

ISSN 2241-9454

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ



Τεύχος Νο 22
Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2019
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ

ΕΙΚΟΝΕΣ ΤΡΥΓΟΥ 2019 ΧΡΥΣΑΦΙ

Χρόνια είχε ν' αφήσει τόσο πολύ
ο καιρός τους τρυγητές να κάνουν
τη δουλειά τους. Στο κατώφλι
μιας νέας δεκαετίας
το αποτέλεσμα
αυτής της χρονιάς
προδιαγράφεται
λαμπρό



*There are only a few
ways to stay classy...
choose wisely*



Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται μία εικόνα από τις γυναίκες εργάτριες, στις οποίες εμπιστεύεται εδώ και χρόνια τον τρύγο του το Κτήμα Χατζημιχάλη. Η φωτογραφία τραβήχθηκε στην Αταλάντη κατά το ρεπορτάζ τρύγου 2019 του Wine Trails.

**ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ
WINE TRAILS
ΣΤΙΣ 14 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ**

Κλιματική
Αλλαγή

**Μια νέα τεχνολογία
υπόσχεται πλέον
του 50% μείωση της
κατανάλωσης νερού
στο οίνοποιείο**

Κουμανταρία

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

Γαλακτικά
βακτήρια

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

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, **Εκδότης-Διευθυντής**

Editorial



ΥΠΑΡΧΕΙ ΒΑΘΟΣ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ ΜΕ ΡΗΧΗ ΤΗΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ;



Η συμβολή του αμπελουργού στην ποιότητα να συνοδεύεται και από συμμετοχή στην υπεραξία.

Το ότι πηγαίνει σήμερα καλά το ελληνικό κρασί δεν σημαίνει ότι πηγαίνει το ίδιο καλά και η εγχώρια αμπελουργία. Μάλλον θα ήταν λάθος να ταυτίζει κανείς τις δύο έννοιες. Είναι βέβαιο ότι δεν θα μπορούσαν όλοι οι αμπελουργοί στη χώρα μας να είναι και οινοποιοί. Από την άλλη πλευρά η οινοποίηση δεν θα μπορούσε να πάει μακριά χωρίς τη συστηματική υποστήριξη της αμπελουργίας. Το γεγονός ότι η ζήτηση για οινοποιοίσιμα σταφύλια, ειδικά σε κάποιες αμπελουργικές ζώνες, όπως π.χ. στη Σαντορίνη, καθίσταται όλο και εντονότερη, αυτό δεν σημαίνει ότι όλα τα σταφύλια που παράγει η χώρα πληρώνονται 3 και 4 ευρώ το κιλό. Κανείς δεν υποστηρίζει άλλωστε ότι οι στρεμματικές αποδόσεις, όπως και οι δυνατότητες των ποικιλιών, είναι ίδιες σε όλη τη χώρα. Επομένως και οι τιμές δεν θα μπορούσαν να κινούνται στα ίδια επίπεδα. Το θέμα είναι ο έλεγχος και η στρατηγική ή το αντίστροφο. Οι αμπελουργικές ζώνες με τεράστιες δυνατότητες στο ποιοτικό σταφύλι και στα υψηλής προστιθέμενης αξίας κρασιά θα πρέπει να διαφυλάξουν ως κόρη οφθαλμού τα μεγάλα τους πλεονεκτήματα. Ενδεχομένως θα ήταν χρήσιμο να επαναπροσδιοριστούν με ανάλογο τρόπο και οι περιοχές που εξασφαλίζουν μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις και θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν για αντίστοιχης ποιοτικής διαβάθμισης οινικά προϊόντα και αποστάγματα. Στο σημείο αυτό είναι ανάγκη να επισημανθεί η μεγάλη ζημιά που έχει κάνει στην αναδιάρθρωση του ελληνικού αμπελώνα και στην αναβάθμιση των ποικιλιακών δεδομένων το καθεστώς των διήμερων και η ιδιότυπη «βιομηχανία» αποσταγμάτων. Ένα μοντέλο που έχει αναπτυχθεί στη βάση των «γαλαντόμων» ποικιλιών του κάμπου και των σταφυλιών που δεν περνούν καθόλου από το οινοποιείο αλλά οδηγούνται απευθείας στο αποστακτήριο. 🍇

Το μέγεθος μετράει!



ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

ΚΟΥΤΣΙΚΟ

7 διαφορετικές ποικιλίες... 6 νέοι κόσμοι!

Μόνο σε 187ml!



