δανεισμό, το μικρό οινοποιείο διαθέτει άρπες εγκαταστάσεις για την παραγωγή του προϊόντος και για τη μελλοντική ανάπτυξή του. Το «πρόβλημα» είναι αλλού. Ο κ. Χρυσολωράς είναι όχι απλά νομότης αλλά νόμιμος, από το αμπέλι μέχρι τη διακίνηση

του προϊόντος του. Από τη στιγμή που ο αμπελουργός-οινοποιός «αποφασίζει» (ως αν η νομιμότητα να είναι επιλογή ή «πολυτέλεια») να διαθέσει τα προϊόντα του με έκδοση παραστατικών το περιθώριο κέρδους εξανεμίζεται. Φορολογία εισοδήματος, ασφαλιστικές εισφορές, ΕΦΚ... Υπό αυτές τις συνθήκες, το μοντέλο που ακολουθεί ο συγκεκριμένος οινοποιός, όπως και τόσο άλλοι σαν και αυτόν, δεν είναι σήμερα βιώσιμο. Βεβαίως, η κατάργηση του ΕΦΚ σε συνέχεια της απόφασης του ΣτΕ, σίγουρα θα ανακουφίσει τα οινοποιεία που υπό καθεστώς μικρού οινοπαραγωγού προπληρώνουν υπέρογκα ποσά για όγκο τελικού προϊόντος το οποίο ενδεχομένως θα πωλήσουν. Η επανεξέταση του καθεστώτος της ογκομέτρησης δεξαμενών, που τείνει να πάρει τη μορφή δημοτικού τέλους, είναι επίσης απαραίτητη, μετά την εξουδετέρωση του καθεστώτος υπολογισμού, βεβαίωσης και είσπραξης του ΕΦΚ. Αλλά κάτι τέτοιο δεν φτάνει. Το ζητούμενο δεν είναι οι «οινοποιοί» να βγάλουν «καλό μεροκάματο». Το θέμα δεν είναι καν αν θα γίνουν πλούσιοι από τη δουλειά τους. Εκείνο που μετράει είναι η δυνατότητα να εργάζονται υπό αξιοπρεπείς συνθήκες και να τους δίδεται η δυνατότητα να αξιοποιήσουν τις δυνατότητες τους και να επενδύσουν στην επιχείρησή τους. Υπό αυτή την έννοια, χρειάζεται επείγοντως να επανασχεδιαστεί ο τρόπος λειτουργίας και διαχείρισης των οινοποιείων σε σχέση με τις διατυπώσεις, την τήρηση βιβλίων οινοποιείου, τις δηλώσεις παραγωγής και αποθεμάτων κλπ. Ο οι-

**Υ.Α. υπ' αριθμ. 3003/106998
(ΦΕΚ Β' 3249/08.08.2018)**

Τροποποίηση της αριθμ. 374/20210/06-02-2018 (Β' 507) ΥΑ «Τελική κατάταξη ένταξης δικαιούχων στο πρόγραμμα αναδιάρθρωσης και μετατροπής αμπελουργικών εκτάσεων για την περίοδο 2017-2018.

**Υ.Α. υπ' αριθμ. 12528
(ΦΕΚ Β' 3089/30.07.2018)**

Όροι και προϋποθέσεις χορήγησης Ειδικού Σήματος Αγροτουρισμού (Ε.Σ.Α.).

**Υ.Α. υπ' αριθμ. 3005/107013
(ΦΕΚ Β' 3250/08.08.2018)**

Επενδύσεις σε επιχειρήσεις οινοπαραγωγής σύμφωνα με το άρθρο 50 του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 για την περίοδο 2019-2023.

**Υ.Α. υπ' αριθμ. 13143
(ΦΕΚ Β' 3233/07.08.2018)**

Τροποποίηση της αριθμ. 1746/21.01.2015 (Β' 135) ΚΥΑ των Υπουργών Αγροτικής Ανάπτυξης και Τουρισμού «Καθορισμός των προδιαγραφών για τις υπηρεσίες του άρθρου 25 του ν. 4276/2014 (Α' 155), των τεχνικών, λειτουργικών και ειδικών προδιαγραφών των εγκαταστάσεων των οινοτουριστικών επιχειρήσεων».

(Άρθρο 3: Διαδικασία Χορήγησης Σήματος)

**Υ.Α. υπ' αριθμ. 2367/79194
(ΦΕΚ Β' 2395/22.06.2018)**

Τροποποίηση της αριθ. 271/15981/30-01-2018 ΥΑ «Επενδύσεις σε επιχειρήσεις οινοπαραγωγής σύμφωνα με το άρθρο 50 του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 περιόδου 2017-2018».

**Υ.Α. υπ' αριθμ. 1649/89081
(ΦΕΚ Β' 2816/16.07.2018)**

Τεχνικός Κανονισμός για τον καθορισμό των χαρακτηριστικών και των ελαχίστων προϋποθέσεων για τον έλεγχο ποικιλιών αμπέλου (*Vitis L.*) σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 2004/29/ΕΚ, (ΕΕ L 71, 10.03.2004, σ. 22) και άλλες εθνικές διατάξεις.

**Υ.Α. υπ' αριθμ. 30/003/000/2030
(ΦΕΚ Β' 2161/12.06.2018)**

Παραγωγή και διάθεση ποτών από ζύμωση του κωδικού Σ.Ο. 22.06 - Τροποποίηση της αριθμ. ΔΕΦΚΦ Β 5026381 ΕΞ 2015/16.12.2015 Α.Υ.Ο. (Β'2785).

(Με την παρούσα απόφαση καθορίζονται οι όροι που πρέπει να πληρούν τα παραγόμενα, ως και τα προερχόμενα από την αλλοδαπή με σκοπό τη διάθεσή τους στην κατανάλωση, ποτά από ζύμωση του κωδικού Σ.Ο. 22.06, οι χρησιμοποιούμενες, για την παραγωγή τους, πρώτες και βοηθητικές ύλες, οι επιτρεπόμενες και μη πρακτικές και προσθήκες για την παραγωγή αυτών, καθώς και οι όροι που πρέπει να πληρούν τα ειδικά εργοστάσια παραγωγής)



Ο Θεόδωρος Γ. Γεωργίου 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 Διηγόρος Αθηνών

νοποιός σήμερα περνά πολύ περισσότερο χρόνο προσπαθώντας να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις της γραφειοκρατίας παρά ασχολούμενος με την τέχνη της οινοποιίας. Το φαινόμενο πλήττει κυρίως τις μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις, όπου δεν υπάρχει η δυνατότητα πρόσληψης προσωπικού για την ενασχόληση με αυτές τις διαδικασίες. Αναγνωρίζουμε ότι οι εν λόγω διατυπώσεις οφείλονται εν μέρει στην πολυπλοκότητα της ευρωπαϊκής νομοθεσίας. Και όμως, με μια προσεκτική ανάγνωση των νομοθετημάτων της Ε.Ε., ξεκινώντας από τους νέους κανονισμούς 273 και 274/2018 γίνεται αντιληπτό ότι υπάρχουν περιθώρια για απλούστευση της γραφειοκρατίας, χωρίς να γίνονται εκπτώσεις στη νομιμότητα της λειτουργίας.

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ

Μια τέτοια διοικητική ελάφρυνση απαιτεί κινήσεις σε δύο επίπεδα. Αφενός τη δημιουργία (και κάλυψη του κόστους μέσω των προγραμμάτων επενδύσεων) ολοκληρωμένων εφαρμογών διαχείρισης οινοποιείου. Κάτι τέτοιο βέβαια πρέπει να συνοδεύεται από την αντίστοιχη επιμόρφωση των χρηστών, που μπορεί και πρέπει να αναλάβει να συντονίσει η Διεπαγγελματική. Αφετέρου, απαιτείται η επιμόρφωση των υπαλλήλων των ΔΑΟΚ ώστε επιτέλους να ερμηνεύεται και να εφαρμόζεται ο κανόνας δικαίου με τον ίδιο τρόπο σε όλη την Επικράτεια. Εδώ και δύο χρόνια η Ευρωπαϊκή Επιτροπή επιμορφώνει (δωρεάν!) εκατοντάδες εθνικούς δημοσίους υπαλλήλους που ασχολούνται με τον αμπελοοινοτικό τομέα. Έχουμε συμμετέχοντες από όλα τα μέ-

λη της Ε.Ε., από τη Βραζιλία ακόμα και από τη Γκάνα... Η Ελλάδα, προς μεγάλη έκπληξη της οργανωτικής ομάδας έχει στείλει μέχρι σήμερα έναν υπάλληλο...

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΕΛΑΦΡΥΝΣΗ

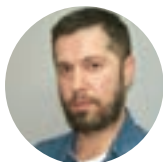
Αυτή η διοικητική ελάφρυνση θα επιτρέψει, επιπλέον, στους αμπελοργούς-οινοποιούς να ασχοληθούν με εκείνο που θα έπρεπε να είναι προτεραιότητα: ο πειραματισμός και οι μικροοινοποιήσεις. Απαραίτητο είναι όμως να δοθεί έμφαση στην ανάπτυξη των τοπικών αβελτίων (γηγενών) ποικιλιών. Η πρόσφατη θέσπιση -επιτέλους!- διαδικασίας για την ανανέωση του εθνικού καταλόγου ποικιλιών αμπέλου (με διατηρητή του εθνικού γενετικού υλικού αποκλειστικά τον ΕΛΓΟ) σίγουρα κινείται προς μια προοδευτική κατεύθυνση. Η κλωνική επιλογή, με όρους όμως ρεαλιστικούς για την ελληνική αμπελουργία στο σημερινό ανταγωνιστικό διεθνές περιβάλλον, θα επέτρεπε σε μικρά οινοποιεία να αναδείξουν έγκαιρα και έγκυρα τους μικρούς θησαυρούς που κρύβει ο κατακερματισμένος ελληνικός αμπελώνας. Τα αυτά ισχύουν για τη λειτουργία αποσταγματοποιείου-ποτοποιείου, το οποίο επιτρέπει, κατ' αρχήν, την ανάπτυξη μιας νέας παράλληλης επιχειρηματικής δραστηριότητας. Το καθεστώς των διήμερων αποσταγματοποιών έχει προβληθεί ως «λύση» ή «συμπλήρωμα εισοδήματος» για μικρές επιχειρήσεις. Αυτή η αντίληψη δεν αντιστέκεται στην πιο απλή κριτική. Ο οινοποιός, κυρίως ο μικρός παραγωγός, δεν έχει ανάγκη «χαρτζιλίκι». Η παραγωγή αποστάγματος με καθεστώς διήμερου αποσταγματοποιού απαγο-

ρεύει τη σφράγιση και τυποποίηση του πριόντος. Χωρίς την προστιθέμενη αξία που γεννά ο επώνυμος χαρακτήρας του τσίπουρου, η παραγωγή αποστάγματος θα έχει τη μορφή φολκλόρ «κεράσματος» στους επισκέπτες του οινοποιείου ή πώλησης του χύμα έναντι μικρού τιμήματος (και άρα κέρδους) σε τοπικές ταβέρνες. Με τις καταστρατηγήσεις που υφίσταται δε το καθεστώς των διήμερων αποσταγματοποιών ο (αθέμιτος) ανταγωνισμός είναι τέτοιος που το περιθώριο κέρδους περιορίζεται. Αντίθετα, η συστέγαση αποσταγματοποιείου/ποτοποιείου και οινοποιείου, που είναι πλέον δυνατή, και η μειωμένη, σήμερα, φορολογία του τσίπουρου έναντι άλλων ποτών, ανοίγει τη δυνατότητα να χτιστεί, ατομικά και συλλογικά, το brand name του τσίπουρου. Ειδικά δε στα νησιά, η παρουσία τουριστών, η ανάπτυξη της γαστρονομίας των τοπικών συνταγών και βεβαίως η δυνατότητα απευθείας διανομής του προϊόντος στους χώρους εστίασης δημιουργούν συνθήκες ευνοϊκές.

Προς την ίδια κατεύθυνση κινείται και η πρόσφατη τροποποίηση της ΥΑ για τις οινοτουριστικές μονάδες, πάγιο αίτημα του ΣΕΟ και η θέσπιση των προϋποθέσεων για την χρήση του Σήματος Επισκέψιμου Οινοποιείου (Σ.Ε.Ο.), δίδοντας μια νέα δυνατότητα ανάπτυξης προς τα μικρά οινοποιεία. Κλείνοντας, ας μας επιτρέψει ο κ. Χρυσολωράς να μεταφέρουμε τη συμβουλή που του είχε δώσει πριν από χρόνια ο πατέρας του όταν αποφάσισε να ασχοληθεί με την οινοποιία: «Παιδί μου, να έχεις το νου σου: Αν δεις ότι βγάζεις χρήματα από το κρασί, κάτι κάνεις λάθος...». Είναι καιρός να αλλάξει αυτή η πραγματικότητα. Τουλάχιστον σε κάποιο βαθμό. 🌿

Τα αμπέλια που δεν κοιμούνται ζουν λιγότερο από 18 χρόνια

Με τον τρόπο που αντιδρά ο ανθρώπινος οργανισμός όταν βρίσκεται παρατεταμένα σε καθεστώς λιγοστού ύπνου, με τον ίδιο τρόπο ακριβώς λειτουργούν και τα αμπέλια, οινοποιήσιμα κι επιτραπέζια, όταν αναγκάζονται να βρεθούν σε καθεστώς σημαντικά μειωμένου ή και μηδενικού χρονικά ληθάργου, για περισσότερα από πέντε χρόνια σε ακοιουθία. Η κρισιμότητα δεν αυξάνεται όσο γυρίζουμε το χρόνο πίσω



ΚΕΙΜΕΝΟ Χρήστος Διαμαντόπουλος

Πληθαίνουν διαρκώς οι φωνές που μιλούν για τη σημασία της ύπαρξης, της διάρκειας αλλά και της ποιότητας του λήθαργου στο αμπέλι, ιδιαίτερα στις περιπτώσεις εκείνες που κάποιος σχεδιάζει να δημιουργήσει αμπελώνα μεγάλης ηλικίας. Χαρακτηριστική επί του θέματος ήταν εξάλλου και η τοποθέτηση του διάσημου Ιταλού σύμβουλου αμπελουργίας Marco Simonis κατά την εισήγησή του στο 9ο Symposium of Masters of Wine, τον περασμένο Ιούνιο στο Logrono της Rioja στην Ισπανία. Πιο συγκεκριμένα, ο κ. Simonis συνέδεσε κατηγορηματικά τις ορθές πρακτικές

κλαδέματος και διαμόρφωσης (μόνιμης και ετήσιας) με τους επιθυμητούς βιορυθμούς του αμπελιού κατά τον λήθαργο και την προσδόκιμη μακροημέρευσή του. Όπως θα δούμε βέβαια παρακάτω, η δημιουργία ενός αμπελώνα μεγάλης ηλικίας δεν αποτελεί ούτε πανάκεια, ούτε μονόδρομο επιλογών, τόσο στα οινοποιήσιμα όσο και στα επιτραπέζια σταφύλια. Η επιλογή είναι άρρηκτα συνδεδεμένη τόσο με τη φύση του τελικού προϊόντος (καρπός, χυμός, κρασί, απόσταγμα) και με τα όρια τιμολογιακής κίνησης του τελικού προϊόντος, καθώς και με τις αγορές όπου κινείται ή πρόκειται να απευθυνθεί ένα αμπελοοινικό προϊόν.





ΣΠΑΣΙΜΟ ΛΗΘΑΡΓΟΥ ΓΙΑ ΠΡΩΙΜΙΣΗ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Απαραίτητο θα είναι όσο περνούν τα χρόνια λόγω των αλλαγών στις καιρικές συνθήκες το «σπάσιμο του λήθαργου» στα αμπέλια με νέες καλλιεργητικές πρακτικές και επεμβάσεις προκειμένου να μην υπάρχει καθυστέρηση στην ωρίμανση, άρα και την εμπορία. Τα παραπάνω ανέφερε η καθηγήτρια του ΓΠΑ, Κατερίνα Μπινιάρη, στην ετήσια ημερίδα (Open Field Day 2018) του Οργανισμού Γεωργικής Έρευνας του Ισραήλ στο Κέντρο Αξιολόγησης της εταιρείας Grape Evolution και των Φυτωρίων Αμπέλου Φασούλης.

Να σημειωθεί ότι σύμφωνα με την καθηγήτρια, λήθαργος είναι η παροδική

κατάσταση κατά την οποία τα διάφορα τμήματα του πρέμνου που περιλαμβάνουν μεριστωματικό ιστό αδυνατούν να εκδηλώσουν βλαστική δραστηριότητα. «Η γνώση επομένως της φυσιολογικής, της βιοχημικής και της γενετικής βάσης του λήθαργου παρουσιάζει σημαντικό αμπελοκομικό ενδιαφέρον, με οικονομικές επιπτώσεις στην παραγωγική αμπελουργία και επιτρέπει την εφαρμογή μέσων και τεχνικών είτε για τη διακοπή, είτε για την παράταση του φαινομένου. Λήθαργο μπορούμε να έχουμε από τα τέλη καλοκαιριού αλλά μέχρι το τέλος Νοεμβρίου να έχει ολοκληρωθεί ανάλογα με την ποικιλία, τόνισε κατά τη διάρκεια της ομιλίας της στο Λεόντιο Κορινθίας, η επίκουρη καθηγήτρια



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: Γεωργία Καραμαυρή

Επάνω: Η επίκουρος καθηγήτρια του Εργαστηρίου Αμπελολογίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Κατερίνα Μπινιάρη.

Κάτω: Ο Γιάννης Φασούλης (αριστερά) των ομώνυμων φυτωρίων μαζί με τον εκδότη του Wine Trails, Γιάννη Πανάγο στο Open Field Day 2018.

στο Εργαστήριο Αμπελολογίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Και πρόσθεσε: «Για την Prime φαίνεται ότι κάποιες επεμβάσεις βοηθούν αν γίνουν 60 – 70 ημέρες πριν τη φυσιολογική εκβλάστηση των οφθαλμών. Επέμβαση μπορούμε να προτείνουμε στον κάθε ένα παραγωγό ανάλογα με την περιοχή που καλλιεργεί για να έχει φυσιολογική εκβλάστηση και πρωίμηση της ποικιλίας».

ΤΙ ΕΙΝΑΙ Ο ΛΗΘΑΡΓΟΣ

«Καθώς η θερμοκρασία πέφτει και οι μέ-

ρες γίνονται συντομότερες, εμφανίζεται μια αξιοσημείωτη φυσιολογική αλλαγή μέσα στο αμπέλι που του επιτρέπει να υπομείνει τους κρύους χειμωνιάτικους μήνες. Τα φύλλα σταδιακά από πράσινα γίνονται κίτρινα πριν τελικά αποκοπούν από το φυτό. Το αμπέλι μέχρι τώρα έχει ήδη διακόψει κάθε μεταβολική διαδικασία και έχει σταματήσει να παράγει ενέργεια μέσω της φωτοσύνθεσης.

Από εδώ και μπρος το φυτό βασίζεται αποκλειστικά στην αποθηκευμένη ενέργεια που έχει συγκεντρώσει καθ' όλη τη διάρκεια της καλλιέργειας. Πολύ σημαντικά αυτά τα αποθέματα ενέργειας, τα οποία θα είναι αυτά που τελικά θα βγάλουν τους αμπελώνες από τον χειμερινό λήθαργο.

Καθώς τα αμπέλια προετοιμάζονται για τις χαμηλές θερμοκρασίες του χειμώνα, διάφορες χημικές διεργασίες που λαμβάνουν χώρα στο εσωτερικό τους θα είναι αυτές που θα τους παράσχουν την απαιτούμενη προστασία. Το νερό στο εσωτερικό του κυτταρικού ιστού του φυτού μπορεί να παγώσει κατά τη διάρκεια του χειμώνα, προκαλώντας τη διάρρηξη των κυττάρων και κατά συνέπεια την καταστροφή της αμπέλου» σημειώνει η κυρία Μπινιάρη.

ΦΥΣΙΚΗ ΑΜΥΝΑ ΣΤΗΝ ΑΠΕΙΛΗ

Και συνεχίζει: «Κατά τη διάρκεια της αδράνειας, το αμπέλι αναπτύσσει μια αξιοσημείωτη φυσική άμυνα σε αυτήν την απειλή. Πώς όμως; Σταματά την πρόσληψη και την απορρόφηση νερού από το ριζικό σύστημα. Μεταφέρει το νερό από τα φυτικά κύτταρα στην ενδοκυτταρική περιοχή όπου μπορεί να παγώσει με ασφάλεια χωρίς να προκαλέσει ζημιά μέσω της συσσώρευσης σακχάρων και συμπλοκών πρωτεϊνών που δεσμεύουν το νερό και χρησιμοποιούν ως κρυοπροστατευτικά.

Στην ουσία οι παραπάνω ενώσεις μειώνουν το σημείο πήξης του νερού και επιτρέπουν στα περιεχόμενα των κυττάρων να υπερψύχονται χωρίς να σχηματίζουν καταστροφικούς κρυστάλλους πάγου.

Η διαδικασία εγκλιματισμού ξεκινάει πολύ πριν εμφανιστούν οι πολύ χαμηλές θερμοκρασίες, αλλά οι κλειστοί οφθαλμοί σκληραγωγούνται ακόμη περισσότερο από την εμφάνιση των χαμηλών θερμοκρασιών κατά την ψυχρότερη περίοδο του χειμώνα.

Το φθινόπωρο, οι πράσινοι βλαστοί γίνονται καφέ από τη βάση προς τα έξω και προς τις κορυφές των βλαστών καθώς σχηματίζεται ο φλοιός του καμβίου (ένας δακτύλιος κυττάρων έξω από το φλοιόωμα), δημιουργώντας έτσι ένα στρώμα ανθεκτικό στο νερό, το περίδερμα. Καθώς αυτά τα κύτταρα παράγονται και τελικά πεθαίνουν, γίνονται αδιαπέραστα από το νερό. Οι οφθαλμοί είναι μόνο ασθενώς συνδεδεμένοι με το αγγειακό σύστημα της αμπέ-

λου, το οποίο απομονώνει τους ιστούς των οφθαλμών και περιορίζει τις δυνατότητες πρόσληψης νερού.

Κατά την πτώση των φύλλων, οι οφθαλμοί είναι μέτρια σκληραγωγημένοι στο ψύχος και μπορούν να επιβιώσουν θερμοκρασίες που κυμαίνονται από -15° έως -6° C.

Μετά την εμφάνιση των ακόμη χαμηλότερων θερμοκρασιών, οι οφθαλμοί σκληραγωγούνται περαιτέρω στο κρύο μέσω της αποξήρανσής τους και της ανακατανομής του νερού στους μεσοκυττάριους χώρους».

OPEN FIELD DAY 2018

Στην παρουσίαση των δύο νέων ποικιλιών επιτραπέζιων σταφυλιών, της κόκκινης μεσοπρώιμης Giant Pearl και της όψιμης λευκής Late Pearl, επικεντρώθηκε φέτος (12 - 13 Σεπτεμβρίου) η ετήσια ημερίδα/ Open Field Day 2018 του Οργανισμού Γεωργικής Έρευνας του Ισραήλ στο Κέντρο Αξιολόγησης της εταιρείας Grape Evolution και των Φυτωρίων Αμπέλου Φασούλης, στο Λεόντιο της Νεμέας, την οποία και παρακολούθησε το Wine Trails.

Στην ημερίδα, επίσης, διενεργήθηκε εκτενής επεξήγηση του συστήματος φυ-

τικών δικαιωμάτων ενώ ακολούθησε επίσκεψη σε αμπελώνες της Κορινθίας όπου οι συμμετέχοντες είδαν διά ζώσης κάποιες από τις νέες ποικιλίες σε παραγωγή. Σύμφωνα με όσα ανέφερε κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης ο Δημήτρης Σπανός, αγοραστής και υπεύθυνος έρευνας και ανάπτυξης της Grape Evolution (θυγατρικής της Fresca Group): «Η υψηλή παραγωγικότητα των νέων ποικιλιών σε συνδυασμό με το χαμηλό κόστολόγιο παραγωγής, επαναφέρει σε τροχιά κέρδους τις εταιρείες παραγωγής».

Στρατηγικός συνεργάτης των Φυτωρίων Αμπέλου Φασούλης στην προσπάθεια αυτή είναι ο Οργανισμός Αγροτικής Έρευνας (A.R.O. - Volcani) του υπουργείου Γεωργίας του Ισραήλ, του οποίου είναι αποκλειστικός διαχειριστής και εκπρόσωπος στη Μεσόγειο. Ήδη έχει γίνει κατανοητό από την παραγωγική βάση ότι ο συγκεκριμένος οργανισμός σεβόμενος τον κρατικό του χαρακτήρα αναπτύσσει προϊόντα και φυτικά δικαιώματα με τρόπο συμβατό με την βιώσιμη ανάπτυξη των μικρών σε μέγεθος αγροτικών επιχειρήσεων και παραγωγών και ευχαριστούμε τους Έλληνες παραγωγούς για την ευρεία ανταπόκρισή τους. 🌿

ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΠΕΙΡΑΜΑΤΟΣ



Επιλογή
πειραματικού
αμπελώνα

Ποικιλία

Prime
(Vitis Vinifera L.)

Επεμβάσεις
(15/12, 15/1, 15/2)

Κάθε επέμβαση
γινόταν σε
διαφορετικά
πρέμνα



Προϊόντα Χαλκού & Καζάνια για Τσίπουρο

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



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΧΑΛΚΟΥ - ΚΑΖΑΝΙΑ ΓΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

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

Τεχνολογία *Στον αμπελώνα*

ΚΑΘΕ ΜΕΡΑ 15.000 ΔΕΣΙΜΑΤΑ

Με ενσωματωμένη μπαταρία λιθίου, που παρέχει στον χρήστη απόλυτη ελευθερία κινήσεων κι αυτονομία οκτώ ωρών και λίγο πιο ελαφρύ από τον προκατόχό του, το Fixion 2 κάνει τη διαφορά και στην παραγωγικότητα, καθώς ανεβάζει τον... πήχη του αριθμού των δεσिमάτων στα 15.000 την ημέρα, έναντι 12.000 του προηγούμενου μοντέλου

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λεωνίδας Λιάμης**



Από τον προσεχή Νοέμβριο θα είναι διαθέσιμο στους αμπελουργούς το νέο δετικό εργαλείο της γαλλικής Pellenc, που φέρνει στην ελληνική αγορά ο όμιλος της Agrotech. Το νέο «Fixion 2» πρωτοπαρουσιάστηκε σε παγκόσμια κλίμακα τον Αύγουστο του 2018, ενώ την Τρίτη 18 Σεπτεμβρίου είχαν την ευκαιρία να το δουν διά ζώσης και να ενημερωθούν για τις δυνατότητές του περίπου 20 εμπορικοί συνεργάτες της Agrotech από τη Βόρεια Ελλάδα, σε ειδική εκδήλωση στη Θεσσαλονίκη. Με ενσωματωμένη μπαταρία λιθίου, που παρέχει στον χρήστη απόλυτη ελευθερία κινήσεων κι αυτονομία 8 ωρών, και λίγο πιο ελαφρύ από τον προκατόχό του, το Fixion 2 κάνει τη διαφορά και στην παραγωγικότητα, καθώς ανεβάζει τον...

πήχη του αριθμού των δεσιμάτων στα 15.000 την ημέρα, έναντι 12.000, του προηγούμενου μοντέλου της ίδιας σειράς. Όπως εξήγησε στο Wine Trails ο Σάββας Τσαλίκης, υπεύθυνος πωλήσεων των εργαλείων της Pellenc σε όλη την Ελλάδα, ο παραγωγός μπορεί να επιλέξει να έχει είτε ειδική βιοδιασπώμενη ταινία 200 μέτρων, μέσα σε μια ειδική θήκη πάνω στη ζώνη του, είτε να χρησιμοποιήσει ένα 60μετρο ρολό της ίδιας ποιότητας, με την ίδια τιμή ανά μέτρο, το οποίο μπορεί να προσαρμόσει επάνω στο μηχάνημα και να είναι αυτόνομος. «Το βάρος του είναι στα 800 γρ. και είναι κατά 100 γραμμάρια ελαφρύτερο από το αμέσως προηγούμενο μοντέλο, ενώ αν πούμε ότι δουλεύουμε με την ταινία προσαρμοσμένη πάνω στο μηχάνημα, τότε το βάρος αυξάνει στα 990 γρ., αλλά

και πάλι εξακολουθούμε να έχουμε ένα πολύ ελαφρύ μηχάνημα», ανέφερε ο κ. Τσαλίκης και πρόσθεσε ότι «σε συνδυασμό με την πλήρη ελευθερία κινήσεων που δίνει, νομίζω ότι δεν υπάρχει καλύτερη επιλογή για κάποιον που επιζητά να διευκολύνει την εργασία του και να εξοικονομήσει χρήματα». «Το Fixion 2 πιστεύουμε πως έχει τις δυνατότητες και τις προοπτικές να διπλασιάσει τις πωλήσεις σε σχέση με τις επιδόσεις που είχε το αμέσως προηγούμενο μοντέλο, το οποίο είχε γνωρίσει μεγάλη επιτυχία στην ελληνική αγορά», τόνισε ο Fakhri Souissi, τεχνικός διευθυντής εξαγωγών της Pellenc, που παρουσίασε το νέο εργαλείο προσθέτοντας ότι «προσβλέπουμε να κερδίσουμε μερίδια και σε νέα πεδία, όπως αυτό της καλλιέργειας ακτινιδίου». 🌿

Με το **Fixion 2**, η Pellenc εγκαινιάζει μια νέα γενιά μηχανημάτων, τα οποία δίνουν τη **δυνατότητα** στον παραγωγό να **μειώσει** το κόστος και την κούραση» ανέφερε ο Σάββας **Τσαλίκης**, υπεύθυνος **πωλήσεων** εργαλείων της Pellenc για λογαριασμό του ομίλου της **Agrotech**.

PELLENC



Τεχνικές λεπτομέρειες

Μπαταρία λιθίου: Δίνει αυτονομία λειτουργίας 8 ωρών

Βάρος: Ζυγίζει 800 γραμμάρια, δηλαδή είναι 100 γρ. ελαφρύτερο από τον προκατόχό του

Ταινία: Ο παραγωγός επιλέγει είτε την ειδική βιοδιασπώμενη ταινία 200 μέτρων, μέσα σε μια ειδική θήκη πάνω στη ζώνη του, είτε ένα 60μετρο ρολό της ίδιας ποιότητας, το οποίο μπορεί να προσαρμόσει επάνω στο μηχάνημα

Με την ταινία προσαρμοσμένη επάνω στο μηχάνημα: Το βάρος αυξάνεται στα 990 γρ.

Αριθμός δεσιμάτων: 15.000 την ημέρα, έναντι 12.000, του προηγούμενου μοντέλου

info

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



5+1 βήματα ΕΠΙΛΕΓΟΝΤΑΣ ΖΥΜΟΜΥΚΗΤΕΣ

Πώς επιλέγω ένα στέλεχος με τις «σωστές» ιδιότητες για την παραγωγή του δικού μου κρασιού, είναι η εύλογη ερώτηση στην οποία απαντά το παρόν άρθρο.

Η πρώτη θεώρηση στην επιλογή αυτή είναι το ταίριασμα του στελέχους με την ποικιλία, το επιθυμητό ύψος του κρασιού (ξηρό ή γλυκό, ελαφρύ ή γεμάτο σώμα, αφρώδες κ.λπ.) και τις συνθήκες ζύμωσης (θερμοκρασία, pH, σάπιο σταφύλι κ.λπ.) καθώς αυτά μπορούν να λειτουργήσουν σε βάρος των ζυμών. Πολύ συχνά παραμελούμε να μελετήσουμε τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ζυμών, δηλαδή ποια παραπροϊόντα (μεταβολίτες) τις συνθέτουν και σε τι ποσοστό, ποιες είναι οι θρεπτικές τους απαιτήσεις, ποιες είναι οι ιδανικές συνθήκες ζύμωσης, πως επηρεάζουν τη μπλογαλακτική ζύμωση και απλά χρησιμοποιούμε κάποια «γενικής χρήσης», άγνωστα στελέχη. Και βέβαια ποτέ δεν πρέπει να θεωρούμε ότι όλα βαίνουν καλώς ακόμη κι αν ο σχεδιασμός ήταν έγκαιρος και ολοκληρωμένος. Μυρίζουμε και δοκιμάζουμε το γλυκύος πριν και κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης από τα πρώτα στάδια της.

1 Τύπος κρασιού και ανοχή αλκοόλης

Κάθε καλλιεργημένο στέλεχος έχει απομονωθεί και αναπτυχθεί ώστε να επιτρέπει σε συγκεκριμένες ποικιλίες σταφυλιών να εκφράσουν, στο μέγιστο βαθμό, τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους για τον επιθυμητό τύπο κρασιού. Έτσι ένα στέλεχος για λευκές ποικιλίες συνιστάται για ορισμένες ποικιλίες ώστε αυτές να εκφράσουν τον φρουτώδη χαρακτήρα τους ενώ στελέχη ερυθρών ποικιλιών συνιστώνται για μεγαλύτερο φαινολικό πλούτο, έντονη αίσθηση στόματος και χρωματική σταθερότητα. Πέρα από τη συμβολή τους στο προφίλ του κρασιού, τα στελέχη μπορεί να χρησιμοποιηθούν και σε κάποιες ειδικές απαιτήσεις της αλκοολικής ζύμωσης όπως η επανεκκίνηση μιας «κολλημένης» ζύμωσης ή ευνοούν τη μπλογαλακτική ζύμωση. Επίσης μερικά στελέχη μπορούν να αντέξουν σε επίπεδα αλκοόλης πάνω από 14% και 15% by vol. ενώ άλλα στελέχη ακόμα και πάνω από 18%. Τα χαμηλής ανοχής στελέχη ζυμών μπορεί να προκαλέσουν σταμάτημα της ζύμωσης, ιδίως όταν απαιτείται υψηλή παραγωγή αλκοόλης όπως για παράδειγμα στα γλυκά κρασιά.





Κρίσιμη είναι η επιλογή ζυμομυκήτων, καθώς σε μεγάλο βαθμό, διαμορφώνει το κρασί, επηρεάζει τις τελικές οργανοληπτικές του ιδιότητες και μειώνει το ρίσκο προβλημάτων κατά την αλκοολική ζύμωση

ΚΕΙΜΕΝΟ Δημήτρης Σκαφίδας * Οινολόγος



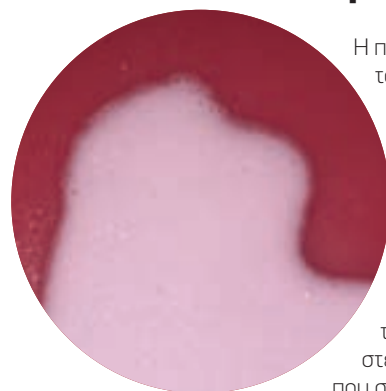
2 Θερμοκρασία και ρυθμός Ζύμωσης

Η θερμοκρασία της αλκοολικής ζύμωσης πρέπει πάντα να κυμαίνεται μεταξύ του συνιστώμενου εύρους. Η δραστηριότητα των ζυμών μπορεί να διακοπεί εάν η θερμοκρασία αποκλίνει. Το χαμηλό όριο ανοχής θερμοκρασίας των στελεχών συνήθως συνιστάται για οινοποιήσεις λευκών κρασιών ή για ερυθρές όταν επιθυμούμε πιο φρέσκα και φρουτώδη ερυθρά κρασιά. Υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να οδηγήσουν στο σχηματισμό ανεπιθύμητων εστέρων. Σε ό,τι αφορά τον ρυθμό, είτε είναι πολύ αργός είτε πολύ γρήγορος, μπορεί να προκαλέσει την παραγωγή θειούχων ενώσεων όπως H_2S , που προσδίδουν στο

κρασί οσμές κλούβιου αυγού ή υπονόμου και να μετασχηματιστούν σε θειόλες (μερκαπτάνες), ενώσεις επίσης δυσάρεστες. Ένας μέτριος και σταθερός ρυθμός ζύμωσης συνιστάται στην οινοποίηση ποιοτικών κρασιών ώστε να συγκρατήσουν στο μέγιστο τα πτητικά φρουτώδη αρώματα και να εκχυλίσουν καλύτερα τις φαινολικές ενώσεις, γενικά μια αργή ζύμωση είναι επιθυμητή στα λευκά ενώ μια πιο γρήγορη αλλά σταθερή στα ερυθρά. Ο ρυθμός ζύμωσης εξαρτάται και από τη θερμοκρασία, όσο πιο υψηλή τόσο πιο μεγάλος και ο ρυθμός ζύμωσης.



3 Παραγωγή αφρού και κροκίδωση



Η παραγωγή αφρού του στελέχους είναι ένα σημαντικό χαρακτηριστικό για την επιλογή χωρητικότητας της δεξαμενής ζύμωσης, η οποία με τη σειρά της σε μεγάλο βαθμό επηρεάζει το ποσοστό των στερεών του γλεύκους που συμμετέχουν κατά την διάρκεια της ζύμωσης αλλήλ και μετά. Η κροκίδωση, από την πλευρά της, αναφέρεται στην ικανότητα των ζυμών να κροκιδώνονται, δηλαδή να κατακάθονται με το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης και να δημιουργείται ίζημα στον πυθμένα της δεξαμενής του οινοποιείου. Αυτός είναι ένας σημαντικός παράγοντας διότι πρώτον ιδίως για τα φρέσκα κρασιά η καθίζηση πρέπει να συμβαίνει γρήγορα ώστε να μπορούν να μεταγγιστούν και να εμφιαλωθούν όσο πιο νωρίς και δεύτερον ένα μεγάλο ποσοστό του κρασιού χάνεται εξαιτίας του όγκου και του κατά πόσο συμπαγές είναι το ίζημα που δημιουργείται.