#koutsiko_lafazanis

www.lafazanis.gr



Lafazanis Winery



lafazanis_winery



@LafazanisWinery



Σεπτέμβριος 2019

ΤΡΥΓΟΣ 2019

- 10 **ΜΙΑ ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΣΟΔΕΙΑ**
22 Περισσότερη γνώση στη φαρέτρα του Έλληνα αμπελουργού

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

- 24 **ΝΕΑ ΜΑΤΙΑ ΣΤΙΣ ΘΕΡΙΝΕΣ ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ**
29 Η επόμενη μέρα στα αμπελουργικά τρακτέρ από τη New Holland

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

- 36 **Η ΕΛΛΑΔΑ ΕΧΕΙ ΡΟΛΟ ΣΤΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ**
34 Επείγει η δημιουργία Εθνικού Συμβουλίου στα αποστάγματα

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 37 **ΣΤΡΕΒΛΩΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ**
38 Νέο θεσμικό πλαίσιο για την τροποποίηση των φακέλων των ΠΟΠ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

- 42 **ΓΙΑ ΤΟΝ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΤΤΙΚΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ**
46 Πήραν στα χέρια τους το μέλλον του δικού τους Pinot Grigio στη Βενετία





Σεπτέμβριος 2019

ΔΙΕΘΝΗ

- 45 **ΚΙΝΕΖΙΚΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΑ ΕΛΙΤ ΣΑΛΟΝΙΑ**
44 Στις παραδοσιακές του ποικιλίες επιστρέφει ο Λίβανος

ΕΙΔΗΣΕΙΣ

- 46 **ΟΙ MASTER OF WINE ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**
48 Το Miraval του Brad Pitt πότισε το ελληνικό καλοκαίρι

ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ

- 52 **ΣΤΟΝ ΑΓ. ΜΑΥΡΙΚΙΟ ΓΕΥΣΗ ΩΚΕΑΝΟΥ**
60 Οίκος Metaxa και The Clumsies δημιούργησαν μαζί στην Κρήτη

ΕΤΙΚΕΤΕΣ

- 56 **ΚΑΜΙΑ ΔΕΝ ΦΘΑΝΕΙ ΤΟΝ ΡΟΔΙΤΗ**
61 Η πρώτη ρετσίνα από Chardonnay από το Κτήμα Florian

ΕΤΑΙΡΙΚΑ

- 61 **ΕΓΚΑΙΝΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΑΚΡΑΤΗΟΣ WINERY**
62 Στην κορυφή του οινικού κόσμου ξανά τα GB Restaurants

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 64 **ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ**
65 Καινοτομία και τεχνολογία στο επίκεντρο της 29ης Sitevi

59 Από τα βάζα του
Αιγαίου πελάγους
η λευκή Καθυψώ 2016
από Μοσχάτο Σάμου



Wine Trails

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

Ταυτότητα

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ

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

ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Γιάννης Πανάγος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Λάζαρος Γατσέλης

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Χαρ. Σπινθηροπούλου
Χρ. Κανελλακόπουλος
Γιώργος Καντωνής
Μαρία Γιουρुकέλη
Μαρίνα Σκοπελίτου
Λεωνίδας Λιάμης
Αθήνη Χουλιάρη
Πέτρος Γκόγκος
Γρηγόρης Κόντος
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασχαλίδης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μωρίς Σιακής
Νατάσσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

NONSTOP

www.agronews.gr



Λημνιό,
η Αρχαιότερη Ελληνική
Ερυθρή ποικιλία
ντύνεται στα λευκά
και ξανασυστήνεται από το
Κτήμα Πόρτο Καρράς

LIMNIO BLANC DE NOIR

SINGLE VINEYARD



www.portocarraswines.gr



Domaine
PORTO CARRAS



Μια στρατηγική σύμπραξη και το μέλλον στον πωματισμό



Του Λάζαρου Γατσέλλου
Οινολόγου
Dip. WSET



Το βιδωτό
πώμα
φελλού Helix
γεννήθηκε
μέσα από το
R&D-i της
Amorim σε
συνεργασία
με την O-I

Η είδηση παρουσιάστηκε σε όλα τα μέσα ενημέρωσης παγκοσμίου εμβέλειας που ασχολούνται με το κρασί, την μπύρα, τα αλκοολούχα ποτά, τον καφέ, τα ροφήματα, καθώς και το εμφιαλωμένο νερό. Αναμφίβολα, δεν θα μπορούσε να γίνει διαφορετικά, αφού πρόκειται για τη σύμπραξη δύο στρατηγικών παικτών στον τομέα του πωματισμού. Δύο στρατηγικών εταιρών που θα χαράζουν πλέον κοινό μονοπάτι. Vinolok και Amorim ή Amorim και Vinolok είναι πλέον συνεργάτες στην ίδια ομάδα, καθώς η Corticeira Amorim εξαγόρασε το 50% της Vinolok. Αρκετοί αναρωτήθηκαν, ε, και; Πρόκειται για μια ακόμα εμπορική συμφωνία από τις δεκάδες αν όχι εκατοντάδες που συμβαίνουν καθημερινά. Η συγκεκριμένη προσέγγιση μάλλον είναι ξεκάθαρα επιφανειακή και εστιάζει μόνο και μόνο στα οικονομικά μεγέθη των δύο πρώην ανταγωνιστών και νυν συμμάχων, καθώς από τη μία υπάρχει ο κολοσός Amorim με ετήσια έσοδα που ξεπερνούν τα 760 εκατομμύρια ευρώ, ενώ από την άλλη υπάρχει η πολλά υποσχόμενη Vinolok με κάτι περισσότερο από 47 φορές λιγότερα κέρδη.

ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Ωστόσο, η συγκεκριμένη απόφαση σύμπλευσης και μελλοντικής κοινής πορείας σημαίνει πολλά περισσότερα από μια απλή και καθημερινή στρατηγικά εμπο-

ρική εξαγορά. Αναμφίβολα πρόκειται για τον προάγγελο πως μέσα στην επόμενη πενταετία πρόκειται να συμβούν εξαιρετικές εξελίξεις στον κόσμο του πώματος.

ΥΨΗΛΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η Corticeira Amorim διαθέτει μακράν το πιο εκτεταμένο και πολυδάπανο πρόγραμμα έρευνας κι εξέλιξης του κλάδου (R&D-i), ενώ ταυτόχρονα η Vinolok φημίζεται για τις ιδιαίτερα υψηλές προδιαγραφές των γυάλινων και κρυστάλλινων προϊόντων της καθώς και για μια ροπή προς την καινοτομία. Επιπλέον, οι λεπτομέρειες της συμφωνίας προβλέπουν πως η Vinolok ως εταιρεία θα συνεχίσει να διατηρεί τόσο τη φυσική της έδρα, όσο και το σύνολο των λειτουργιών της.

ΣΤΗΝ ΚΟΙΛΑΔΑ ΤΩΝ ΚΡΥΣΤΑΛΛΩΝ

Για την ιστορία, η έδρα της Vinolok βρίσκεται στην Τσεχία και συγκεκριμένα στην περίφημη κοιλάδα των κρυστάλλων όπου από το 1550 παράγονται τα διάσημα κρύσταλλα Βοημίας. Έτσι, αυτό που αχνό-φαίνεται και θα αρχίσει να ξεπροβάλλει σιγά-σιγά είναι περαιτέρω γνώση κι εφαρμογές στον τομέα της βιωσιμότητας των υπαρχόντων προϊόντων, περαιτέρω μείωση των ορίων ανοχής σε θέματα επαναληψιμότητας και αναπαραγωγιμότητας των αποτελεσμάτων στην παραγωγή των προϊόντων, προϊόντα επιπλέον εύχρηστα καθώς και σημαντικές εξελίξεις στο θέμα της αισθητικής των πωμάτων. 🍇



Κάνε το όπως οι **Henschke**. Μόνο τυχαία δεν μπορεί να **θεωρηθεί** η επιλογή **Vinolok** για τον πωματισμό των **κορυφαίων** ερυθρών κρασιών τους

ΑΓΡΟΤΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Πρόγραμμα
Συμβολαιακής
Τραπεζικής

Από την πιο μακρινή φάρμα
μέχρι και το τελευταίο προϊόν στο ράφι.



**Δίπλα στην ελληνική παραγωγή,
όπου κι αν χτυπάει η καρδιά της.**

Πίσω από κάθε ποιοτικό προϊόν υπάρχει μια «αλυσίδα» που το στηρίζει.
Εμείς είμαστε δίπλα σε κάθε κρίκο της.
Με το καινοτομικό πρόγραμμα Συμβολαιακής Τραπεζικής.



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΔΙΑΛΟΓΗ ΕΜΠΟΡΙΑ ΕΣΑΓΩΓΕΣ ΠΩΛΗΣΗ ΦΙΛΟΣΕΝΙΑ

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



ΜΕ ΧΑΜΟΓΕΛΑ ΣΤΗ ΝΕΑ ΔΕΚΑΕΤΙΑ

ΚΕΙΜΕΝΟ **Ομάδα Wine Trails**

Σε 101 ημέρες το ελληνικό κρασί θα βρίσκεται στο κατώφλι μιας νέας δεκαετίας. Καθώς ο διεθνής ανταγωνισμός γίνεται εντονότερος, οι παιδικές ασθένειες και οι εφηβικές εξάψεις των περασμένων δεκαετιών θα πρέπει να αποτελέσουν μακρινές και ταυτόχρονα διδακτικές αναμνήσεις. Αναμφίβολα, υπάρχει μια κρίσιμη δέσμη παραγωγών που με αγάπη για το προϊόν, σωστό σχεδιασμό, και διαρκώς σηκωμένα μανίκια καταφέρνει να λάμπει ακόμα και τις πραγματικά δύσκολες χρονιές, πόσω μάλλον σε μια τουλάχιστον πολύ καλή ποιοτικά χρονιά όπως η φετινή. Παραμένει λοιπόν κρίσιμο για τη συνολική εικόνα του ελληνικού κρασιού η δέσμη να διανθιστεί. Επομένως, τι καλύτερο από μια χρονιά που μπορεί ν' αποτελέσει το λάκτισμα για μια εντυπωσιακή είσοδο σε μια νέα δεκαετία;



ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

• ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΤΣΑΝΤΑΛΙ

• ΚΤΗΜΑ
ΠΑΥΛΙΔΗ

ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ

• ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
**ΚΑΡΑΔΙΜΟΣ
FAMILY**

• ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

ΑΤΤΙΚΗ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

ΚΟΡΙΝΘΟΣ

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ

ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ

ΝΕΜΕΑ

ΚΤΗΜΑ **ΣΕΜΕΛΗ**

ΜΕΣΣΗΝΙΑ

ΝΕΣΤΩΡ

ΛΑΚΩΝΙΑ

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ

ΙΚΑΡΙΑ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΑΦΙΑΝΕΣ

ΚΡΗΤΗ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ TSANTALI - ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