4 Πτητικά οξέα και ακεταλδεϋδη

Τα πτητικά οξέα, κυρίως το οξικό οξύ, και η πτητική οξύτητα είναι στοιχεία που συμμετέχουν στο αρωματικό προφίλ του κρασιού αλλά μόνο σε πολύ μικρές συγκεντρώσεις. Σε υψηλότερες συγκεντρώσεις έχουν αρνητική επίδραση στην ποιότητα του κρασιού και ενδεχομένως θα τα χαλάσουν. Η ακεταλδεϋδη είναι ένα παραπροϊόν της αλκοολικής ζύμωσης και όπως και στην περίπτωση των πτητικών οξέων, μπορεί να προσθέσει πολυπλοκότητα σε ένα κρασί όταν παράγεται σε μικρές συγκεντρώσεις ενώ σε υψηλές αποτελεί ένα αρνητικό χαρακτηριστικό του παραγόμενου οίνου.

5 Εστέρες και διοξείδιο του θείου

Τα στελέχη πρέπει να ταιριάζουν με την ποικιλία των σταφυλιών ώστε να παράγουν και να απελευθερώνουν εστέρες, ενώτερες αλκοόλες και πολλές άλλες πτητικές ενώσεις υπεύθυνες

στη διαμόρφωση του ποικιλιακού αρωματικού και γευστικού προφίλ. Μολονότι το διοξείδιο του θείου (SO_2) παράγεται φυσικά κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, τα βακτήρια που χρησιμοποιούνται για τη μηλογαλακτική μπορεί να αναστείλουν τη δράση τους εάν το ποσό του SO_2 υπερβαίνει το όριο ανοχής των βακτηρίων. Η αλκοολική ζύμωση από μόνη της μπορεί να παράγει SO_2 πέρα από το όριο ανοχής των βακτηρίων. Εάν εμείς προσθέτουμε θειώδες πριν την έναρξη της ζύμωσης για να σταματήσουμε τη δράση των γηγενών ζυμών ή όταν υπάρχει πρόβλημα με σάπιο σταφύλι, θα αναστείλουμε και τη δράση των βακτηρίων για τη μηλογαλακτική ζύμωση.



6 Υδρόθειο και θρεπτικές απαιτήσεις

Το υδρόθειο (H_2S) σε μεγάλες συγκεντρώσεις μπορεί να ανιχνευθεί ως μια δυσάρεστη οσμή κλούβιου αυγού. Οι *S. cerevisiae*, όταν διατρέφονται σωστά, παράγουν ελάχιστες έως μηδαμινές ποσότητες H_2S , οι οποίες δεν μπορούν να ανιχνευθούν με την όσφρηση. Μια άλλη πηγή υδρόθειου είναι η υγιεινή κατάσταση και η ποιότητα του γλεύκους και των σταφυλιών τα οποία μπορεί να περιέχουν υπολείμματα θειαφίου. Σε ό,τι αφορά τις θρεπτικές απαιτήσεις των στελεχών είναι μια σημαντική παράμετρος ιδίως όταν οι ζυμομύκητες βρίσκονται υπό δυσμενείς συνθήκες ζύμωσης, όπως σε υψηλόβαθμα γλεύκη, όταν τα σταφύλια είναι ελλειπή σε θρεπτικά συστατικά ζυμών, όταν το στέλεχος παράγει υψηλές ποσότητες πτητικών οξέων ή ως προληπτικό μέτρο όταν η ποιότητα του φρούτου ή του χυμού δεν μπορεί να εξακριβωθεί. Σταφύλια από φτωχούς και βροχερούς αμπελώνες θα παρουσιάζουν ελλείψεις σε θρεπτικά συστατικά. Μερικά στελέχη ζυμών έχουν φυσιολογικά υψηλές απαιτήσεις σε θρεπτικά για να ολοκληρώσουν επιτυχώς τη ζύμωση. Τα θρεπτικά, είναι ουσιώδη για την υγιή ανάπτυξη των ζυμών, συνιστώνται ώστε να ευνοήσουν την επιβίωση των ζυμών, τον πολλαπλασιασμό τους, την αλκοολική ζύμωση και να αποφευχθούν ενδεχόμενες ανεπιθύμητες οσμές στο κρασί. 🍇



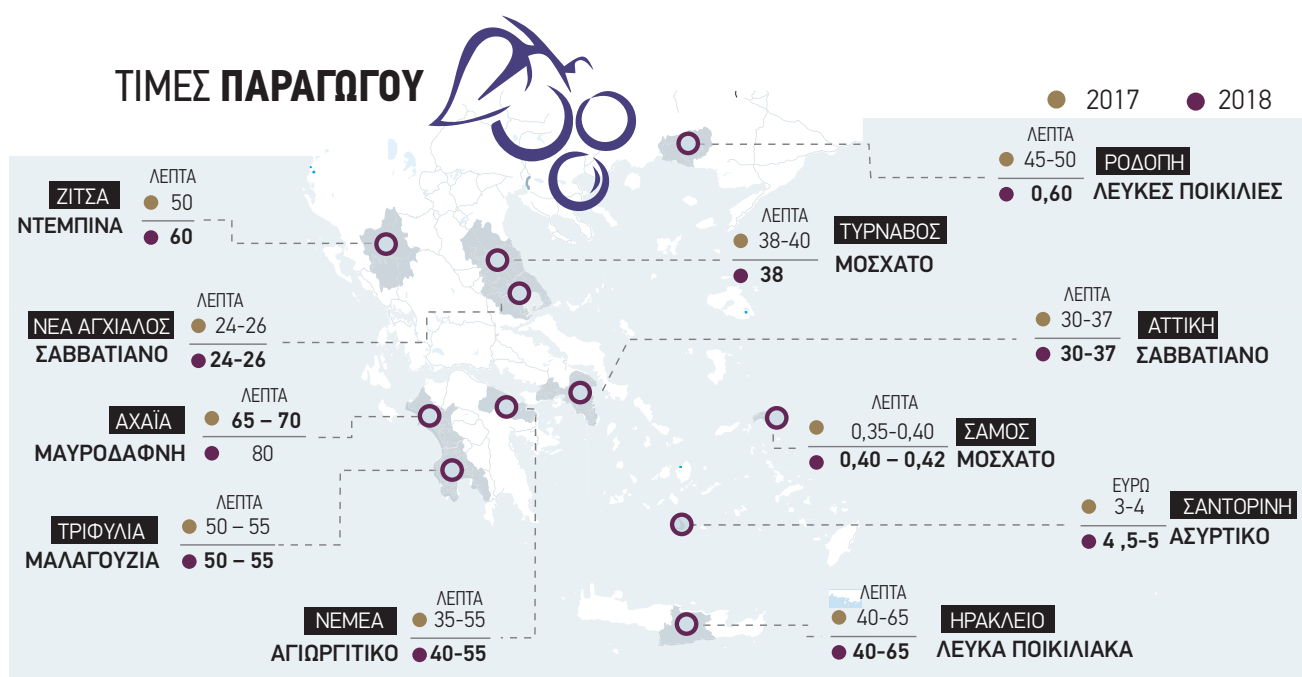


BEER & BRUNCH

Το νέο τεύχος
έρχεται
13 Οκτωβρίου
με την Agenda



ΠΟΛΛΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΚΑΙ ΛΙΓΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΔΕΙΧΝΕΙ Η ΤΙΜΗ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ



Εδραιώνει την **καλή** του θέση στην **αγορά** το Ασύρτικο από τη **Σαντορίνη**, με τη **φεινή** του τιμή να **ξεκινά** από τα 4,5 ευρώ το κιλό, φλερτάροντας σε ορισμένες **περιπτώσεις** και με τα 5,0 ευρώ. Σημαντική αύξηση και για τη **Μαυροδάφνη** Αχαιάς, που ανέβηκε στα 80 λεπτά από τα 65 που **ήταν** την ίδια περίοδο την προηγούμενη χρονιά. Με μικρή αύξηση μερικών λεπτών, το **Μοσχάτο** της Σάμου, ενώ στα ίδια επίπεδα παραμένουν τα **λευκά** ποικιλιακά από το **Ηράκλειο**, ειδικά οι πιο **εκλεκτές** ποικιλίες, φτάνοντας τα 65 λεπτά το κιλό.



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ Γεωργία Καραμαλή

Οι παραξενιές του καιρού το καλοκαίρι και νωρίτερα την άνοιξη έφεραν προ εκπλήξεων τους παραγωγούς στον τρύγο, με τη μεν συγκομιδή στις περισσότερες περιοχές της χώρας είναι εξαιρετικά μειωμένη αλλήλ αρκετούς να κάνουν λόγο για μια από τις καλύτερες από άποψη ποιότητας χρονιές της τελευταίας πενταετίας -αν όχι δεκαετίας. Οι καλύτερες τιμές παραγωγού κρύβονται στις ποικιλίες με υπεραξία όπως το Ασύρτικο της Σαντορίνης και η Μαυροδάφνη της Αχαΐας, οι οποίες έτυχαν έξτρα ώθησης τόσο λόγω της ποιότητας, όσο και δεδομένης της σημαντικής μείωσης της παραγωγής



ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος

Ανέλπιστα ο τρύγος εξελίχθηκε σε έναν από τους καλύτερους της δεκαετίας, δήλωσε ο Θανάσης Παρπαρούσης στο περιοδικό Wine Trails, υποστηρίζοντας πως αν και το καλοκαίρι ξεκίνησε καταστροφικά με βροχές και χαλάζια, ο Σεπτέμβριος αποζημίωσε τους παραγωγούς, αφού το σχεδόν καλοκαιρινό κλίμα στην περιοχή της Αχαΐας συνέβαλε σε μια «τέλεια ωρίμανση». Η παραγωγή στη γειτονιά αυτή εκτιμάται μειωμένη κατά 30% σε σχέση με πέρυσι, κάτι που θα οδηγήσει σε μια μικρή άνοδο των τιμών. Συγκεκριμένα, σύμφωνα με πληροφορίες που έδωσε ο πρόεδρος της ΕΑΑΣ Πατρών, Δημήτρης Παρασκευόπουλος, ο πρώτος τρύγος φέτος θέλει τις τιμές στα λευκά σταφύλια να κυμαίνονται από τα 28 μέχρι τα 40 ευρώ ανά κιλό, ενώ στη Μαυροδάφνη μια αύξηση της τάξης του 10%. «Τα σταφύλια είχαν ζήτηση και πληρώθηκαν πιο πολύ. Ειδικά στη Μαυροδάφνη που πέρυσι πλήρωνε στα 70 με 72 λεπτά το κιλό, φέτος η τιμή θα αγγίξει τα 80».

Στη Νέα Αγχίαλο, σύμφωνα με τον Γιώργο Ζουγανέλη από τον συνεταιρισμό «Η Δήμητρα», οι τιμές θα κυμανθούν στα ίδια επίπεδα με πέρυσι στο Σαββατιανό, δηλαδή

24 με 26 λεπτά το κιλό. Ακόμη βορειότερα, στην Ζίτσα, η Ντεμπίνα ξεπερνά τα 60 λεπτά. Οι τιμές για το Σαββατιανό στην Αττική κινήθηκαν στα ίδια επίπεδα με πέρυσι, όταν τα σταφύλια ήταν σημαντικά λιγότερα. Πιο συγκεκριμένα, κυμάνθηκαν από τα 35-37 λεπτά, ενώ τα σταφύλια που θα πάνε στις χύμα οινοποιήσεις έφτασαν τα 30 λεπτά, όπως ανέφερε στο WT ο οινοποιός Σταμάτης Μυλωνάς. «Οι τιμές για το Αγιωργίτικο στη Νεμέα θα είναι ελαφρώς (μερικά λεπτά) καλύτερες από πέρυσι. Έτσι, για τα πολύ υψηλής ποιότητας αμπέλια η τιμή θα αγγίξει τα 50-55 λεπτά, τα μεσαία θα πληρωθούν 45 λεπτά και τα χαμηλής γύρω στα 40 λεπτά. Βέβαια, αυτές οι τιμές δεν είναι ακόμη επίσημες», τονίζει στο WT ο Γιώργος Σκούρας. Μπορεί οι ποσότητες να ήταν μικρότερες αλλά, όπως μας εξήγησε ο ίδιος, η τιμή δεν θα μπορούσε να είναι πολύ υψηλότερη γιατί πολλά από τα σταφύλια είχαν πρόβλημα. Δυσκόλεψε στις λευκές ποικιλίες η παραγωγή στην περιοχή της Τριφυλίας, με τα αποτελέσματα στα κόκκινα να είναι ικανοποιητικά ωστόσο. Σύμφωνα με εκτιμήσεις του παραγωγού Σπύρου Κωτσόβολου, η Μαλαγουζιά πληρώνει φέτος περί τα 50 με 55 λεπτά το κιλό, ενώ οι Ροδίτες 30 με 35. «Η παραγωγή είναι στα περσινά επίπεδα, γύ-

ρω στα 1.100-1.400 κιλά/στρέμμα στα λευκά και 800 με 1.100 στα κόκκινα», ανέφερε.

ΚΡΑΤΑΝΕ ΤΗ ΒΑΣΗ ΤΗΣ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ ΟΙ ΤΙΜΕΣ ΣΤΑ ΝΗΣΙΑ

Στη Σάμο, το φημισμένο Μοσχάτο του νησιού είναι αυτήν την χρονιά ελαφρώς αυξημένο σε σχέση με πέρυσι, όπου η παραγωγή είχε μειωθεί σημαντικά. Σύμφωνα με τον γενικό διευθυντή του ΕΟΣΣ, Ηλία Καριώτογλου, οι τιμές θα κυμανθούν στα ίδια με τα περσινά επίπεδα, δηλαδή στα 42 λεπτά.

Η γενική εικόνα στη Σαντορίνη είναι «λιγοστό σταφύλι και πολλά οινοποιεία» όπως αναφέρει ο Χρήστος Κανελλακόπουλος, οινολόγος του οινοποιείου Βενετσάνου. «Έχουμε μια εκ νέου μεγάλη αύξηση στην τιμή του σταφυλιού που έφτασε και ξεπέρασε σε κάποιες περιπτώσεις τα 4,5 ευρώ ανά κιλό, φλερτάροντας μάλιστα σε ορισμένες περιπτώσεις με τα 5 ευρώ», ανέφερε χαρακτηριστικά.

Στην Κρήτη τέλος, δεν θα υπάρξουν μεγάλες διαφοροποιήσεις στις τιμές, αν και εντοπίζονται ανοδικές τάσεις. Έτσι οι πιο εκλεκτές ποικιλίες λευκών θα φτάσουν τα 65 λεπτά, ενώ οι τοπικές ποικιλίες λευκών και κόκκινων θα έχουν ως βάση τα 40 λεπτά. 🍇



J GALLO EROME

Η οινική βιομηχανία δεν μπορεί να είναι business as usual, για τον διευθυντή του School of Wine and Spirits Business, της πρώτης επιχειρηματικής σχολής παγκοσμίως αφιερωμένης στον κόσμο του κρασιού

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ Γιώργο Κοντονή



Εχει να λείπει πως μαθητής του υπήρξε ο καλύτερος σήμερα οινολόγος στη Χιλή, θεωρεί τον σνομπισμό ως τον παράγοντα πτώσης του γαλλικού κρασιού, μιλάει με πάθος για την ιστορία που συνοδεύει τον ελληνικό οίνο και δηλώνει πως όποιος δεν έχει γερό στομάχι καλύτερα να μην ασχοληθεί με την οινική βιομηχανία. Ο Jerome Gallo, ο διευθυντής του School of Wine and Spirits Business με έδρα την Ντιζόν, μίλησε στο WT για τις εμπειρίες του στα πέντε χρόνια που ηγείται.

Τι σημαίνει οινική εκπαίδευση;

Το θεμελιώδες είναι πως το κρασί είναι ένα εμπειρικό αγαθό, καθώς ξέρεις την αξία του μετά την κατανάλωση. Δεύτερον, δεν μπορείς να το αντιμετωπίσεις εκπαιδευτικά όπως τα άλλα οικονομικά πεδία, καθώς δεν είναι μόνο θέμα προσφοράς και ζήτησης αλλά και πολιτισμού. Τρίτον, νομίζω ότι είναι ένα «σέξι» προϊόν. Αυτοί είναι και οι λόγοι που οι μαθητές έρχονται σε εμάς γιατί είναι μία αγορά με 4-5% αύξηση ζήτησης ετησίως παγκοσμίως, αναλόγως και με τη χώρα φυσικά.

Μιλήστε μας για τα οικονομικά μοντέλα της αγοράς οίνου;

Κάναμε δύο πειράματα. Το ένα έχει να κά-

νει με τα «ριψοκίνδυνα» κρασιά τα οποία απαιτούν δεξιότητα διαχείρισης κινδύνου. Βάλαμε στο κελάρι μας διάφορα κρασιά τα οποία θεωρούμε ότι μπορεί να είναι υπερ-παλαιωμένα, ειδικά τα λευκά. Οπότε ρωτήσαμε τους ανθρώπους για το ποσό που θα δίνανε γι' αυτά τα κρασιά. Κάποιοι ήξεραν ότι υπήρχε το ρίσκο λόγω υπερπαλαιώσης. Ακόμα ένα πείραμα ήταν αν το κρασί έχει φύλο, δηλαδή αν ταιριάζει περισσότερο σε άντρες ή γυναίκες. Πιστεύω ότι αυτό είναι πολύ σημαντικό σε όρους μάρκετινγκ. Ακόμα δεν έχουμε αποτελέσματα αλλά το ένστικτό μου μου λέει πως πολλά από τα κόκκινα κρασιά της Βουργουνδίας θα συσχετιστούν με τις γυναίκες και τα κόκκινα Μπορντό και Ελλάδας με άντρες.

Ποια είναι τα επίπεδα εκπαίδευσης που καλύπτει η δική σας σχολή;

Στη Σχολή Wine and Spirits Business καλύπτουμε τους τομείς επιχειρηματικότητας, εμπορίας, μάρκετινγκ και μάρκετινγκ στον οίνο, έχοντας τρία προγράμματα. Ένα γαλλικό και δύο αγγλόφωνα. Στα αγγλικά έχουμε το Msc in Wine Management και το MBA Wine & Spirits Business και στα γαλλικά το MS en Commerce International des Vins et Spiritueux. Κάθε χρόνο έχουμε κατά μέσο όρο 2-3 μαθητές Έλληνες από τους 120.

Πώς ακριβώς η οινική εκπαίδευση αλληλάζει τεχνικά την εμπορία και το μάρκετινγκ στο κρασί;

Θα έλεγα ότι δεν είναι εδώ θέμα αίτιου και αιτιατού. Μερικές φορές αναρωτιέμαι αν εμείς συνοδεύουμε τις τεράστιες εξελίξεις στον κλάδο του Business στο κρασί παγκοσμίως ή αν οι εξελίξεις στον κλάδο οδηγούνται από την εκπαίδευση. Οι Γαλλία, Ιταλία και Ισπανία είναι οι μεγαλύτεροι παραγωγοί της Ευρώπης και πρέπει να ξέρετε πως η βιομηχανία αυτή είναι πολύ παραδοσιακή και συνεργατική, δεν μπορείς να την επηρεάσεις αυτή τη στιγμή, καθώς έχει τα νύια του παιχνιδιού. Αυτό που είναι ενδιαφέρον είναι να σκεφτείς τα στοιχεία της διαφοροποίησης και δεν έχουν σχέση με το επιχειρηματικό κομμάτι αλλά με το τι λες όχι μόνο για το προϊόν αλλά και για το τι συνοδεύει αυτό το προϊόν, η ιστορία του κ.λπ., γι' αυτό νομίζω πως τα ελληνικά κρασιά έχουν ένα μέλλον παγκοσμίως.

Βλέπετε δηλαδή την Ελλάδα ως έναν μελλοντικό παγκόσμιο γιγάντη;

Νομίζω πως μπορούν να το πετύχουν. Και μπορούν οι Έλληνες, γιατί ποια χώρα μπορεί να προσφέρει αυτού του είδους την εμπειρία; Οινογνώσια με θέα την Ακρόπολη. Σήμερα αν μπορείς να εξηγήσεις στον καταναλωτή ό-

τι αυτό το προϊόν και η παράδοσή του οφείλεται σε μία ιστορία χιλιάδων ετών, έχεις ένα ανταγωνιστικό πλεονέκτημα το οποίο δεν μπορεί κανένας να το μιμηθεί. Είναι κάτι το προφανές, και τα προφανή πράγματα είναι αυτά τα οποία μπορούν να μείνουν κρυμμένα για δεκαετίες. Είσαστε η τέλεια χώρα για την ανάπτυξη του κρασιού, πιστεύω καλύτερη περιβαλλοντικά και από τη Γαλλία.

Τι διδάσκει η μακραίωνη ιστορία της Γαλλίας στον τομέα του κρασιού;

Ποια ακριβώς παράδοση εννοείτε; Σαν Γάλλος που βρίσκομαι εδώ στην Ελλάδα, καταλαβαίνω ποιες είναι οι ρίζες μου, οι ρίζες μου είναι εδώ. Ακόμα και για το κρασί, μου λένε ότι παράγετε κρασί εδώ και 4.000 χρόνια. Για το κομμάτι του business τώρα, δεν ξέρω αν το κάνουμε καλύτερα από όλους. Είμαστε, είναι αλήθεια, χώρα που έχει μεγάλη επιρροή, αλλά για το μάρκετινγκ δεν έχουμε να πούμε πολλά πράγματα. Πόσο θα κρατήσει αυτό το «είναι από τη Γαλλία, άρα είναι καλό κρασί;». Δεν μπορείς να προβλέψεις το μέλλον από το παρελθόν, αυτό είναι κάτι που οι οικονομέτρες το ξέρουν πολύ καλά. Οι Γάλλοι λοιπόν, θα πρέπει να είναι κοντά στο προϊόν και την ιστορία τους.

Ανησυχείτε δηλαδή για τον τόπο σας;

Το πρόβλημα των παραγωγών είναι πως είναι κάπως σνομπ. Τι συνέβει στον κλάδο πριν από 15 χρόνια. Το γαλλικό κρασί έγραφε πολύ εύκολα πωλήσεις. Αρχικά οι Αμερικανοί και Αυστραλοί, που μπήκαν στα κρασιά, είδαν πως δεν είχαν ποιότητα και δεν μπορούσαν να επενδύσουν ούτε σε παράδοση ούτε σε γνώση. Οπότε σκέφτηκαν πως δεν θα πουλήσουμε κρασί, αλλά τουρισμό, σε μία λογική λούνα παρκ. Αν θέλετε να επισκεφτείτε τη Νάπα, αυτό ακριβώς είναι. Πουλάμε τουρισμό, πριν τα κρασιά. Πλέον, μετά από δεκαετίες, οι Αυστραλοί και οι Αμερικανοί βελτίωσαν τα κρασιά τους αλλά και η Νότιος Αφρική για να είναι ανταγωνιστικές στις διεθνείς αγορές. Δες λοιπόν τώρα τους Γάλλους, οι οποίοι δεν έκαναν τίποτα για να προμοτάρουν το κρασί τους, το οποίο φυσικά ήταν το πιο ποιοτικό. Τώρα όμως για να ανταγωνιστούν τους άλλους πρέπει να αλλάξουν πορεία. Μπορείς τώρα να πεις ότι τίποτα δεν μπορεί να αντικαταστήσει ένα καλό Μπορντό, αλλά....

Πώς έχει αλλιάξει η ισορροπία των δυνάμεων διεθνώς, στον τομέα του κρασιού, τα τελευταία χρόνια;

Νομίζω ότι 30 χρόνια πριν, η Γαλλία είχε 80-90% επιρροή παγκοσμίως στον κόσμο του κρασιού. Ξέρετε ποια είναι τώρα η πιο δυνατή έκθεση κρασιού στην Ευρώπη; Η ProWein, η οποία γίνεται στο Ντίσελντορφ



Η συνάντηση με τον Jerome Gallo πραγματοποιήθηκε στο γραφείο του γενικού διευθυντή του ΣΕΟ, Θεόδωρου Γεωργόπουλου.

της Γερμανίας. Πέντε χρόνια πριν υπήρξαν εκεί γύρω στους 3.000 παραγωγούς εκεί. Ο χώρος των Γάλλων θριαμβευτής! Φέτος, τέσσερις μήνες πριν, ήταν πάνω από 6.000 παραγωγοί, και φάνηκε πως ο χώρος των Γάλλων συρρικνώθηκε, ήταν πιο μικρός και έτσι ένιωσα πως κάτι συνέβει στον κόσμο του κρασιού. Κοιτώντας τους Ισπανούς για παράδειγμα. Είδα καινοτομία, τεχνολογία, παραγωγή.... Τώρα οι Γάλλοι παραγωγοί αρχίζουν να ανακαλύπτουν πως πρέπει να αρχίσουν να αγωνίζονται ακόμα και αν πολλά κρασιά που παράγουν είναι μεταξύ των καλύτερων παγκοσμίως.

Έχει πιστεύετε νόημα η έρευνα που γίνεται για νέες ποικιλίες;

Δεν νομίζω. Για παράδειγμα, ο «παλιός κόσμος» είτε στο «νέο κόσμο» κάποια χρόνια πριν ότι δεν καταλαβαίνω τις ετικέτες σου, τα ονόματα κ.λπ. Όλα αυτά είναι πολύ περίπλοκα. Οπότε πάρε τον καρπό ποικιλιών Chardonnay, Pinot Noir και θα είσαι μία χώρα. Όμως ποια είναι τώρα η στρατηγική των μεγάλων παιχτών του νέου κόσμου; Είναι να μιλήσουν για terroir,

για το μοναδικό στοιχείο που τους διαφοροποιεί, το DNA του κρασιού. Για παράδειγμα οι Έλληνες πρέπει να μην μιλάνε μόνο για τις ποικιλίες αλλά για το terroir και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων που έχουν σχέση με την υπέροχη γεωγραφία σας. Αυτή είναι η κύρια πτυχή του μάρκετινγκ των Χιλιανών κρασιών.

Σας ανησυχεί η κλιματική αλλαγή ή θα μπορούσε να δώσει και νέες ευκαιρίες;

Για τους Έλληνες παραγωγούς είναι ευκαιρία, γιατί γνωρίζετε πως να παράξετε πολύ καλά κρασιά σε ζεστές κλιματικές συνθήκες. Στο Μπορντό δεν το γνωρίζουν. Ειδικά εκεί, γνωρίζω πως ανησυχούν πραγματικά πολύ. Καθώς η μεταβολή της θερμοκρασίας είναι πολύ ορατή. Ο αλκοολικός βαθμός στο κρασί είναι 14,5 είναι ένα δύσκολο θέμα γι' αυτούς, είναι στο όριο της νομοθεσίας.

Σημασία έχει η δουλειά στο αμπέλι ή η εξέλιξη των πραγμάτων στο οινοποιείο;

Θα έλεγα και τα δύο. Μιλούσα για τον σνομπισμό πριν. Νομίζω πως πρέπει να



Who is Who

Ο Jerome Gallo είναι Οικονομολόγος με πλούσια ακαδημαϊκή καριέρα που ξεκινά από το 1996. Έχει εξειδικευτεί στον τομέα των Οικονομικών του οίνου και των ποτών.

ανακαλύψουμε εκ νέου στη Γαλλία την έννοια της ταπεινότητας με σεβασμό στους ανθρώπους που δουλεύουν τη γη, γιατί η γεωργία είναι πρώτη. Και νομίζω ότι τα νέα δεδομένα πιέζουν τον κλάδο και τη βιομηχανία να εξελίξει κυρίως τις επιχειρηματικές τους πτυχές, όχι την τεχνολογία. Θα ξαναεπαναλάβω πως δεν μπορεί να είναι απλό. Οι άνθρωποι πρέπει να ανακαλύψουν ξανά την πολυπλοκότητα του περιβάλλοντος στο οποίο δουλεύουν μέσα αλλά και των καταναλωτών.

Πώς οι αλλαγές στο παγκόσμιο οινικό τοπίο, έχουν διαμορφώσει τη βιβλιογραφία που διδάσκετε;

Πρώτα απ' όλα έχουμε δώσει μεγαλύτερη βαρύτητα στα αλκοολούχα ποτά (σ.σ spirits). Γιατί στον οινικό τομέα είναι πολύ δύσκολη η εύρεση κονδυλίων για έρευνα η οποία προέρχεται από ανθρώπους της οινικής βιομηχανίας. Τα πολλά λεφτά είναι λοιπόν στον τομέα των αλκοολούχων ποτών. Από εκεί και πέρα, οι μαθητές μας

θέλουν να μαθαίνουν πρώτα για τα αλκοολούχα ποτά όπως βότκα και τζιν, ειδικά για την παρασκευή τους. Ενδιαφέρονται δηλαδή να φτιάξουν μικρά αποστακτήρια και να τα παρασκευάζουν σε πολύ μικρές ποσότητες. Και ο τομέας της ζυθοποιίας είναι μέσα σε αυτό. Από την άλλη, είμαι πολύ χαρούμενος γιατί πραγματοποιείται η απαραίτητη ενσωμάτωση της κουλτούρας όταν μιλάμε για κρασί και τις ανάγκες της γενιάς Y, δηλαδή εκείνους που έχουν γεννηθεί μετά το 1980. Η γενιά αυτή δεν θέλει να μάθει μόνο για τις τεχνικές μεθόδους παρασκευής του προϊόντος, αλλά για τις τεχνικές του μάρκετινγκ. Τώρα ξέρω ότι η αποστολή είναι πιο περίπλοκη και πιο ενδιαφέρουσα.

Ποιες προϋποθέσεις θα πρέπει να καλύπτει ένας υποψήφιος σπουδαστής για να γραφτεί στη σχολή σας;

Τυπικά θα πρέπει να έχει πτυχίο σπουδών διάρκειας 3-4 ετών τα λεγόμενα Μπάτσελор. Ωστόσο το πιο σημαντικό είναι ότι διαλέγουμε πρώτα απ' όλα προσωπικότητες. Δηλαδή ανθρώπους που έ-

χουν ανοιχτά μυαλά. Θέλω να εκπαιδευσω πωλητές, CEOs, στελέχη marketing κ.λπ, αλλά με πολύ καλή προσωπικότητα. Δηλαδή όχι να εκπαιδεύω μόνο με την τεχνική έννοια, αλλά να έχω να κάνω με «ωραίους» ανθρώπους. Πρέπει να είσαι δυνατός, αυτό λέω στους μαθητές. Θέλουμε ανθρώπους με δυνατό στομάχι, γιατί το κρασί είναι πρώτα απ' όλα βιομηχανία δεν πρέπει να το ξεχνάτε αυτό.

Ποιος θεωρείτε ότι υπήρξε ο καλύτερος μαθητής σας;

Έχω 1.200 αποφοίτους. Μεταξύ τους είναι και ο καλύτερος οινοποιός στη Χιλή και γνωρίζω ανθρώπους που κάνουν πολύ καλές καριέρες. Βέβαια όλο αυτό δεν είναι θέμα απλά προσωπικότητας ή εκπαίδευσης. Έχει να κάνει κυρίως με τον τρόπο που μπορείς να θυσιάσεις τα περισσότερα πράγματα από την προσωπική σου ζωή. Αν θες να έχεις μεγάλη καριέρα δεν είναι θέμα εξυπνάδας. Πρέπει να έχεις δυνατό στομάχι, ανθεκτικότητα και να είσαι αφιερωμένος στην αποστολή σου. 🍇



Eric Asimov

Λευκό ελληνικό αλλά όχι Assyrtiko

Σε μια προσπάθεια αναγνώρισης των αναδυόμενων ποικιλιών λευκών κρασιών της Ελλάδας πέρα από το Ασύρτικο, οι δοκιμαστές κρασιών των New York Times, με εξέχοντα τον διάσημο κριτή Eric Asimov, γεύτηκαν 20 ελληνικά λευκά, στα πλαίσια του «Wines Of Times». Ας δούμε την καταγραφή τους



Η αρχαία γη της Ελλάδας είναι γεμάτη από κρυμμένα και ασυνήθιστα σταφύλια. Μερικοί ήδη κάνουν υπέροχα κρασιά, αλλά πολλοί είναι εκείνοι που πέφτουν θύματα της τυποποιημένης παραγωγής. Μια «εμπροσθοφυλακή» περιέργων και περιπετειωδών οινόφιλων, αναγνωρίζουν ότι το Ασύρτικο από το νησί της Σαντορίνης εμφανίζει πολλά από τα χαρακτηριστικά τα οποία είναι συνδεδεμένα με το καλό ξηρό λευκό κρασί. Με μεγάλη διαφορά είναι ένα από τα πιο δημοφιλή ελληνικά λευκά κρασιά, μια κατηγορία η οποία τυγχάνει μεγάλης αποδοχής τα τελευταία χρόνια στις ΗΠΑ. Παρόλα αυτά, οι περισσότεροι άνθρωποι, συμπεριλαμβανομένων και εκείνων οι οποίοι θεωρούν τους εαυτούς τους λάτρεις του κρασιού, εξακολουθούν να καταλογίζουν στο Ασύρτικο κάτι το εξωτικό, ίσως και εξωγήινο.

ΜΑΛΑΓΟΥΣΙΑ Η ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ;

Όποτε τι θα μπορούσαν να φανταστούν με άλλα ελληνικά λευκά, με ονομασίες ακόμα πιο ασαφείς, όπως είναι το Μοσχοφίλερο, ο Ροδίτης, το Σαββατιανό, για να μην αναφερθώ στο Αθήρι, τη Ρομπόλα και τη Μαλαγουσιά -ή μήπως είναι Μαλαγουζιά; Από μόνη της η προφορά είναι ένα πρόβλημα. Τα ονόματα αυτών των ελληνικών ποικιλιών μεταφράζονται στην αγγλική, από την ελληνική αλφάβητο, κάτι το οποίο μερικές φορές οδηγεί σε πολλαπλές αποδόσεις. Όντας μάρτυρας αυτής της ανόδου ποιοτικά στο Ασύρτικο την τελευταία δεκαετία περίπου, ήμουν πολύ περίεργος γι' αυτά, τα υπόλοιπα ελληνικά λευκά κρασιά. Έχουν εμφανίσει και αυτά βελτιώσεις σε ό,τι αφορά την ποιότητά τους; Σε μια προσπάθεια να δοθεί μια απάντηση στο ερώτημα αυτό, η ομάδα γευσιγνωστών δοκίμασε 20 ελληνικές ποικιλίες λευκών κρασιών από πρόσφατες σοδειές. Αποκλείσα-

με από τη λίστα το Ασύρτικο επίτηδες, επειδή θέλαμε να εστιάσουμε σε αυτές τις υπόλοιπες ανερχόμενες ποικιλίες. Ένα πράγμα ήταν ξεκάθαρο: Αυτά τα κρασιά, ανεξάρτητα από το πόσο δύσκολο είναι κανείς να τα προφέρει, είναι πολύ πιο εύκολο να τα βρει, απ' ό,τι παλιότερα. Πριν από μερικά χρόνια, η συλλογή μιας γκάμας από ελληνικά λευκά απαιτούσε την επίσκεψη ειδικευμένων καταστημάτων σε ελληνικές γειτονιές, όπως η Αισόρια. Τώρα υπάρχουν σε όλες τις εκλεπτυσμένες κάβες. Έτσι δεν δυσκολευτήκαμε καθόλου στο να συγκεντρώσουμε 20 μπουκάλια, χωρίς να κάνουμε έναν μαραθώνιο περπατώντας από γειτονιά σε γειτονιά.

ΔΕΝ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΠΕΤΥΧΟΥΝ ΔΙΕΘΝΗ ΑΠΟΔΟΧΗ

Το επόμενο αξιοσημείωτο στοιχείο είναι ότι, εκτός από τον αποκλεισμό του Ασύρτικου, αποφύγαμε και τις διεθνείς ποικιλίες όπως τα Sauvignon Blanc και τα Chardonnay, τα οποία κάποτε είχαν κάνει κατάληψη στους ελληνικούς αμπελώνες. Σε κάθε περίπτωση, οι αμπελουργοί δεν χρειάζονται διεθνείς ποικιλίες για να φτιάξουν κρασιά με διεθνή αποδοχή.

Χρειάζονται μόνο μοντέρνο εξοπλισμό και τεχνικές μαζικής παραγωγής λευκού κρασιού, ανοξείδωτες δεξαμενές με έλεγχο θερμοκρασίας, μαγιές που αναδεικνύουν συγκεκριμένα αρώματα και γεύσεις και ούτω καθ' εξής. Ανεξάρτητα από το τι ποικιλία σταφυλιών χρησιμοποιούν, υποψιάζομαι πως το αποτέλεσμα θα είναι φρουτώδες και μοναδικά αρωματικό όπως είναι και τα υπόλοιπα λευκά κρασιά που παράγονται στη Μεσόγειο ή τον υπόλοιπο κό-

σμο. Κρασιά σαν και αυτά είναι δροσερά, άψογα και χωρίς κανένα ελάττωμα, εκτός κι αν κανείς θεωρεί ελάττωμα το ότι είναι βαρετά και αδιάφορα. Θα μπορούσαν πολύ εύκολα να αντικαταστήσουν το Pinot Grigio στο μπαρ της γωνίας.

Αρκετά από τα κρασιά που δοκιμάσαμε, εντάσσονται σε αυτήν την κατηγορία. Μερικοί παραγωγοί που ακολούθησαν μια διαφορετική διαδικασία παρασκευής, που προβλέπει ζύμωση μέσα στη δεξαμενή και ωρίμανση για να φτιάξουν μια υφή που προσεγγίζει το Chardonnay. Ήταν αρκετά ευχάριστα, αλλά και πάλι πολύ κοινά. Μάλιστα, όπως παρατήρησε κάποιος από την ομάδα μας, όταν είχε βρεθεί στην Ελλάδα έμαθε πως αρκετές φορές οι οινοπαραγωγοί κρατούν αυτά τα κρασιά για εσωτερική ή ακόμα και για προσωπική κατανάλωση και εξάγουν τα αψεγάδιαστα κρασιά από τις δεξαμενές μαζικής παραγωγής.