ΕΛΑΜΨΑΝ ΤΑ ΛΕΥΚΑ ΣΤΡΕΣΑΡΙΣΤΗΚΑΝ ΤΑ ΚΟΚΚΙΝΑ

Ο τρυγητός στον αμπελώνα της «Ε. Τσάνταλης ΑΕ», ξεκινά αρχές Αυγούστου και τελειώνει το δεύτερο δεκαήμερο του Οκτωβρίου. Από τις 15 Αυγούστου, έως το τέλος Σεπτεμβρίου, ωστόσο, το οινοποιείο είναι... τρελοκομείο. Αυτές τις 45 ημέρες όλοι και όλα δουλεύουν στα... κόκκινα

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λεωνίδας Λιάμης** ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Περικλής Παναγιωτίδης**

«**Η** φετινή χρονιά είναι πολύ περριεργή για τον αμπελώνα μας. Ξεκίνησε με ικανοποιητικές βροχές, δεν είχαμε ασθένειες και όλα εξελίσσονται ωραία, μέχρι τα μέσα του καλοκαιριού. Μετά ξεκίνησαν οι καύσωνες. Έχει, πλέον, να βρέξει από τις 20 Ιουλίου», στο Wine Trails διευθυντής αμπελουργικού τομέα της «Ε. Τσάνταλης ΑΕ», Γιώργος Σαλπινγίδης. Τον συνα-

ντήσαμε στο οινοποιείο του Αγ. Παύλου Χαλκιδικής, σε ένα διάλειμμα του τρύγου και όπως μας είπε παρά τα προβλήματα στα αμπέλια του νομού, λόγω της θεομηνίας της 10ης Ιουλίου, που μείωσαν την παραγωγή κατά 40%, «στα λευκά, φαίνεται πως πάμε σε μια πάρα πολύ καλή χρονιά. Στα κόκκινα, όμως, τώρα στην τελευταία εβδομάδα του Αυγούστου, υπάρχει ερωτηματικό. Μιλά-

με για μια χρονιά με υψηλούς βαθμούς αλκοόλης, ενώ για τη φαινολική ωριμότητα δεν έχουμε ακόμη καθαρή εικόνα. Από τις πρώτες ενδείξεις θα μπορούσα να πω ότι δεν είναι μεγάλη χρονιά και σε αυτό θα έχει παίξει ρόλο το στρεσάρισμα των αμπελιών στο τέλος, που τα ανάγκασε να ανεβάσουν σάκχαρα. Αντιθέτως, όσα είχαμε τη δυνατότητα να τα αρδεύσουμε, πήγαν εκπληκτικά». 🌿



Επάνω αριστερά: Ο ιδιόκτητος αμπελώνας της Τσάνταλη εκτείνεται σε 2.500 στρέμματα. Το νότιο σύνορό του βρίσκεται στη Ραψάνη και το Δαμάσι, στα δυτικά περιλαμβάνει τα αμπέλια του Αμυνταίου, στα Βόρεια εκείνα της Αριδαίας και της Γουμένισσας, ενώ το ανατολικό σύνορο καταλήγει στη Μαρώνεια της Ροδόης και τη Χρωμίτσα στο Άγιο Όρος, το «καμάρι» του αμπελώνα.

Επάνω δεξιά: Για την κάλυψη των αναγκών της σε πρώτη ύλη η «Τσάνταλης» συνεργάζεται και με άλλους περίπου 1.000 αμπελουργούς, οι οποίοι καλλιεργούν γύρω στα 6.000 στρέμματα αμπέλια.

Δεξιά: Ο τρύγος συνήθως ξεκινά με το Sauvignon στη Χαλκιδική και το Chardonnay στη Μαρώνεια, ακολουθούν το Μοσχάτο, η Μαλαγουζιά, η Μαλβάζια, το Ασύρτικο και το Αθήρι στη Χρωμίτσα και τέλος ο Ροδίτης. Στις ερυθρές η αρχή γίνεται με Merlot, έπονται το Syrah, το Cabernet και τα Ξινόμαυρα Ραψάνης και Αμυνταίου και κλείνει με το όψιμο Αριδαίας.





ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ KARADIMOS FAMILY - ΑΤΑΛΑΝΤΗ

ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΑΛΛΑ ΦΕΙΔΩΛΟΣ Ο ΤΡΥΓΟΣ

Με τις χαμηλές θερμοκρασίες της άνοιξης να κρατούν χαμηλά τις αποδόσεις στο αμπέλι, το Οινοποιείο Karadimos Family στον Μεγαπλάτανο Αταλάντης βλέπει μια ποιοτική σοδειά το 2019

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελήτου** ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Γεωργία Καραμαλή**

Στα αμπέλια της οικογένειας Καραδήμου, στη θέση Παλαιοκάστρα, ο τρύγος εξελίχθηκε δέκα μέρες οψιμότερα συγκριτικά με το 2018. Ενδεικτικά, η Μαλαγουζιά ξεκίνησε στις 14 Αυγούστου και το Ασύρτικο στις 29 Αυγούστου για να ακολουθήσει μετά από δύο ημέρες το Ξινόμαυρο. «Η οψιμότητα οφείλεται στις χαμηλές θερμοκρασίες της άνοιξης, που οδήγησαν σε αργή έκπτυξη των οφθαλμών. Τα αποθέματα νερού λόγω των βροχών την ίδια εποχή δεν άφησαν το αμπέλι να διψάσει», αναφέρει ο οινοποιός Δη-

μήτρης Καραδήμος.