ΦΡΕΣΚΑ ΚΑΙ ΔΡΟΣΙΣΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Μας ενθουσίασαν περισσότερο κρασιά που φάνηκαν ξεχωριστά και πρωτότυπα, ανεξάρτητα από τη μέθοδο παρασκευής. Αυτά τα κρασιά ήταν φρέσκα και δροσιστικά και θα ήταν ιδανικά για ένα καλοκαιρινό βράδυ με μεσογειακό φαγητό ή εδέσματα από τη Μέση Ανατολή. Τα αγαπημένα μας είχαν συχνά μια βαθύτατα λουλουδένια αίσθηση που αναδύει μια μυρωδιά από βότανο. Κατά κάποιον τρόπο, σκέφτηκα, ήταν κάπως αρωματικά θυμίζοντας μια ήπια εκδοχή της ρετσίνας, του ιστορικού ελληνικού λευκού κρασιού που είναι αρωματισμένο με ρητίνη από πεύκο. Το λέω αυτό με κάποια ανησυχία, καθώς η ρετσίνα είναι γενικά τόσο παρεξηγημένη, αλλά σαν κομπλιμέντο. Μην ανησυχείτε, κανένα από αυτά δεν είχε γεύση ρετσίνας.

Από όσα δοκιμάσαμε, ήταν σαφές ότι όλες αυτές οι ποικιλίες σταφυλιών έχουν τη δυνατότητα να κάνουν θαυμάσια διακριτικά κρασιά. Είναι ήδη εξαιρετικά χαρακτηριστικά. Μάλιστα, κανένα από τα κρασιά που αξιολογήσαμε στα πρώτα 10 καλύτερα της λίστας μας δεν κόστιζε περισσότερο από 24 δολάρια,



ενώ ξέι από αυτά κόστιζαν από 20 δολάρια και κάτω.

Ήταν επίσης προφανές ότι σχεδόν τα μισά από αυτά που δοκιμάσαμε, αυτά που απορρίψαμε, υπέφεραν από μια τυποποιημένη παρασκευή. Κανένα δεν ήταν ανεπανόρθωτα άσχημο, αλλά στις κάβες, που έχουν ήδη γεμίσει με λευκά της σειράς, είναι αμφίβολο ότι τα άγνωστα αυτά ονόματα έχουν πολλές πιθανότητες να ξεχωρίσουν.

(Στη συνέχεια ο κ. Asimov καταγράφει τις εντυπώσεις της ομάδας από τα 20 κρασιά που δοκίμασαν και καταλήγει:)

Η μοναδική επιτυχία του Ασύρτικου προσφέρει μια ξεχωριστή συνταγή επιτυχίας: Προσπαθήστε να καταλάβετε με τι προϊόντα και γεύσεις δεν έχει ήδη κατακλυστεί η αγορά σε σημείο κορεσμού, και κυνηγήστε το προϊόν αυτό. 🌿

Το Μοσχοφίλερο **Hoof & Lur** από το Οινοποιείο **Τρουπή** απέσπασε τρία **αστέρια** από τους δοκιμαστές.



..... Ξεχωριστά και πρωτότυπα

Οι 10 ετικέτες που διακρίθηκαν ήταν οι: Troupis Hoof & Lur Mantinia Moschofilero 2017, Manolis Garalis Terra Ampera Lemnos Muscat of Alexandria 2017, Giannis Stilianou Theon Dora Crete 2016, Gaia Nemea Notios 2017, Antonopoulos Achaia Malagouzia 2017, Zafeirakis Tyrnavos Malagousia 2016, Orealios Gaea Robola of Cephalonia 2017, Kouros Patras Roditis 2016, Nasiakos Mantinia Moschofilero 2015 και Sclavos Vino di Sasso Robola of Cephalonia 2015



ΝΟΤΙΑ ΑΦΡΙΚΗ ΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΝΙΚΟΥΝ ΤΗΝ ΞΗΡΑΣΙΑ

«Εμείς εξελισσόμαστε, άλλοι βγάζουν τα αμπέλια»

Την πιο απαισιόδοξη πρόβλεψη για επιστροφή της παραγωγής οινοστάφυλων της Ν. Αφρικής σε επίπεδα του 2005 λόγω ξηρασίας, δεν επιβεβαίωσε ο τρύγος του 2018 αλλά, σύμφωνα με την Vinpro, η μείωση κατά 15% είναι οριστική. Η ανακούφιση κάτω από το βάρος της αρχικής πρόβλεψης αποδίδεται στις στρατηγικές για την αντιμετώπιση της ξηρασίας, αναδεικνύοντας την ικανότητα των παραγωγών να προσαρμοστούν στην αλλαγή. Σε ορισμένες περιοχές, οι αδειοδοτήσεις για άρδευση μειώθηκαν κατά 80%, αναγκάζοντας τους παραγωγούς να υιοθετήσουν νέες τεχνικές, όπως π.χ. στο Paul Cluver Wines, των 2.000 εκταρίων στην κοιλάδα Elgin με εξωτικά φυτά, τα οποία εκριζώθηκαν για να προωθηθεί η βιοποικιλότητα, να βοηθηθεί η απορροή και να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς. Σε συνδυασμό με τη χρήση στρώματος για την ανάκτηση του νερού και άρδευση την νύχτα, η περιοχή είδε τις αποδόσεις της να αυξάνονται, παρά την μείωση στο μισό των βροχοπτώσεων.



Wines of South Africa

Ο Siobhan Thompson, διευθύντρια του Wines of South Africa, επιβεβαιώνει από την πλευρά του: «Υπάρχει μια σημαντική αλλαγή στη στάση υπέρ της αμπελουργίας χωρίς άρδευση και υπέρ των ανθεκτικών στην ξηρασία ποικιλιών».



Η ΠΡΩΤΗ ΓΥΝΑΙΚΑ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΤΑΓΩΓΗ

Master of Wine η Όλγα Καραπάνου

Δέκα νέους Masters of Wine υποδέχθηκε το Ινστιτούτο των Masters of Wine, συμπεριλαμβανομένης της Όλγας Καραπάνου Crawford, της πρώτης γυναίκας ελληνικής καταγωγής. Η κυρία Καραπάνου μεγάλωσε σε οικογένεια οινοποιών ενώ σήμερα είναι σύμβουλος οίνου και οινοποιός που εδρεύει στη Νάπα της Καλιφόρνια και έχει συμβουλευτικό ρόλο στα οινοποιεία της οικογένειάς της, την Αχάια Κλάους και τους Αμπελώνες Αντωνόπουλου. Η ερευνητική της εργασία στα πλαίσια των εξετάσεων είχε τίτλο «Προκλήσεις και ευκαιρίες για την πώληση κρασιού σε premium εστιατόρια της Ν. Υόρκης που παράγονται από σπάνιες ποικιλίες», όπου χρησιμοποίησε το Ξινόμαυρο για παράδειγμα.

ΣΥΜΦΩΝΗΣΕ ΤΟ CONSORZIO

ΚΑΘ' ΟΔΟΝ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΡΟΖΕ PROSECCO

Έτοιμοι να εντάξουν τα αφρώδη ροζέ στην παλέτα τους, παντρεύοντας δύο από τις πιο ισχυρές τάσεις του κρασιού, είναι οι παραγωγοί Prosecco DOC. Μάλιστα φημολογείται ότι το πρώτο μπουκάλι θα φέρει ο τρύγος που βρίσκεται σε εξέλιξη. Ήδη το Consorzio, δηλαδή η επιτροπή που αποφασίζει για το DOC Prosecco, σε ψηφοφορία στις 9 Μαΐου στο Treviso υπερψήφισε την πρόταση για δημιουργία κανονισμών που επιτρέπουν την ανάμειξη κόκκινου κρασιού.

Ας σημειωθεί ότι μέχρι τώρα τα Prosecco Doc παράγονται με την αξιοποίηση 15% το πολύ Pinot Noir, όμως το κόκκινο σταφύλι χρησιμοποιείται μόνο για την παραγωγή άσπρου



ΣΤΗ ΓΕΝΕΥΗ ΔΗΜΟΠΡΑΣΙΑ

Άγγιξαν τα 35 εκατ. τα τελευταία κρασιά του Henri Mayer

Περί τα 1.064 μπουκάλια, συμπεριλαμβανομένων 855 τυποποιημένων και 209 magnums των ετών μεταξύ 1970 και 2001 από βραβευμένους αμπελώνες όπως το Cros-Parantoux, διέθεσε η τελευταία δημοπρασία των κρασιών του Henri Mayer, που πραγματοποιήθηκε στην Ελβετία στο Domaine de Chateauneuf. Διοργανωτής η Baghera Wines, η εταιρεία που διαχειρίστηκε την πώληση για λογαριασμό των κληρονόμων του Mayer, που έφυγε το 2006. Πρέπει να σημειωθεί ότι οι τιμές της Βουργουνδίας ανέβηκαν κατακόρυφα κατά την τελευταία δεκαετία, αντανακλώντας την έλθειση κρασιών από κορυφαίους παραγωγούς της περιοχής, ενώ ο Mayer θεωρείται ένας «μάγος» που μπορούσε να μετατρέψει ακόμα και τα πιο δύσκολα τμήματα Βουργουνδικού εδάφους σε εξαιρετικά κρασιά.

οίνου. Με τους νέους κανονισμούς οι οινοπαραγωγοί θα μπορούν να συνδυάζουν την ποικιλία σήμα κατατεθέν του Prosecco, Glera, με Pinot Noir, ώστε να παράγεται πλέον ένα ροζέ Prosecco. «Αυτή είναι η κατάλληλη στιγμή», υποστήριξε ο πρόεδρος του Prosecco DOC, Stefano Zanette για να λάβει απάντηση από τα μέλη του Conegliano Valdobbiadene DOP, το οποίο «ευθύνεται» για πολλά από τα υψηλότερης ποιότητας Prosecco: «Μπορείτε να το κάνετε, αλλά όχι με την ονομασία Prosecco». Μάλιστα ο Franco Adami, πρώην πρόεδρος του DOP, πρόσθεσε: «Δεν βλέπω καμία ευκαιρία σε αυτήν την προσπάθεια, αφού το Ροζέ Prosecco δεν έχει καμία ιστορική βάση».

Μεγ. Βρετανία

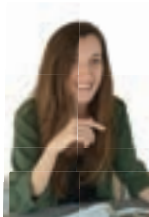
Τα επίσημα στοιχεία για το 2017 δείχνουν ότι 440 εκατομμύρια μπουκάλια Prosecco DOC παράχθηκαν, μαζί με 90 εκατ. Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOP, καθώς και άλλα 10 εκατ. Asolo Prosecco DOP. Τα τρία τέταρτα της παραγωγής εξαγονται, με το 33% να καταλήγει στο ΗΒ.



ΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΟΙ ΤΗΣ ΚΑΜΠΑΝΙΑΣ ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΝ ΣΟΔΕΙΑ ΡΕΚΟΡ

Ο καλύτερος τρύγος της δεκαετίας

Τον πρώιμο φετινό τρύγο καθυστέρησε η Ένωση των αμπελουργών της Καμπανίας μετά από αρκετά χρόνια μη ικανοποιητικών καλλιεργειών λόγω κακοκαιρίας. Η βροχερή άνοιξη που έδωσε τη θέση της σε ένα ζεστό κύμα καύσωνα έφερε την έναρξη της συγκομιδής στα τέλη Αυγούστου για τους περισσότερους αμπελώνες αντί για το Σεπτέμβριο, που είναι ο κανόνας. Ο Maxime Toubart, πρόεδρος της Ένωσης, ανέφερε: «Τα τελευταία χρόνια ήταν σκληρά, φέτος αναμένεται να είναι εξαιρετικά καλή χρονιά, είμαστε πολύ χαρούμενοι» ενώ πρόσθεσε ότι περισσότεροι από 15.000 αμπελοκαλλιεργητές σμπάνιας μαζεύουν φέτος μεταξύ 13.000 και 16.000 κιλά σταφυλιών ανά εκτάριο.



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Νατάσα Στασινού

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΑ

Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

Ο ΑΝΕΞΑΝΤΛΗΤΟΣ ΠΛΟΥΤΟΣ ΤΟΥ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟΥ

Ένας υπέροχος εξωστρεφής φρουτώδης χαρακτήρας που συνοδεύεται από ζουμερό γλυκό φρούτο συνήθως στις αποχρώσεις του βύσσινου, της φράουλας και του κερασιού, την ίδια ώρα που εύκαμπτες ταννίνες συμβάλλουν στη στρογγυλή απόδοση του χαρακτήρα του. Η πολυδύναμη ελληνική ποικιλία, όλο και πιο συχνά πλέον μεταναστεύει -και μάλιστα με αξιώσεις- από τη Νεμέα

ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ 2016 ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΛΑΦΑΖΑΝΗ

Φωτεινό κόκκινο χρώμα με πορφυρές ανταύγειες, ελκυστικά αρώματα κόκκινων φρούτων με νότες μαύρου πιπεριού. Καλό σώμα με μαλακές και στρογγυλές ταννίνες και πολύ καλή επίγευση. **ΠΓΕ Πελοπόννησος**

ΑΝ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ 2013 ΑΓΓΕΛΟΣ ΝΟΥΛΑΣ

Έχει συζητηθεί όσο ελάχιστα κρασιά της χώρας. Ισορροπημένο, με πολυεπίπεδο φρούτο και ιδιαίτερα επίμονη επίγευση πάλλεται μεταξύ φινέτσας και δύναμης. Θα αναθεωρήσετε τα πάντα για την ποικιλία Αγιωργίτικο. **13,5 vol.**

ΛΑΚΚΕΣ 2009 ΚΤΗΜΑ Γ. ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ

Ένα μικρό οινοποιείο, ένα μεγάλο κρασί. Το Κτήμα Αναστασίου βρίσκεται στην Αρχαία Νεμέα και η ναυαρχίδα του οινοποιείου είναι απόλυτα έτοιμη να εντυπωσιάσει και τους πιο ψαγμένους οινόφιλους με την εξαιρετική σχέση ποιότητας-τιμής. **13 vol.**





NEMEA 2014 **ΚΤΗΜΑ ΜΗΤΡΑΒΕΛΑ**

Οι εμπορικές του συναλλαγές με το εξωτερικό δεν αφήνουν σημαντικές χαραμάδες αμφισβήτησης από κανένα. Πρόκειται για ένα κρασί που καταφέρνει να συνδυάζει την τυπικότητα της ποικιλίας και τη σύγχρονη έκφραση που λείπει από πολλά ξαδερφάκια του από τη ζώνη της Νεμέας. **14 vol.**



ΑΡΕΤΗ 2010 **ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ**

Αποτελεί μια από τις πρώτες και σίγουρα πιο επιτυχημένες προσπάθειες παραγωγής Αγιωργίτικου έξω από τη Νεμέα. Εξωστρεφές και πολύπλοκο όσο ελάχιστα κρασιά της ζώνης, δίνει υποσχέσεις για το μέλλον. **ΠΓΕ Παγγαίο**



TERRA LEONE AMMOS 2010 **ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ**

Ο Γιώργος Παλυβός είναι από τις πιο πληθωρικές και άμεσες φυσιογνωμίες της Νεμέας. Τον ίδιο ακριβώς χαρακτήρα έχει καταφέρει να δημιουργήσει και να εκφράσει στο Αγιωργίτικό του. **14,5 vol.**



ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ 2012 **ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ**

Το Κτήμα Γαίας μετρά πλέον περισσότερες από 20 σοδειές στην πλάτη του. Παραμένει ταυτόχρονα κλασικό αληθιά και σύγχρονο σημείο αναφοράς για τις δυνατότητες της ποικιλίας να συμμετέχει στον αφιλόξενο κόσμο των σιβαρών και συμπυκνωμένων ερυθρών κρασιών από γηγενείς ποικιλίες. **Βαθιάς παιδείας**



ΠΑΛΙΑ ΚΤΗΜΑΤΑ 2010 **ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ**

Είναι κοινώς αποδεκτό ότι τα «Παλαιά Κτήματα» αποτελεί μια από τις πιο χαρακτηριστικές κι αρχέτυπες εκφράσεις Αγιωργίτικου, όπως σχηματίστηκαν στο πέρασμα του χρόνου. **13,5 vol.**

ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

ΡΟΔΙΤΗΣ ΑΛΕΠΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

ΠΟΛΥΔΥΝΑΜΗ

...η οινική αλεπού της Αρχαίας Νεμέας

Αποτυπώνει όλα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας δίνοντας ένα εξαιρετικό κρασί από σταφύλια βιολογικής γεωργίας ο Ροδίτης του Παπαϊωάννου, ενός από τους πρώτους παραγωγούς που συνέλαβαν την ιδέα ότι το κρασί πρέπει να διατηρεί τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, που προέρχονται από την ποικιλία, τη θέση του αμπελώνα και τις διαδικασίες που γίνονται από τον αμπελουργό



ΡΟΔΙΤΗΣ ΑΛΕΠΟΥ: ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ

ΠΓΕ
ΚΟΡΙΝΘΙΑ

Αν υπήρχε τεστ ευφυΐας για τις ποικιλίες αμπελίου, τότε ο Ροδίτης σίγουρα θα συγκέντρωνε τον υψηλότερο δείκτη ενώ σύμφωνα με ένα ζακυνθινό ποίημα ηλικίας τουλάχιστον εκατό ετών «καμία ποικιλία δεν τη φτάνει». Σήμερα, σε πολλές περιοχές της Ελλάδας ο Ροδίτης αποδεικνύει την αξία του.

ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙ: ΙΔΑΝΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

ΝΕΜΕΑ

Τα σταφύλια προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες του Οινοποιείου στη Νεμέα, μέσα στους οποίους κάθε ποικιλία καλλιεργείται στο σημείο που της ταιριάζει. Η οινοποίηση - εμφιάλωση γίνεται στην οικογενειακή εγκατάσταση, όπου ακολουθείται κλασική λευκή μέθοδος σε ελεγχόμενη θερμοκρασία.

ΑΡΩΜΑΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ: ΑΡΜΟΝΙΑ

Στο ποτήρι το λευκό ξηρό κρασί χαρακτηρίζεται από αρώματα εσπεριδοειδών, ενώ στο στόμα είναι μαλακό και ευχάριστο. Σε ό,τι αφορά τη γευστική αρμονία συνδυάζεται με ψάρια, λευκά κρέατα και πιάτα με λευκές σάλτσες, ενώ σερβίρεται στους 11 βαθμούς Κελσίου.



ΞΑΝΑΓΕΝΝΗΘΗΚΕ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΟΥ

Το φημισμένο μεσαιωνικό κρασί

Δεκαεπτά χρόνια κράτησε η πολύπλευρη προσπάθεια της αναβίωσης του Μονεμβασία – Malvasia και το 2013 εμφανίστηκαν για πρώτη φορά από τον Γιώργο Τσιμπίδη 9.829 φιάλες 375ml μετά από διετή παλαίωση



ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ: ΟΙΝΟΣ ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΥΣ

ΛΙΑΣΤΑ
ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Η αναγνώριση του οίνου Μονεμβασία - Malvasia ως ΠΟΠ έλαβε χώρα στις 23 Ιουλίου 2010, την ημέρα που εορτάζεται η επέτειος της απελευθέρωσης της Μονεμβασιάς. Παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Μονεμβασιά τουλάχιστον 51% και ένα κυμαινόμενο ποσοστό Ασύρτικο, Κυδωνίτσα και Ασπρούδες.

ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΠΑΛΑΙΩΣΗ: 24 ΜΗΝΕΣ

ΔΡΥΣ

Τα σταφύλια συλλέγονται υπερώριμα και αφήνονται στον ήλιο προς μερική αφυδάτωση. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν. Ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια είναι 24 μήνες.

ΑΠΟΛΑΥΣΗ: ΕΠΙΓΕΥΣΗ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Ένα κρασί γοητευτικό με πορτοκαλί και χρυσαφί ανταύγειες, που με την πάροδο του χρόνου καταλήγουν σε πυρόξανθες κεραμιδί και μελί αποχρώσεις με έντονο και πολυσύνθετο άρωμα, με νότες εξωτικών μπαχαρικών με πλούσιο στρογγυλό, βελούδινο σώμα με νότες καλοδεμένου γλυκού του κουταλιού.





Νέα

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



III CUVÉE ROSE

ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ

Ένα blend από Ασύρτικο, Ροδίτη και Syrah ΠΓΕ Αχαΐα από ορεινά αμπελοτόπια, με απαλό ροζέ χρώμα και κρυσταλλική διαύγεια. Έχει αρώματα άγουρων κόκκινων φρούτων, βανίλλιας, γλυκών μπαχαριών και γραφίτη. Στο στόμα είναι γεμάτο και τραγανό και έχει μακρά επίγευση γλυκών μπαχαριών.

13,0% VOL



ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Ένα ερυθρό κρασί, αφέρωμα στον Έλληνα αμπελοουργό. Είναι ισορροπημένο, μαλακό, γεμάτο και φρουτώδες, με αρώματα μαύρων φρούτων, μπαχαρικών και βανίλλιας. Αποτελεί χαρμάνι τριών γαλλικών ποικιλιών (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot) ΠΓΕ Μακεδονία και τα σταφύλια προέρχονται από επιλεγμένους αμπελώνες συνεργαζόμενων παραγωγών της Μακεδονίας.

13,5% VOL



PARADISE CAN WAIT

WINERY MONSIEUR NICOLAS BY G. KARAMITROS

Μονοποικιλιακό ερυθρό κρασί από 100% Syrah, ΠΓΕ Καρδίτσα. Έχει αρώματα πικάντικων μπαχαρικών, δέρματος και δαμάσκηνου, μέτριο προς γεμάτο σώμα με βελούδινες τανίνες και μακρά επίγευση. Η ποιικιλία εκφράζεται σε απόλυτο βαθμό.

14,0% VOL



GRANDE CUVÉE ΑΠΟ ΤΗ ΝΕΜΕΑ ΓΙΑ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Ένα κρασί που συνδυάζει τη φινέτσα με την πολυπλοκότητα, τα γλυκά αρώματα από την παραμονή σε βαρέλια με την τραγανή οξύτητα που μπορούν να προσφέρουν οι αμπελώνες από μεγάλα υψόμετρα και τα αρώματα από φρέσκα κόκκινα φρούτα

Στη βιβλιογραφία σχετικά με τα κρασιά της Νεμέας η περιοχή χωρίζεται σε τρεις υποπεριοχές, τα πεδινά αμπελοτόπια, αυτά που βρίσκονται σε ενδιάμεσο υψόμετρο 150 – 400 μ. και τα αμπελοτόπια που βρίσκονται σε υψόμετρο μέχρι 700 μ. Υπάρχει όμως ένα κρασί από Αγιωργίτικο που παράγεται από σταφύλια που καλλιεργούνται από το Κτήμα Σκούρα στην ορεινή Κορινθία στα 1.040 μ. υψόμετρο. Κι αν δεν είναι αρκετό το γεγονός της ύπαρξης του αμπελώνα σε αυτό το υψόμετρο, ας προσθέσουμε και την παραμονή του κρασιού για 12 μήνες σε νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια, τους τέσσερις από αυτούς με την παρουσία οινολασπών, την ολοκλήρωση της μηλογαλακτικής στα βαρέλια και παλαίωση για

έξι μήνες των φιαλών στο κελάρι του Κτήματος και συμπληρώνεται κομμάτι – κομμάτι το παζλ ενός ξεχωριστού κρασιού. Και δεν θα μπορούσε να είναι διαφορετικό ένα κρασί με οραματιστή τον Γιώργο Σκούρα, έναν άνθρωπο που από νωρίς έδειξε τις προθέσεις του τόσο για τη ζώνη ΠΟΠ της Νεμέας, όσο και για την ποικιλία της περιοχής με τη δημιουργία του Μέγα Οίνου, ενός κρασιού σταθμό για το Αγιωργίτικο και τη Νεμέα. Η χρονιά του 2013 αποτέλεσε ένα από τα κρασιά που κλήθηκαν να πρεσβεύσουν τον ελληνικό αμπελώνα στο γεύμα που παρέθεσε η Enterprise Greece στα πλαίσια του Συμποσίου των Masters of Wine, που έγινε στη Rioja της Ισπανίας τον Ιούνιο του 2018 και απέσπασε κολακευτικότητας σχόλια από την πλειοψηφία των παρευρισκόμενων. 🌿





Διεθνές άρωμα με γεύσεις από το ελληνικό καλάθι

Στο πιάτο μας το κυρίαρχο στοιχείο που πρέπει να ισορροπήσουμε είναι το άμυλο σε συνδυασμό με τη λιπαρότητα και την οξύτητα. Μια σαλάτα που δεν έχει πικάντικο χαρακτήρα και ταυτόχρονα οι αρωματικές της εντάσεις είναι ήπιες...

Μαυρομάτικα με λαδόξυδο ντομάτας και πουρέ αβοκάντο

Λαδόξυδο ντομάτας:

Θα χρειαστούμε 230 γρ. χυμό ντομάτας, 50 ml ξύδι βαλσάμικο και 150 ml ελαιόλαδο. Χτυπάμε 2-3 ντομάτες στο μπλέντερ και περνάμε από σουρωτήρι. Στη συνέχεια χτυπάμε το βαλσάμικο με το χυμό και ενσωματώνουμε το ελαιόλαδο στο μπλέντερ.

Μαυρομάτικα: Βράζουμε 125 γρ. με ένα φύλλο δάφνης για 30-45 λεπτά, να «κρατάνε»

λίγο. Ψιλοκόβουμε σε κύβους μισή πράσινη, μισή κόκκινη πιπεριά και μισό καρότο.

Πουρές αβοκάντο:

Καθαρίζουμε ένα αβοκάντο, το βάζουμε γρήγορα σε ένα μπλέντερ με λίγο λεμόνι για να μην μας «μαυρίσει», προσθέτουμε φύλλα μαϊντανού, φρέσκο κρεμμύδι, ελαιόλαδο, αλάτι κατά βούληση και ποτοποιούμε.

Λάδι μαϊντανού: Μισό

μάτσο μαϊντανό και 150 ml ελαιόλαδο τα χτυπάμε πολύ καλά και τα σουρώνουμε.

Εκτέλεση: Σε μια μπασίνα τοποθετούμε τα μαυρομάτικα, τα ψιλοκομμένα καρότα και πιπεριές, το λαδόξυδο ντομάτας, ελαιόλαδο και αλάτι. Ανακατεύουμε, δοκιμάζουμε. Τοποθετούμε τον πουρέ στη βάση του πιάτου και από πάνω τα μαυρομάτικα, περιμετρικά βάζουμε το λάδι μαϊντανού.

Γευστική αρμονία

ΛΕΥΚΗ

ΦΩΛΙΑ ΑΜΠΕΛΟΕΙΣ 2017 Π.Γ.Ε ΠΑΓΓΑΙΟ

Μια δημιουργία που θα δέσει ιδανικά με ένα ελαφρύ λευκό κρασί με τονισμένη οξύτητα ή ένα ροζέ με δροσιστική οξύτητα και μέτριο σώμα. Τέλος μπορούμε να πειραματιστούμε με μία μπύρα με όξινο χαρακτήρα και όχι βαριά σε αλκοόλ

Αφού τομήσαμε να πειραματιστούμε στο πιάτο μας, σκεφτήκαμε να είμαστε και στον οίνο έξω από τα συνηθισμένα. Έτσι επιλέξαμε ένα κρασί φαγητού από Chardonnay. Κρασί δεξαμενής με τον αρωματικό πλούτο της ποικιλίας. Στο στόμα είναι πλούσιο με 13,5% αλκοόλη, τονισμένη οξύτητα και επίγευση. Ως αρμονία παντρεύει ιδανικά τον αμυλούχο χαρακτήρα και ενισχύει τη χαμηλή αρωματική ένταση δίνοντάς ένα πρωτόγνωρο γευστικό αποτέλεσμα. Αξίζει να σημειωθεί ότι η τιμή του κρασιού είναι στα 10 ευρώ στο ράφι.





ΡΟΖΕ

VERANDA ΡΟΖΕ ΑΣΛΑΝΗ 2017 Π.Γ.Ε. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Boutique οινοποιείο από τη Νέα Μηχανιώνα και ένα ξηρό ροζέ κρασί από Merlot (40%) και Ξινόμαυρο (60%) με στρεμματική απόδοση που δεν ξεπερνάει τα 700 κιλά. Έχει λαμπερό σομόν χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα κόκκινων φρούτων σε συνδυασμό με ροζ τριαντάφυλλο και νότες φρέσκιας ντομάτας. Το στόμα του είναι γεμάτο (αλκοόλ 13,2%) με δροσιστική οξύτητα και μέτρια επίγευση. Με τιμή κοντά στα 8,5 ευρώ αποτελεί μία εξαιρετική επιλογή.



ΜΠΥΡΑ

ASYLUM SAISON ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΤΥΠΟΥ SAISON

Η Asylum είναι μία νέα ελληνική Saison. Αφιητράριστη και απαστεριώτη με αλκοόλ στο 5,5%. Ελαφρώς βοθή με άρωμα φρούτων και υπόξινη γεύση. Στο στόμα είναι ισαρροπημένη με αίσθηση φρεσκάδας και έντονη παρουσία του διοξειδίου του άνθρακα. Η επίγευσή της είναι ήλιο διαφορετική από αυτό που έχουμε συνηθίσει σε μπύρες Saison αφού έχει και πικρές νότες ρυκίσκου που απογειώνουν το γευστικό αποτέλεσμα. Μία μπύρα με πολυηλικότητα και πρωτόγνωρη αίσθηση οξύτητας. 🌿



ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΟ THE CLUMSIES BAR



ΧΟΡΗΓΟΣ ΣΤΟΝ ΑΓΩΝΑ ΤΗΣ ΑΝΔΡΟΥ

Η σαμπάνια των
νικητών στον
συναρπαστικό κόσμο
της ιστιοπλοΐας

Ο Οίκος Μεταξά εξερευνά την Ελλάδα

Σε συνεργασία με τρεις γνωστούς bartenders το καλοκαίρι του 2018 ο Οίκος Μεταξά ξεκίνησε μαζί με το The Clumsies ένα ταξίδι εξερεύνησης της Ελλάδας μέσα από μοναδικές εμπειρίες και δημιουργίες. Συγκεκριμένα, τον Ιούλιο, επάνδρωσαν ένα κλασικό μηχανοκίνητο σκάφος για ένα ταξίδι στις Κυκλάδες, κάνοντας στάσεις σε τρία νησιά και δημιουργώντας τρεις εμπειρίες. Σε κάθε νησί, ένας από τους bartenders, εμπνευσμένος από την Ελλάδα, αποκάλυψε μοναδικά cocktails, σε ένα ιδιαίτερο σκηνικό. Το ταξίδι σε Μύκονο, Αντίπαρο και Πάρο ολοκληρώνεται στην Αθήνα, με το The Clumsies Bar να δημιουργεί ένα από τα κοκτέιλ Explore Greece, ειδικά για το Metaxa, το λουλουδάτο «Metaxa Gimlet».

WINES OF CRETE ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΟΙΝΟΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

Οι sommeliers του 67 Pall Mall ταξίδεψαν στον Κρητικό αμπελώνα

Ομάδα από επτά sommelier του Private Wine Club 67 Pall Mall, της διεθνώς αναγνωρισμένης ιδιωτικής λέσχης που λειτουργεί στο Λονδίνο και προσφέρει μια λίστα με περισσότερες από 4.000 ετικέτες και 750 επιλογές σε ποτήρι από 37 οινοπαραγωγικές περιοχές, επισκέφθηκε τον Κρητικό αμπελώνα, με πρόσκληση του Wines of Crete. Το ταξίδι σχεδιάστηκε ώστε οι καλεσμένοι sommeliers να γνωρίσουν το κρητικό κρασί, με έμφαση στις γηγενείς ποικιλίες και σε όλες τις οινοποιτικές τους εκφάνσεις. Περιηγήθηκαν στον αμπελώνα, περπάτησαν σε ζώνες ΠΟΠ, γνώρισαν τους οινοποιούς της Κρήτης και την ιστορία του νησιού και απόλαυσαν την κρητική γαστρονομία ενώ συμμετείχαν σε γευσιγνωσίες. Οι επισκέπτες εντυπωσιάστηκαν από την κρητική φιλοξενία και σχεδιάζουν την παρουσίαση του κρητικού αμπελώνα στα μέλη του Wine Club 67 Pall Mall στο άμεσο μέλλον.





Αργυρός χορηγός του 51ου Διεθνή Ιστιοπλοϊκού Αγώνα Άνδρου «Ιωάννης Β. Γουλανδρής», ο οποίος πραγματοποιήθηκε από 30 Αυγούστου έως 3 Σεπτεμβρίου, ήταν η Moët & Chandon, που στήριξε τον αγώνα όχι μόνο γιατί είναι

στο DNA της μάρκας να στηρίζει την αριστεία, αλλά και ειδικότερα γιατί εδώ και αιώνες, από το 1743, είναι η σαμπάνια των νικτών, των μεγάλων στιγμών αλλά και του savoir-faire. Ως χορηγός και επίσημη σαμπάνια του 51ου Διεθνούς Ιστιοπλοϊκού

Αγώνα Άνδρου, η Moët & Chandon, χορήγησε το σκάφος «Sugar», ενισχύοντας τη μακρόχρονη ιστορία της, ως οίκος του αθλητισμού, στον συναρπαστικό κόσμο της ιστιοπλοΐας, με τολημρό και μοντέρνο πνεύμα, καθώς και την αφοσίωση στη νίκη.

NEMEA ΓΙΑ ΤΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI

Νέο ρεκόρ μεταλλίων

Με 61 βραβεία μέσα στο 2018 -από τα οποία τα 14 χρυσά- το Κτήμα Semeli διακρίθηκε σε 10 διεθνείς διαγωνισμούς και τοποθετήθηκε εκ νέου στην κορυφή της οινοποιητικής πυραμίδας. Συγκεκριμένα: Δύο χρυσά στο Βερολίνο και τη Θεσσαλονίκη, μαζί με την ανώτατη διάκριση για το καλύτερο ροζέ, κέρδισε το Aetheria Rose 2017, αποσπώντας συνολικά 7 βραβεία. Δύο χρυσά, από το Βερολίνο και τον Καναδά, πρόσθεσε στη συλλογή του το Aetheria Red 2015, που απέσπασε και δύο αργυρά και ένα χάλκινο. Το λευκό της σειράς συγκέντρωσε 7 διακρίσεις. Το Mantinia Nassiakos 2017 επιλέχθηκε ως εξαιρετικός οίνος 2018 από το κελάρι του The Wine Society, ενώ κατέκτησε χρυσό μετάλλιο στο Challenge International Du Vin και αριθμεί 7 μετάλλια. Το Ορεινός Ήλιος Λευκός 2017 τιμήθηκε με το χρυσό στο Challenge International Du Vin, ενώ το Ροζέ 2017 απέσπασε χρυσό και την ανώτατη διάκριση στο International Rose Championship 2018. Χρυσό μετάλλιο έλαβε επίσης στο Βερολίνο ο Ερυθρός Ορεινός Ήλιος 2016. Τέλος ο Berliner Wein Trophy 2018 Summer Edition πρόσθεσε 4 νέα χρυσά και 2 Αργυρά.



ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ ΤΟ ANTHEMIS 2012

Στα δέκα καλύτερα Μοσχάτα του κόσμου

Το Samos Anthemis 2012 του Ενιαίου Οινοποιητικού Αγροτικού Συνεταιρισμού Σάμου κατατάχτηκε στα «10 Καλύτερα Μοσχάτα» για το 2018 (Top 10 Best Muscats du Monde 2018), αφού πρώτα απέσπασε ακόμη ένα χρυσό μετάλλιο στο διαγωνισμό. Η διοργάνωση «Muscats Du Monde» διεξάγεται κάθε χρόνο στη Γαλλία και αφορά μόνο την ποικιλία του Μοσχάτου από 25 χώρες. Δεν θα μπορούσε φυσικά να λείπει το νησί της Σάμου, όπου η αμπελοκαλλιέργεια είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το «Άσπρο Μοσχάτο», από το οποίο παράγονται τα διεθνούς φήμης γλυκά αλλά και ξηρά κρασιά του Συνεταιρισμού. Με τη διάκριση αυτή το Samos Anthemis 2012 τοποθετεί την Ελλάδα στις 10 καλύτερες οινοπαραγωγούς χώρες σε όλο τον κόσμο.



2018 WINE & SPIRITS

Τρία ελληνικά οινοποιεία στα 100 καλύτερα του κόσμου

Κτήμα Αργυρού, Οινοποιείο Μπουτάρη και Κτήμα Σιγάλα είναι τα τρία ελληνικά οινοποιεία που τοποθετήθηκαν για το 2018 στη λίστα με τα 100 καλύτερα οινοποιεία παγκοσμίως του έγκυρου οινικού περιοδικού Wine & Spirits. Η αμερικανική έκδοση επιλέγει κάθε χρόνο τα 100 καλύτερα οινοποιεία σε όλο τον κόσμο, τα οποία διακρίθηκαν με τη συνολική παρουσία και επιδόσεις τους στις αξιολογήσεις και γευσιγνωσίες κατά τη διάρκεια του έτους.



FINE DRINKING ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Νέο Cellier στο Ψυχικό

Με ένα νέο κατάστημα, αυτήν τη φορά στη λεωφόρο Κηφισίας 156, στο Ψυχικό, ενισχύεται η παρουσία των Cellier, που πρωτοστατούν για περισσότερα από 80 χρόνια στο χώρο του κρασιού και των αποσταγμάτων. Σε κομβικό σημείο της πόλης, το τέταρτο Cellier εντυπωσιάζει με τη σύγχρονη αρχιτεκτονική του και τον πλούσιο κατάλογο ετικετών από τον ελληνικό και τον παγκόσμιο αμπελώνα, ενώ επιβεβαιώνει ότι η αλυσίδα αποτελεί συνώνυμο της πρωτοπορίας καθώς συνδυάζει τις νέες τάσεις του fine drinking με τις κλασικές αξίες.