Ο κ. Καραδήμος κρίνει πως η φετινή σοδειά θα αποδειχθεί ποιοτικά καλή, αν και όχι τόσο γενναίοδωρη ποσοτικά, συγκρινόμενη μάλιστα και με την περσινή χρονιά. Χαρακτηριστικό είναι το γεγονός ότι ενώ τα αδέλφια Καραδήμου -Δημήτρης και Γιάννης- έχουν αποφασίσει να επεμβαίνουν με πράσινο τρύγο για να κρατούν χαμηλά τις ποσότητες, φέτος αυτό δεν κρίθηκε αναγκαίο. Η παραγωγή ανά στρέμμα κρατήθηκε χωρίς επέμβαση κάτω από τα 1.000 κιλά ανά στρέμμα. 🍇



Επάνω: Η οικογένεια Καραδήμου κατέχει μία έκταση 65 στρεμμάτων στην οποία καλλιεργεί Μαλαγουζιά, Ξινόμαυρο, Sauvignon Blanc και Ασύρτικο. Τα περισσότερα εξ αυτών βρίσκονται στον ευρύτερο αρχαιοπολιτικό χώρο της Βήσας, ενώ η καλλιέργεια στο σύνολό της είναι βιολογική. Η παραγωγή του Κτήματος φτάνει τις 20.000 φιάλες ετησίως, .

Αριστερά: Αν και τα αμπέλια της οικογένειας Καραδήμου έμειναν καθαρά από ασθένειες φέτος, είχαν να αντιμετωπίσουν τους ορεξάτους αγριόχοιρους της περιοχής.

ΝΕΑ ΕΙΔΙΚΑ ΤΡΑΚΤΕΡ ΚΑΙ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ NEW HOLLAND



T3F



BRAUD 9070L



BRAUD 9070L

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ. ΥΨΗΛΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ.



T4N



T4V

T3F - Μικρό βάρος, συμπαγείς διαστάσεις για μεγαλύτερη ευελιξία
BRAUD 9070L - Η κορυφαία επιλογή στη συλλογή σταφυλιού
T4N/V - Ο ηγέτης της κατηγορίας σε αποδοτικότητα, παραγωγικότητα και ασφάλεια

ΠΑΥΛΟΣ Ι. ΚΟΝΤΕΛΛΗΣ Α.Ε.Β.Ε.

Εμείς νοιαζόμαστε!



ΑΡ.Γ.Ε.ΜΗ.: 241301000

ΑΘΗΝΑ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΛΑΡΙΣΑ • ΠΑΤΡΑ

Έδρα: Ορφύως 113, Ρουφ, Τ.Κ.118 55, Αθήνα - Τηλ.: 210 3408800, Fax: 210 3470555

<http://www.condellspaul.gr> e-mail: info@condellspaul.gr [f NewHollandGreece](#)



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ - ΑΤΑΛΑΝΤΗ

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Από τους πρώτους στο κόψιμο

Ο τρύγος στο Κτήμα Χατζημιχάλη ξεκίνησε με το Chardonnay στις 5 Αυγούστου με την πρώτη ύλη να δείχνει πως θα δώσει πολύ καλά κρασιά. «Νομίζω ότι ήμασταν από τα πρώτα οινοποιεία που μπήκαν φέτος στον τρύγο, αν και αργήσαμε 2-3 ημέρες για τα δεδομένα μας. Βέβαια, το γεγονός ότι το Chardonnay ήταν λίγο πιο ώριμο, όταν κόπηκε, μπορεί να βγει σε καλό τελικό», ανέφερε ο Λεωνίδας Χατζημιχάλης (συνέντευξη σελ. 30) και συνέχισε: «Σε σχέση με το 2018 βέβαια είμαστε όψιμα καθώς πέραi ξεκινήσαμε εξωφρενικά νωρίς, στις 23 Ιουλίου». Μετά το Chardonnay, ακολούθησαν Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά και Ρομπόλα, ενώ έφτασε ο καιρός για το Ασύρτικο και τις ερυθρές ποικιλίες, δηλαδή Merlot, Syrah και Cabernet Sauvignon. 🍇

ΖΩΗΡΑ ΧΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΟ

Με κύριο γνώρισμα την οψιμότητα σε όλες τις ποικιλίες η φετινή αμπελουργική χρονιά είναι πολλά υποσχόμενη σύμφωνα με τον Λεωνίδα Νασιάκο, χημικό οινολόγο και γενικό διευθυντή του Κτήματος Semeli

«Όπως κάθε χρόνο, έτσι και φέτος ο τρύγος έχει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που κάνουν κάθε χρονιά να είναι διαφορετική. Ποιοτικά, αυτό που μπορούμε να πούμε, τουλάχιστον μέχρι τη στιγμή που γράφονται αυτές οι γραμμές, για τη Μαλαγουζιά, το Sauvignon Blanc, τα Syrah, Merlot και Cabernet Sauvignon που έχουν τρυγηθεί, καθώς και το Αγιωργίτικο του Κτήματος, είναι πως έχουμε μία πολλά υποσχόμενη χρονιά που θα μας δώσει ερυθρούς οίνους με ζωηρά χρώματα, φρουτώδη αρώματα και μεταξένιες τανίνες, ενώ τα λευκά έχουν έντονα ποικιλιακά αρώματα με ζωηρή οξύτητα»,