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΤΡΟΥΠΗ

ΤΡΙΑ ΑΣΤΕΡΙΑ ΑΠΟ NEW YORK TIMES

Είκοσι ελληνικά κρασιά γεύτηκαν οι δοκιμαστές κρασιών των New York Times με επικεφαλής τον Eric Asimov στα πλαίσια του «Wines Of Times». Η δοκιμή πραγματοποιήθηκε με στόχο την αναγνώριση των αναδυόμενων ποικιλιών λευκών κρασιών της Ελλάδας και το μόνο κρασί που αξιολογήθηκε με τρία αστέρια ήταν το Μοσχοφίλερο Hoof & Lur του 2017 από το Οινοποιείο Τρουπή. Όπως αναφέρεται σχετικά στον ηλεκτρονικό τόπο του οινοποιείου, «αναζητώντας στο παρελθόν για μοντέρνες ιδέες δημιουργήσαμε αυτή την εναλλακτική εκδοχή του Μοσχοφίλερου. Όπως οι πατεράδες και οι παππούδες μας το θυμούνται, αυθόρμητη ζύμωση, αφιητράριστο και με την ελάχιστη προσθήκηθειώδους. Το Hoof & Lur είναι ο φόρος τιμής του οινοποιείου Τρουπή στα κρασιά που δημιουργούνται στο οροπέδιο της Μαντινείας εδώ και αιώνες. Αρώματα που θυμίζουν άχνη ζάχαρη και σαγκουίνι σε δελεάζουν να γευτείς τη ζωηρότατη οξύτητα».



Ακόμη ένα χρυσό για τον Μεσενικόδη

Χρυσό μετάλλιο στην παρθενική εμφάνισή του σε διεθνή διαγωνισμό απέσπασε το νέο κρασί του Winery Monsieur Nicolas by G. Karamitros «Paradise Can Wait». Το νέο 100% Syrah διακρίθηκε στο Mondial des Vins Extremes 2018, που έλαβε χώρα 12-14 Ιουλίου, ενώ τα βραβεία του απονεμήθηκαν στο Τορίνο στις 23 Σεπτεμβρίου.

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΣΕ ΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΥΡΩΠΗ

Με 25 διακρίσεις σε πέντε σημαντικούς διεθνείς διαγωνισμούς που έλαβαν χώρα σε Αγγλία, Γαλλία, Βουλγαρία και Κορέα έκλεισε το πρώτο μισό του 2018 για το Κτήμα Γεροβασίλειου. Πρόκειται για τους Decanter World Wine Awards 2018 και The Wine Merchant Top 100 στην Αγγλία, Syrah du Monde 2018 στη Γαλλία, The Balkans International Wine Competition 2018 στη Βουλγαρία και Korea Wine Challenge 2018 στην Κορέα. Και έπεται συνέχεια...





ΤΡΑΝΤΑΧΤΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ

Έδωσαν τα χέρια Αργυρός και Αίολος

Τα επίσημα αποκαλυπτήρια της συνεργασίας αναμένονται στην ετήσια εμπορική εκδήλωση που πραγματοποιεί κάθε χρόνο την πρώτη Κυριακή του Οκτωβρίου στην Αθήνα η εταιρεία «Αίολος»

Πρόκειται -σύμφωνα με στελέχη του κλάδου- για μια συνεργασία που θα «ανακατέψει» την τράπουλα, αφού πλέον η εταιρεία Αίολος θα συνεργάζεται με δύο από τα σημαντικότερα οινοποιεία της Σαντορίνης. Αξίζει να σημειωθεί ότι η παραγωγή του Κτήματος αγγίζει τις 380.000 – 400.000 φιάλες το χρόνο. Το Κτήμα Αργυρού ιδρύθηκε το 1903 από το Γεώργιο Αργυρό, σε μια έκταση αμπελώνων 20 στρεμμάτων στην Επισκοπή Γωνιά Θήρας. Ο Γεώργιος Αργυρός ακολούθησε τον παραδοσιακό σαντορινιό τρόπο οινοποίησης, με κύριο στόχο την αξιοποίηση των σταφυλιών που παρήγαγε ο αμπελώνας του και τα κρασιά του προοριζόνταν κυρίως για την τοπική αγορά. Το 1950 ανέλαβε το οινοποιείο ο Ματθαίος Αργυρός, ο οποίος συνέχισε το έργο του πατέρα του, αυξάνοντας την καλλιεργούμενη έκταση στα 60 στρέμματα. Τη σημαντική αλλαγή στο Κτήμα Αργυρού, την έφερε ο νυν ιδι-

οκτήτης του, Γιάννης Αργυρός, στον οποίο περιήλθε το οινοποιείο το 1974. Ο Γιάννης Αργυρός αύξησε την έκταση των αμπελώνων σε 260 στρέμματα, εκσυγχρόνισε το οινοποιείο και εργάστηκε πολύ σκληρά για να εξασφαλίσει την υψηλή ποιότητα της α' ύλης. Ο αμπελώνας είναι αυτόρριζος και βρίσκεται στην Επισκοπή Γωνιά Θήρας, σε υψόμετρο 35-150 μ., με προσανατολισμό ανατολικά-νοτιοανατολικά και τα κλήματα είναι διαμορφωμένα στην πλειοψηφία τους στην παραδοσιακή κουλούρα.

Να σημειωθεί ότι η Αίολος ΑΕ είναι η εταιρεία που ιδρύθηκε το 2010, από την συγχώνευση των εταιρειών Αίολος ΕΠΕ και Αφοί Τσελεπιδή ΕΠΕ, μετά από πολύχρονη και στενή σχέση συνεργασίας των δύο. Η Αίολος ΕΠΕ δημιουργήθηκε το 1985 από τα αδέλφια Γιάννη και Γιώργο Τρύπκο, στο Παλαιό Φάληρο. Από πολύ νωρίς, η εταιρεία άρχισε να εμπορεύεται κρασιά μικρών Ελλήνων παραγωγών και σύντομα ανέλαβε την αντιπροσώπευση μερικών από τους πιο σημαντικούς εκπροσώπους του «Νέου Ελληνικού Κρασιού». Το 1991, ο Αίολος άρχισε να δραστηριοποιείται στις εισαγωγές κρασιού. Η Αφοί Τσελεπιδή ΕΠΕ δημιουργήθηκε το 1987 από τα αδέλφια Αλέξανδρο και Αγγελο, συνεχίζοντας την πορεία του πατέρα τους Νίκου, που δραστηριοποιείτο στην εμπορία οίνων και ποτών στη Θεσσαλονίκη από το 1970. Σε μια παράλληλη πορεία, η Αφοί Τσελεπιδή αρχίζει την εμπορία μικρών Ελλήνων παραγωγών. 🍇



Granduca

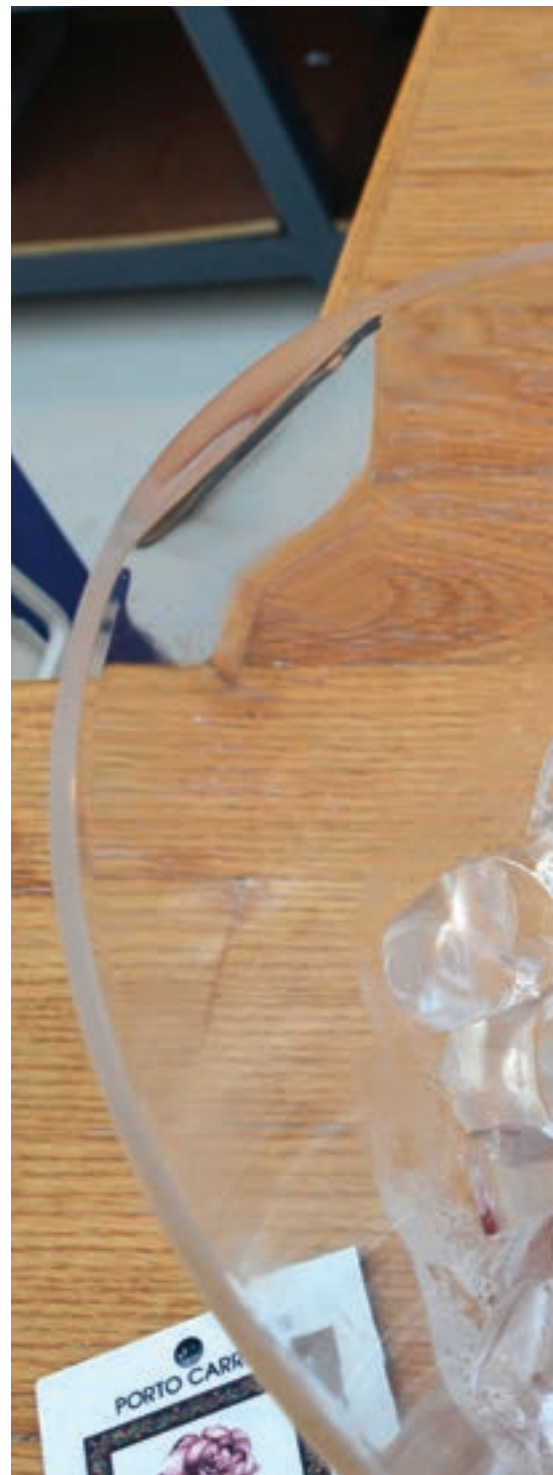
Ένα γαλλικό blend από ελληνικά χρώματα

Μια ανάμνηση που απέκτησε υλική υπόσταση. Μια προσπάθεια ανταπόκρισης στις επιθυμίες του σύγχρονου καταναλωτή. Όλα αυτά και πολλά ακόμη κληίστηκαν στα 7.000 μπουκάλια της Granduca, της νέας ροζέ πρότασης του Κτήματος Porto Carras

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

Η νέα ροζέ πρόταση του Porto Carras, η σαγηνευτική Granduca, παρουσιάστηκε στους ανθρώπους του οίνου την Τετάρτη 4 Ιουλίου στο Skyfall Cocktail & Food bar στην Αθήνα. «Η Granduca είναι ένα όνειρο πολλών χρόνων, μια ανάμνηση που έγινε πραγματικότητα και μπορούμε πλέον να την πιούμε», ανέφερε η Υλιάννα Στέγγου, η ψυχή του Κτήματος κατά τη διάρκεια της παρουσίασης. Βέβαια, πέρα από τη συναισθηματική διάσταση το νέο κρασί από τη Χαλκιδική γεννήθηκε και ως απάντηση στις επιθυμίες των καταναλωτών, όπως τόνισε στο Wine Trails η κυρία Στέγγου: «Με την Granduca πιστεύουμε ότι ακολουθούμε την εποχή μας, το 2018. Τα κρασιά του Ροδανού και της Προβηγκίας είναι πολύ πιο επιθυμητά από όλο τον κόσμο και τους τουρίστες. Είπαμε λοιπόν να δείξουμε ένα γαλλικό blend από ελληνικά χρώματα». Εστιάζοντας στα τεχνικά χαρακτηριστικά θα δούμε ότι η ποικιλιακή του σύνθεση περιλαμβάνει Syrah (50%), Cinsault (30%) και

Mourvèdre (20%), από πρέμνα ηλικίας άνω των 40 ετών. Όσον αφορά την οινοποίηση, ο τρύγος πραγματοποιήθηκε το πρώτο δεκαήμερο του Αυγούστου. Μετά την έκθλιψη των σταφυλιών, για την παραλαβή του χυμού ακολουθήθηκαν 2 μέθοδοι ροζέ οινοποίησης. Για την ποικιλία Syrah η μέθοδος της αφαίμαξης και για τις άλλες δύο ποικιλίες η μέθοδος της κρουοεκχύλισης. Κατόπιν αναμείχθηκαν οι σταφυλοχυμοί και ακολούθησε η αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτη δεξαμενή με χρήση επιλεγμένων στελεχών ζυμομυκήτων, σε θερμοκρασίες 14-16 βαθμών Κελσίου. Μετά την ολοκλήρωσή της και μετά την πρώτη μετάγγιση, το κρασί ωρίμασε πάνω στις οινολάσπες του. Το αποτέλεσμα είναι ένας οίνος με αλκοολικό βαθμό 13,5% σε χρώμα τριανταφυλλί. Στη μύτη δίνει φράουλα, μάνγκο, βιολέτα, κράνο και στο στόμα φράουλα, ροδάκινο, μάνγκο, πεπόνι, μεταλλικά στοιχεία και σοκολάτα. Είναι ένα κρασί που εκφράζει το terroir του, ισορροπημένο, με όγκο, ένταση, λιπαρότητα, οξύτητα και λίγες τανίνες. 🍇





Οι αναμνήσεις
τεσσάρων γενεών
σε ένα μπουκάλι

«Την τελική βούλα στη σημερινή εμφάνιση της Granduca την έβαλε η αγαπημένη μου Ζωή-Πηνελόπη, η κόρη μου η οποία είναι 17 χρονών και σήμερα βρίσκεται στην Αγγλία. Αποτύπωσε την ανάμνησή της από αυτό το υπέροχο θουλουδάκι και στη γύρω μπορντούρα. Είναι όλα στο χέρι», σημειώνει με περηφάνεια η Υλιάνα Στέγγου.



Με **Γευστικά Ταιριάσματα** στα εστιατόρια του δικτύου σε συνεργασία με τα οινοποιεία οι **επισκέπτες** της Αιγιαλείας **γνώρισαν** καλύτερα την **τοπική** οινογαστρονομία.

16-26 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ

«Μάκινα Πολιτισμού» στην Αιγιαλεία

Για άλλη μια χρονιά στο δεύτερο μισό του Αυγούστου, η Δημοτική Κοινωφελής Επιχείρηση Αιγιαλείας διοργάνωσε τα Οινοξένεια, την πολυήμερη πολιτιστική και γαστρονομική διαδρομή στα τοπία και τις γεύσεις της περιοχής, στον πλούτο της αμπελοοινικής παράδοσης, τον πολιτισμό και τη φιλοξενία, με μια πληιάδα εκδηλώσεων. Φέτος η διοργάνωση τίμησε την Κυρά των Αμπελιών της Αιγιαλείας, την περίφημη Κορινθιακή μαύρη σταφίδα «Βοστίτσα» που πρόσφερε για αιώνες στους κατοίκους της επιβίωση, πλούτο και πολιτισμό. Από 16 έως 26 Αυγούστου λοιπόν η μάκινα, η μηχανή διαλογής της σταφίδας, έγινε το όχημα που ταξίδεψε τους επισκέπτες στους αμπελώνες και τους δρόμους της γεύσης και του πολιτισμού της Αιγιαλείας.



1 & 2 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Ένα ταξίδι γνώσης και γεύσης έγινε φέτος στη Νεμέα

Με δημιουργική σκέψη, πάθος, στόχευση και, κυρίως, ενότητα ο Σύνδεσμος των Οινοποιών της Νεμέας μαζί με τον Δήμο διοργάνωσε για άλλη μια χρονιά τις «Μεγάλες Μέρες της Νεμέας» το Σαββατοκύριακο 1 & 2 Σεπτεμβρίου. Στο πλαίσιο της διήμερης εκδήλωσης, με τα οινοποιεία να είναι ανοικτά όλη μέρα, διοργανώνοντας πλήθος εκδηλώσεων για μικρούς και μεγάλους, αλλά και με τις παράλληλες εκδηλώσεις και σεμινάρια των ειδικών του είδους, ο κόσμος που

επισκέφθηκε την περιοχή έκανε ένα ταξίδι γνώσης αλλά και γεύσης. Επίσης για 9η φορά διοργανώθηκε και ο Αγωνιστικός Δρόμος με σκοπό τη μύηση των αθλητών στον αμπελοοινικό κόσμο. Στις εκδηλώσεις που ξεχώρισαν ήταν οι «Σταφυλολιχουδιές με την chef Ντίνα Νικολάου» στο Οινοποιείο Λαφαζάνη (στη φωτό η Ντίνα Νικολάου με την Αθηνά Λαφαζάνη) όπου στους συμμετέχοντες αποκαλύφθηκε το μυστικό για σπιτικά πετυχημένα γλυκά από σταφύλι και πετιμέζι.



Τα ΒορΟινά

ΚΑΘΕ ΚΡΑΣΙ, ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ!
A UNIQUE WINE JOURNEY!

22.09.18

Σάββατο, Saturday

Προβλήτα 1, Λιμάνι Θεσσαλονίκης (ΟΛΙΘ)
Port of Thessaloniki, Dock 1



ΠΡΟΒΛΗΤΑ 1 ΛΙΜΑΝΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Με πολλές καινοτομίες τα φετινά ΒορΟινά

Πάνω από 250 ετικέτες από 25 οινοποιεία με λευκούς, ροζέ, ερυθρούς, ξηρούς, ημίξηρους, γλυκούς, αφρώδεις ή ημιαφρώδεις οίνους και πολλά αποστάγματα από τα σημαντικότερα αμπελοτόπια και τα πλέον δημοφιλή οινοποιεία της Β. Ελλάδας, είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν και να γευτούν οι χιλιάδες λάτρεις του κρασιού κι όχι μόνο, που βρέθηκαν το βράδυ του Σαββάτου 22 Σεπτεμβρίου στα «ΒορΟινά». Καινοτομία της φετινής εκδήλωσης, που πραγματοποιήθηκε στην Προβλήτα 1 του Λιμανιού της Θεσσαλονίκης, αποτέλεσε η ανάπτυξη θεματικών περιπτέρων, όπως αυτά για: το Οινοτουριστικό δίκτυο «Δρόμοι του Κρασιού της Β. Ελλάδας», το σταφύλι και το κρασί, όπου οι επισκέπτες είχαν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν μονοποικιλιακά κρασιά αλλά και τα σταφύλια από τα οποία παράγονται, τους αφρώδεις και γλυκείς οίνους, που ήταν σε λήθαργο επί χρόνια και αποτελούν νέα τάση στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, τα αμπελοοινικά αποστάγματα, τα οποία «ανεβαίνουν», με ή χωρίς γλυκάνισο, απλά και παλαιωμένα, και για τα τοπικά προϊόντα, με γευστικές δοκιμές παραδοσιακών προϊόντων από τη Βόρεια Ελλάδα.

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ, THE MET

Νέα σεζόν στο Wine Plus Wine School

Πλήρως ανανεωμένο και με επικαιροποιημένη θεματολογία το βασικό σεμινάριο του Wine Plus Wine School «Γνωριμία με τον κόσμο του κρασιού» εγκαινίασε τη νέα σεζόν την Τετάρτη 26 Σεπτεμβρίου στο The Met Hotel της Θεσσαλονίκης με οδηγό τη χημικό-οινολόγο, δημοσιογράφο οίνου-συγγραφέα Μαρία Νέτσικα. Σημειώνεται ότι το σεμινάριο, απόσταγμα 25+ ετών εμπειρίας, είναι ιδανικό για όσους ενδιαφέρονται για το κρασί και θέλουν να μάθουν περισσότερα γι' αυτό, αλλά και για εκείνους που θέλουν να εμπλουτίσουν τις βασικές τους γνώσεις πριν έρθουν στις τακτικές συναντήσεις του Wine Club THESSALONIKI'96, το οποίο σημειωτέον ξεκινά την 23η χρονιά της λειτουργίας του.