σημειώνει ο κ. Νασιάκος, ενώ συμπληρώνει: «Ο μοναδικός ίσως προβληματισμός μας για τη φετινή εσοδεία, είναι πως η οψιμότητα ενδέχεται να μας οδηγήσει σε διακεκομμένο τρυγητό λόγω πιθανών βροχοπτώσεων, όμως η παρατεταμένη ανομβρία των τελευταίων μηνών μας παρέχει την «πολυτέλεια» να αντέξουμε 2-3 βροχές χωρίς κίνδυνο προσβολής των σταφυλιών. Σαν γενικό συμπέρασμα, μπορώ να πω ότι η φετινή χρονιά με την αναμενόμενη υψηλή ποιότητα των οίνων, θα μας αποζημιώσει για το δύσκολο 2018 με το έντονο πρόβλημα του περονόσπορου και τις επιπτώσεις του».



Ερυθρούς **οίνους** με ζωηρά χρώματα, φρουτώδη **αρώματα** και **μεταξένιες** τανίνες αποδόσεις βλέπει το Κτήμα **Σεμέλη** για τη φετινή χρονιά.





ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ - ΚΟΡΙΝΘΙΑ

ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΛΕΣ ΟΞΥΤΗΤΕΣ

Ήταν 10 Σεπτεμβρίου όταν το WineTrails επισκέφθηκε τον αμπελώνα του Κτήματος Παπαργυρίου στην περιοχή Σοφινά Κορινθίας. Στα τελάρια έμπαιναν υγιέστατα και ζουμερά σταφύλια της ποικιλίας Μοσχούδι

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



Το αμπελοτόπι **Λιμνάρια** αγγίζει τα **900 μέτρα**. Αυτό το κομμάτι γης έδωσε μεγάλη **ώθηση** στο Κτήμα σύμφωνα με τον κ. Παπαργυρίου. «Από εδώ παίρνεις σταφύλια πιο **ποιοτικά** αρκεί να έχεις υπομονή και τις **κατάλληλες** ποικιλίες. Πιστεύω ότι το μέλλον της **Ελλάδας** είναι στα **ορεινά** αμπελίσια. Δυστυχώς **φέτος** βγήκε το κριτήριο του **υψομέτρου** από τις άδειες φύτευσης (σ.σ. στην 3η Περιφέρεια)», ανέφερε ο ίδιος.

«**Ο** φετινός τρύγος είναι όψιμος, περίπου μία εβδομάδα. Είναι ένας τρύγος χωρίς ασθένειες. Οι αποδόσεις μας είναι λίγο μικρότερες απ' ό,τι συνήθως, αν και αυτό δεν είναι απολύτως αρνητικό», ανέφερε στο Wine Trails ο Γιάννης Παπαργυρίου. Ο τρύγος του Κτήματος ξεκίνησε με το Αγιωργίτικο, ακολούθησε το Μοσχούδι, ενώ τα επόμενα στη σειρά ήταν το Chardonnay και το Ασύρτικο. Οι υπόλοιπες ερυθρές ποικιλίες θα είναι έτοιμες γύρω στα μέσα Οκτωβρίου. «Γενικά τραβάμε αργά τον τρύγο και λόγω περιοχής αλλά και λόγω οινολογικού στυλ. Θέλουμε τη φαινολική ωριμότητα, ειδικά στα ερυθρά κρασιά μας. Επίσης, έχουμε και ένα Ασύρτικο που το τρυγάμε όψιμα γύρω στις 10 Οκτωβρίου», ανέφερε ο ίδιος και συνεχίσε: «Το Syrah που έχουμε εδώ, αυτή τη στιγμή πρέπει να έχει φτάσει στους 12,5 βαθ-

μούς και εμείς συνήθως το τρυγάμε στους 16. Αυτό που θέλουμε τώρα είναι να μας ευνοήσει ο καιρός και να μην έχουμε μεγάλες βροχές. Φέτος ήταν μια χρονιά με ήπιο καιρό και επάρκεια νερού. Επίσης, είχαμε ένα στεγνό καλοκαίρι, αν εξαιρέσουμε μια μεγάλη βροχή του Ιουλίου, κατά την οποία έριξε 50mm μέσα σε δύο ημέρες, η οποία βέβαια μας βοήθησε. Επίσης, δεν είχαμε καθόλου καύσωνες. Είναι ζήτημα αν η θερμοκρασία ανέβηκε στους 32°C. Έτσι, τα κρασιά της φετινής σοδειάς θα έχουν πολύ καλές οξύτητες, ωραία αρώματα και λόγω των χαμηλών αποδόσεων καλή συμπύκνωση ακόμα και στα πιο ελαφριά κρασιά». Όσον αφορά τις απώλειες στις αποδόσεις, οι οποίες δεν μπορούν να αποδοθούν σε κάποια συγκεκριμένη αιτία με ασφάλεια, στο Αγιωργίτικο έφτασαν το 30% και στο Μοσχούδι το 20%. 🍇



Τρύγος 2019



ΛΑΚΩΝΙΑ

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ

Όψιμα κατά 15-20 ημέρες ξεκίνησε φέτος ο τρύγος στη Μονεμβασιά με τις αποδόσεις να κρατούνται χαμηλότερα από πέρσι, φτάνοντας οριακά τα 500 καλά ανά στρέμμα στους αμπελώνες της οικογένειας Τσιμπίδη, που φέτος διανύουν τον τρίτο χρόνο βιολογικής καλλιέργειας.

ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

ΟΙΝΟΦΟΡΟΣ

Χαρακτηριστικό της χρονιάς στην Αιγιαλεία είναι τα επίπεδα οξύτητας. «Η ποιότητα είναι εκπληκτική. Δεν έχουμε δει ξανά τέτοια επίπεδα οξύτητας. Σε δείγματα κόκκινων σταφυλιών το pH ήταν κάτω από το 3. Νούμερα που μόνο η Σαντορίνη καταφέρνει να πιάσει», ανέφερε η Θεοδώρα Ρούβαλη.

ΜΕΣΣΗΝΙΑ

ΝΕΣΤΩΡ

Μία εξαιρετική χρονιά για το Φιλέρι προβλέπει ο Νέστωρ. Μάλιστα, θα πάρει φέτος τον πρώτο κανονικό τρύγο από το κτήμα Φιλέρι μέσα στο Οινοποιείο. Ο τρύγος ήταν ελλειμματικός αν και εξελίχθηκε καλά μίας και ο καιρός Ιούλιο-Αύγουστο ήταν σχετικά σταθερός, ανέφερε η Αθ. Λαφαζάνη.

ΙΚΑΡΙΑ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΦΙΑΝΕΣ

Το 2019 αποδείχθηκε καταστροφική χρονιά για το λευκό Μπεγλέρι σύμφωνα με τον οινοποιό Νίκο Αφιανέ. Ο κακός καιρός έριξε τις αποδόσεις στο 50%, ενώ η διαλογή που απαιτήθηκε λόγω της κακής ωρίμανσης αφαίρεσε ένα 20% επιπλέον.



ΑΤΤΙΚΗ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

Τραγανά και φρέσκα σταφύλια έδωσε φέτος η ποικιλία του Σαββατιανού στην Αττική, με ωραία αρώματα και οξύτητες, σύμφωνα με τον οινοποιό Βασίλη Παπαγιαννάκο. Ωστόσο, οι αποδόσεις έπεσαν κατά 20-30%.

ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Με Syrah και Αγιωργίτικο, φτάνει στο τέλος ο τρύγος στο Κτήμα Παυλίδη στη Δράμα, που επιμένει στην πρακτική του νυχτερινού τρύγου. Το πρόβλημα ήταν οι βροχές, όπως ανέφερε ο Παν. Κυριακίδης. «Ο γεωπόνος μας ήταν σε επιφυλακή, έτσι ελέγξαμε τις ασθένειες», ανέφερε.

ΚΡΗΤΗ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ

Μικρότερες αποδόσεις και ανεβασμένη ποιότητα για τον ελαφρώς όψιμο τρύγο στη Ζώνη ΠΟΠ Δαφνές. Εξάιρεση το Βιδιανό, που αύξησε τις αποδόσεις του. Οι βροχές του χειμώνα βοήθησαν το φρούτο να παραμείνει υγιές, τόνισε ο Ζαχαρίας Διαμαντάκης.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ

Χαμηλό 20ετίας κατέγραψε η Σαντορίνη, καθώς ο ισχυρός ΒΑ άνεμος του Μαρτίου αλλά και η ανομβρία κράτησαν την παραγωγή των οινοστάφυλων ΠΟΠ λίγο πάνω από τους 1.000 τόνους. Ωστόσο, η ποιότητα είναι πάλι εξαιρετική τονίζει ο Χρ. Κανελλακόπουλος.

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΗ ΓΝΩΣΗ ΣΤΗ ΦΑΡΕΤΡΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥ

Με τον καιρό να απέχει, μέχρι το τέλος του Ιούνι, από τις συνθήκες που το διεθνές μοντέλο πρόγνωσης των κλιματικών συνθηκών προβλέπει ότι θα επικρατήσουν στη χώρα μας μακροπρόθεσμα, αλλά να τις προσεγγίζει μετά τα μέσα του Ιούλη, άλλη μια ιδιαίτερη χρονιά φθάνει στο τέλος της

Η χρονιά ξεκίνησε στις περισσότερες περιοχές της χώρας με πολλές βροχοπτώσεις (σε αρκετές περιοχές μέχρι και το τέλος του Ιουνίου). Ακόμα και στη Σαντορίνη και τα υπόλοιπα Κυκλαδονήσια έβρεξε πολύ, με αποτέλεσμα τα αμπέλια να ζωηρεύουν, χωρίς βέβαια να έχουν την αναμενόμενη παραγωγή, λόγω των πολύ δυνατών και καταστροφικών ανέμων της άνοιξης, αλλά και των ξηρών συνθηκών των προηγούμενων ετών (σε συνδυασμό με τη διατήρηση πολλών οφθαλμών σε κάθε πρέμνο που σταδιακά εξασθενούν τα φυτά).