Wine Plus

ΚΡΑΣΙ & ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ



3-4 Νοεμβρίου

Decanter Fine Wine

Το καθιερωμένο ραντεβού του Decanter με την αφρόκρεμα της οινικής σκηνής έχει ανακοινώσει πληθώρα master-classes και discovery theatres. Η υψηλή οργανωτική ποιότητα αποτελεί από μόνη της κίνητρο για επίσκεψη στο Λονδίνο.

5 Νοεμβρίου

Οινοτικά στην Αθήνα

Οι Οινοποιοί της Κρήτης οργανώνουν για άλλη μια χρονιά στην Αθήνα, την έκθεση Κρητικού κρασιού, αυτή τη φορά στον Ποιχύωρο Αθηναίς.

11 Νοεμβρίου

Ημέρα Οινοτουρισμού

Την Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού γιορτάζουν την Κυριακή 11 Νοεμβρίου τα ελληνικά οινοποιεία που ανήκουν στο Ευρωπαϊκό Δίκτυο Πόθων του Κρασιού (RECEVIN) ή σε οινοτουριστικά δίκτυα.

26-27 Νοεμβρίου

Bulk Wine Competition στο Άμστερνταμ

Μια διοργάνωση που γεννήθηκε τόσο από την ανάγκη να βρεθεί ένας τόπος συνάντησης για τους πωλητές και τους αγοραστές των χύμα κρασιών, όσο και να ξεπεραστούν τα ζητήματα διαφάνειας που τίθενται στον δυναμικό τομέα αυτό της παγκόσμιας αγοράς.

30 Νοεμβρίου-2 Δεκεμβρίου

Ελληνικό κρασί στην Πολωνία

Την τιμητική του θα έχει το ελληνικό κρασί στην Πολωνία, όπου θα προωθηθεί με όχημα τις εκθέσεις 4th Grecka Panorama και 3rd Greek Food Show που διοργανώνει η North Events στην πρωτεύουσα Βαρσοβία.



ΟΤΑΝ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΣΥΝΟΡΑ

Για το Σαββατοκύριακο 1 & 2 Δεκεμβρίου είναι προγραμματισμένο το φετινό ραντεβού των οινόφιλων καταναλωτών και επαγγελματιών του κρασιού με οινοποιούς και αποσταγματοποιούς της Ελλάδας και του εξωτερικού, για άλλη μια χρονιά στο Συνεδριακό Κέντρο «Ιωάννης Βελλίδης» στη Θεσσαλονίκη. Η διοργάνωση πλαισιώνεται από ένα πλούσιο πρόγραμμα παράλληλων εκδηλώσεων

Με περισσότερα από 130 οινοποιεία που θα προσφέρουν προς γευστική δοκιμή εκατοντάδες επικέτες, ανάμεσα τους ορισμένα από τα πιο ακριβά κρασιά του ελληνικού αμπελώνα, εκπροσώπους όλων των ονομασιών προέλευσης και όλων των ποικιλιών αμπέλου, πολλές νέες κυκλοφορίες και σημαντικές ξένες επικέτες του διεθνή αμπελώνα, έρχεται το πρώτο Σαββατοκύριακο

του Δεκεμβρίου ο ανανεωμένος Χάρτης των Γεύσεων. Η διοργάνωση, που φέτος γιορτάζει τα 16α γενέθλιά της, έχει πλέον εξελιχθεί σε ιδανική πλατφόρμα συνάντησης του οινικού κόσμου ολόκληρης της Ελλάδας, αφού οινοποιοί, αποσταγματοποιοί και εισαγωγείς προβάλλουν τα προϊόντα και τη δραστηριότητά τους στους χιλιάδες επισκέπτες, καταναλωτές, πλήθος σημαντικών οινικών προσωπικοτήτων και επαγγελματιών από την Ελλάδα και το εξωτερικό, οι οποίοι σημειωτέον στην περσινή διοργάνωση ξεπέρασαν τα 5.000 άτομα.

Ο Χάρτης των Γεύσεων, του οποίου χορηγός επικοινωνίας είναι το Wine Trails, πραγματοποιείται από τη Wine Plus με την αιγίδα του Δήμου Θεσσαλονίκης και του Φεστιβάλ Γαστρονομίας Θεσσαλονίκης, της ΕΔΟΑΟ, του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου και της HELEXPO-ΔΕΘ. 🍇



20-22 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

Η επόμενη μέρα της οινικής τεχνολογίας ξημερώνει τον Νοέμβριο στο Bordeaux

Αποτελεί την κορυφαία διεθνή εμπορική έκθεση στους τομείς του οίνου, των δεντροκαλλιεργειών, των φρούτων και των λαχανικών. Ο λόγος για τη Vinitech Sifel, η οποία πραγματοποιείται φέτος από τις 20 έως 22 Νοεμβρίου στο Bordeaux της Γαλλίας. Περισσότεροι από 850 εκθέτες, 45.000 επαγγελματίες και 65.000 τ.μ. εκθεσιακού χώρου θα υποδεχθούν τους επισκέπτες, οι οποίοι θα μπορέσουν να διαλέξουν ανάμεσα σε 65 συνέδρια και πολλές άλλες επαγγελματικές συναντήσεις, ενώ θα συζητηθούν και θα παρουσιαστούν λύσεις για τις τεχνολογικές, περιβαλλοντικές και οικονομικές προκλήσεις του μέλλοντος στο χώρο του κρασιού.

ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΘΕΜΑΤΙΚΟΙ ΑΞΟΝΕΣ

Εξοπλισμός παραγωγής, εξοπλισμός οينو-

ποιείου, εμφιάλωση και τυποποίηση και υπηρεσίες και κατάρτιση αποτελούν τους τέσσερις θεματικούς άξονες της έκθεσης σε ό,τι αφορά το κρασί. Επιπλέον στο πλαίσιο της διοργάνωσης θα απονεμηθούν τα βραβεία του Διαγωνισμού Καινοτομίας της Vinitech-Sifel, που απεικονίζουν το δυναμισμό σε όλους τους τομείς της έρευνας και της ανάπτυξης της παραγωγής, υπογραμμίζοντας ταυτόχρονα την αυξανόμενη δέσμευση του αμπελοοινικού και σπωροκτεπυτικού κλάδου να αντιμετωπίσουν τις προκλήσεις και δυσκολίες με στόχο την αειφόρο ανάπτυξη του κλάδου λαμβάνοντας υπόψη την περιβαλλοντική προστασία και την προστασία της ποιότητας των προϊόντων. Σημειώνεται ότι στη φετινή έκθεση 3.000 τ.μ. θα είναι αφιερωμένα στην επίδειξη επαγγελματικών αγροτικών μηχανημάτων στο πλαίσιο του Techno Show 2018. 🍇



«Ανακαλύψτε **καινοτόμους** εξοπλισμούς, συναντήστε τους στρατηγικούς εταίρους του **κλάδου** και εμπλουτίστε τις **επαγγελματικές** σας πρακτικές». **προτείνουν** οι διοργανωτές της **Vinitech** στους φίλους του οίνου.

**VINITECH
SIFEL**

Διεθνής Έκθεση
οινοποιίας/φρούτων/λαχανικών

20 - 22
ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ
2018
BORDEAUX

ΜΙΑ ΕΚΘΕΣΗ, 70 ΧΩΡΕΣ
96% ΕΠΙΤΥΧΙΑ

- ✦ Ανακαλύψτε καινοτόμο εξοπλισμό
- ✦ Συναντήστε στρατηγικούς επαγγελματίες των κλάδων
- ✦ Εμπλουτίστε τις επαγγελματικές σας πρακτικές

vinitech-sifel.com

For any question, contact:
Promosalons Greece
Tel. 210-3625516 - Email: cmahal@promosalons.com

Authorized organizer by
**CONGRES
ET EXPOSITIONS
DE BORDEAUX**



ΕΝΑΣ ΑΝΟΣΙΟΣ ΠΟΛΕΜΟΣ ΓΙΑ ΜΙΑ ΙΕΡΗ ΜΠΥΡΑ

Μήλον της έριδος ανάμεσα στη μονή St. Sixtus και το σούπερ μάρκετ Jan Linders η μπίρα Westvleteren

Καθαρή, σύνθετη, αλμυρή και γεμάτη, αλλά ταυτόχρονα ντελικάτη είναι μερικές μόνο από τις λέξεις που περιγράφουν την μπίρα Westvleteren, το μήλον της έριδος ανάμεσα σε ένα μοναστήρι στο χωριό Westvleteren, στο δυτικό Βέλγιο, και ένα μια ολλανδική αλυσίδα σούπερ μάρκετ. Για περισσότερο από 170 χρόνια οι μοναχοί της μονής St. Sixtus παρήγαν και διέπειναν τη συγκεκριμένη μπίρα, μέχρι που ένα κατάστημα της αλυσίδας Jan Linders προσέφερε περισσότερα από 7.000 μπουκάλια χωρίς την άδεια των μοναχών στην τιμή των 10 ευρώ. Οι μοναχοί «αφόρισαν» την πώληση, αφού όπως υποστηρίζουν ο σκοπός των προσπαθειών τους δεν είναι εμπορικός, αλλά χρηματοδότηση της μονής και η βοήθεια αυτών που έχουν ανάγκη. Από την πλευρά της η εταιρεία, η οποία δεν ξεκαθάρισε πώς βρέθηκαν στα ράφια της τα μπουκάλια, δήλωσε πως οι πελάτες της την ευχαρίστησαν για τη γνωριμία με αυτήν τη λαχταριστή μπίρα.



Με τη μεγαλύτερη **ζυθοποιία** στον κόσμο, AB InBev, να συνδέει τα **κριθαρχώραφα** απανταχού της Γης όχι μόνο με την παραγωγή αλλή και με το μέλλον της **επιχειρηματικότητας** του κλάδου της μπίρας, έρχεται το Beer & Brunch, στις **13 Οκτωβρίου μαζί** με την **Agrenda**. Μαζί του, ανάμεσα σε άλλα φέρνει ένα **αποκλειστικό** Tasting με μπίρες **made in Japan**.



Δια χειρός Heineken

Από Beavertown ...Beaverworld

Μερίδιο στη βρετανική Beavertown έναντι 40 εκατ. λιρών απέκτησε η Heineken ενώ ο εκπρόσωπος της Beavertown αρνήθηκε να δώσει πληροφορίες για το ποσοστό του ολλανδικού κολλοσσού. Όπως μεταδίδουν οι Financial Times, η επένδυση θα βοηθήσει την Beavertown να χρηματοδοτήσει την κατασκευή μιας μεγαλύτερης μονάδας, ονόματι Beaverworld.



Σύμφωνα με έρευνα της Mintel, το ποσοστό της μπίρας χωρίς αλκοόλ αγγίζει το 8% σε παγκόσμιο επίπεδο.

Με μηδέν αλκοόλ

«Είμαστε free από επιθυγή»

Απευθυνόμενη σε όλους αυτούς που είναι κολλημένοι στην αντίληψη ότι μηδέν αλκοόλ σημαίνει μηδέν απόλαυση, η Amstel προτείνει να είμαστε «FREE από επιθυγή!». Παράλληλα η οικογένεια της ΑΛΦΑ παρουσίασε την ΑΛΦΑ Χωρίς Αλκοόλ, που απαντάει στη στροφή των καταναλωτών προς έναν πιο υγιεινό τρόπο ζωής, μια ισχυρή τάση που έχει λάβει παγκόσμιες διαστάσεις.

CEES T' HART

«Χρειάζονται δύο για να χορέψει κανείς τάνγκο»

Πρόθυμος να προχωρήσει σε περισσότερες εξαγορές δηλώνει ο CEO της Carlsberg, Cees t' Hart σε συνέντευξή του στα κεντρικά της εταιρείας στην Κοπεγχάγη. «Θέλουμε να προχωρήσουμε αλλά στο χώρο της μπίρας δεν υπάρχουν τόσες πολλές εταιρείες προς πώληση. Χάσαμε την ευκαιρία της εδραίωσης στην αγορά μπίρας την περίοδο 2010-2015. Η AB Inbev το πέτυχε, η Heineken το ίδιο. Ελπίζουμε ότι σε τρία με πέντε χρόνια θα μπορείτε να δείτε ότι όπου κι αν αγωνιζόμαστε η θέση μας θα είναι πιο ισχυρή και τα περιθώρια κέρδους μας βελτιωμένα» συμπλήρωσε ο ίδιος.



Σήμερα μόλις 25 χώρες σε Ευρώπη και Ασία απαρτίζουν το 75% των πωλήσεων της Carlsberg. Σε αντίθεση με τους ανταγωνιστές της, δεν έχει μεγάλες εγκαταστάσεις στην Αφρική, την Αυστραλία ή τη Βόρεια και Ν. Αμερική. Από τη στιγμή που ανέλαβε ο Hart, έχει κάνει τρεις μέτριου μεγέθους εξαγορές. Δύο απ' αυτές έλαβαν χώρα φέτος και αφορούσαν αύξηση μεριδίου σε ζυθοποιίες στην Ελλάδα (Ολυμπιακή) και στην Καμπότζη.

Στα Διαμάντια της Οικονομίας η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης

Η άριστη επιχειρηματική πορεία, η διαρκής ανάπτυξη της καθώς και οι επιτυχείς επιχειρηματικές κινήσεις τοποθέτησαν την ΕΖΑ στα Diamonds of the Greek Economy 2018. Η τελετή βράβευσης πραγματοποιήθηκε παρουσία κορυφαίων εκπροσώπων του κλάδου την Τρίτη 4 Ιουλίου στο ξενοδοχείο «Μεγάλη Βρετανία», όπου την ΕΖΑ εκπροσώπησε ο αντιπρόεδρος της Νίκος Ζωγόπουλος.



RIPPLES ΜΕΣΩ 3D ΕΚΤΥΠΩΤΗ

Έχεις μήνυμα, τώρα και... στην μπίρα σου

Ένα σύστημα 3-D εκτυπωτή που μπορεί να εκτυπώσει προσαρμοσμένες εικόνες και μηνύματα σε μπίρες, κοκτέιλ και καφέδες σε μπαρ, καταστήματα, εστιατόρια και ξενοδοχεία σε όλο τον κόσμο ανέπτυξε η εταιρεία Ripples. Όπως ισχυρίζεται η εταιρεία, αυτή η τεχνολογία μπορεί να μετατρέψει μια κατά τα άλλα συνηθισμένη εμπειρία, σε μοναδική, ειδικά στους νεαρούς καταναλωτές.



ΙΣΤΟΡΙΑ

Από το γοβάκι της Σταχτομπούτας στις ντίβες του κρασιού

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Στην πρώτη δεκαετία του Μεσοπολέμου (1920) η κατανάλωση σαμπάνιας από γυναικείς γόβες ήταν μια συνήθεια. Με τον καιρό, η πρακτική αυτή άρχισε να αμφισβητείται και να θεωρείται ένας αστικός μύθος, ωστόσο η πραγματικότητα αφενός επιβεβαιώνει τη συνήθεια και αφετέρου εντοπίζει τις ρίζες της στα τέλη του 1800 στη Μόσχα στα φημισμένα μπαλέτα Μπολσόι. Η συνέχεια γράφεται στον καλύτερο οίκο ανοχής του Σικάγο...



Οι **αδελφές** Ada και Minna Everleigh διατηρούσαν τον **πρωτοκλασάτο** οίκο ανοχής του Σικάγο, **Everleigh Club**, όπου μια **«απόκρυφη»** διήγηση θέλει την **καθιέρωση** της πρακτικής να πίνει κανείς **σαμπάνια** από γοβάκι.

Ήταν τέλη του 19ου αιώνα στη Μόσχα, όταν το αγαπημένο ποτό των Ρώσων, η βότκα, έρεε τότε άφθονη στα σατέν πουέντ των καλλιγράμμων μπαλαρίνων του Μπολσόι. Την ίδια εποχή, στο διάσημο καμπαρέ του Παρισιού, Folies Bergère, οι χορεύτριες σέρβιραν σαμπάνια στους θαυμαστές τους επίσης σε παπούτσια μπαλέτου, αφού εκείνοι θεωρούσαν ότι αυτός είναι ο πιο αρμόζων τρόπος για να δείξουν τον σεβασμό τους στις νεαρές, αντί να προσκυνούν τα πόδια τους. Στο γύρισμα του αιώνα, η συνήθεια αυτή ταξίδεψε στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού και συγκεκριμένα στον πρωτοκλασάτο οίκο ανοχής του Σικάγο, το Everleigh Club, των αδερφών Ada και Minna Everleigh. Το τριώροφο «κλαμπ» ήταν ένα αρχοντικό σπίτι με βιβλιοθήκη, γκαλερί τέχνης, αίθουσα χορού και 50 υπνοδωμάτια, ενώ ήταν γεμάτο με δύο ντουζίνες γυναίκες, πάντα σε ετοιμότητα. Υπήρχε ένα χρυσό πιάνο αξίας 15.000 δολαρίων και πολλά μπουκάλια σαμπάνιας των 12 δολαρίων (πανάκριβες για την εποχή). Δεν είναι λοιπόν παράλογο το ότι έγινε ένα από τα πιο χαρακτηριστικά μέρη για να πει κανείς σαμπάνια από γοβάκι. Αυτόν θέλησε να επισκεφθεί το 1902 ο Πρίγκιπας Χένρι της Πρωσίας, όταν βρέθηκε στην Αμερική σε επαγγελματικό ταξίδι. Οι αδελφές Everleigh ήταν πρόθυμες ώστε να διοργανώσουν ένα διακριτικό συμπόσιο προς τιμήν του. Έτσι, μια «απόκρυφη» αφήγηση θέλει την καλύτερη χορεύτρια του κλαμπ, την Vidette, καθώς χόρευε τον Μπλε Δούναβη, να γλιστρά και να σπάει ένα μπουκάλι σαμπάνιας, το οποίο χύθηκε μέσα στο γοβάκι της. Αμέσως ένας άντρας, ο Adolph, το σήκωσε και ήπιε τη σαμπάνια, λέγοντας πως «η γλυκιά χορεύτρια δεν πρέπει βρέξει τα πόδια της». Αμέσως ο Πρίγκιπας Χένρι πήρε το γοβάκι μιας άλλης χορεύτριας και το κράτησε ψηλά, με τους σερβιτόρους να σπεύδουν να το γεμίσουν με την ακριβή σαμπάνια. Αυτό το συμβάν λέγεται πως αποτέλεσε την αφορμή, ώστε ένα ολόκληρο έθνος να εθιστεί σε αυτή την πρακτική. 🌸

#KaneisAllos

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ. ΕΝΑ ΟΙΝΙΚΟ ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΗ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ.

Λαμπερό, αρωματικό, φένο και κομψό, με έντονο τριαντάφυλλο και υψηλές οξύτητες, λόγω καταγωγής το Μοσχοφιλέρο της Μαντινείας θα σας κερδίσει από την πρώτη στιγμή. Πόσο μάλλον όταν μπορείτε να το απολαύσετε σε τιμή Lidl.



ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Π.Ο.Π. ΞΗΡΟ

750 ml

3.99€

(1 L = 5.32€)



GEOMETRIA ASSYRTIKO



THE NEW ENTRY

www.lafazanis.gr