Στις περισσότερες περιοχές, οι πολλές βροχοπτώσεις την άνοιξη και οι ιδανικές θερμοκρασίες για τη βλάστηση και την ανάπτυξη των πρέμνων οδήγησαν σε αυξημένη ζωηρότητα και παραγωγικότητα τους αμπελώ-

νες, φαινόμενο που τα τελευταία 3-4 χρόνια παρατηρείται σχεδόν κάθε χρόνο.

Βέβαια είμασταν τυχεροί, αφού δεν βιώσαμε τους καύσωνες που έπληξαν αμπελώνες στη Βουργουνδία και σε άλλες αμπελουργικές περιοχές της Ευρώπης, καταστρέφοντας όχι μόνο την παραγωγή, αλλά και το φυτικό κεφάλαιο.

ΟΞΥΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΩΙΜΕΣ

Στη χώρα μας η έλλειψη ακραίων θερμοκρασιών και βροχοπτώσεων τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο, οδήγησαν τις πρώιμες και μέσης εποχής ωρίμανσης ποικιλίες, που έχουν ήδη τρυγηθεί, σε ήπιο υδατικό stress και σε πολύ καλή φαινολογική ωρίμανση, με αξιοπρόσθεκτη διατήρηση της οξύτητας και των αρωμάτων τους. Οι όψιμες ποικιλίες (το παρόν κείμενο συντάχτηκε στο τέλος Αυγούστου) ωριμάζουν προς το παρόν σε εξαιρετικές συνθήκες, ενώ η ποιότητα του τρύγου τους θα εξαρτηθεί από τις καιρικές συνθήκες που θα ακολουθήσουν.

ΟΙ ΠΡΟΣΒΟΛΕΣ

Οι υπερβολικές βροχοπτώσεις οδήγησαν βέβαια και σε αύξηση των μυκητολογικών προσβολών. Η πίεση του περονόσπορου ήταν μεγάλη ακόμα και σε περιοχές με συνήθως ανύπαρκτη πίεση και συνέβαλε στη μείωση της παραγωγής, ενώ έντονη ήταν και η παρουσία του ωιδίου, ιδιαίτερα στις ευπαθείς ποικιλίες (Chardonnay κ.λπ.). Το αξιοσημείωτο φέτος με το ωίδιο στη Βόρεια Ελλάδα ήταν η πολύ πρόωμη εμφάνισή του, αφού οι προσβολές ξεκίνησαν πολύ νωρίτερα, στο στάδιο του μούρου (συνήθως εμφανίζονταν μετά την άνθηση και κυρίως μετά την καρπόδεση -στάδιο φακής), κάτι που οι αμπελοκαλλιεργητές θα πρέπει να πάρουν σοβαρά υπόψη την ερχόμενη χρονιά.

Έντονη ήταν και η παρουσία της «βαμβακάδας» των αμπελιών. Η υπερβολική υγρασία ευνόησε την εμφάνισή της σε πολλούς αμπελώνες, δειλά τον Ιούνιο και εντονότερα όσο πλησίαζε ο περκασμός των πρέμνων.

Υψηλοί ήταν και οι πληθυσμοί της ευδαιμίδας, με αλληλοεπικάλυψη της δεύτερης και τρίτης γενιάς σε πολλές περιοχές και με αρκετά παρατεταμένες πτήσεις του εντόμου στην τελευταία γενιά.

ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΤΩΝ ΚΛΑΔΕΜΑΤΩΝ

Πέραν του αυξημένου κόστους φυτοπροστασίας εξαιτίας των βροχοπτώσεων και των ενδοικών θερμοκρασιών για την ανάπτυξη εχθρών και ασθενειών και το κόστος των θεραπειών κλαδευμάτων ήταν, για τους ίδιους λόγους, αυξημένο. Η βλάστηση στους αμπελώνες ήταν συνεχής και οδήγησε τους αμπελουργούς στην εφαρμογή δύο έως και τεσσάρων κορυφολογημάτων και δύο-τριών χορτοκοπών - καλλιέργειας του εδάφους. Αναγκαίο ήταν σε αρκετές περιπτώσεις και το ξεφύλλιγμα των σταφυλιών, ώστε να διευκολυνθεί η σωστή εφαρμογή των φυτοπροστατευτικών για την καταπολέμηση των ασθενειών, αλλά και η αραίωση φορτίου (πρώιμος τρύγος) για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας.

ΠΟΛΛΕΣ ΟΙ ΟΨΕΙΣ ΤΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

Όσον αφορά στα φαινολογικά στάδια, μέχρι και τον περκασμό, η χρονιά χαρακτηριζόταν ως «κανονική» (7-10 μέρες οψιμότερη της περσινής). Από τον περκασμό και μετά τα πράγματα άλλαξαν και η αλλαγή ήταν διαφορετική ανάλογα με την ποικιλία και την περιοχή, με τις ποικιλίες και τις περιοχές που ωριμάζουν μετά τις 20 Αυγούστου να αρχίζουν να «τρέχουν» και να συγκομίζονται περίπου στις ίδιες ημερομηνίες με πέρσι. 🍇



ΚΕΙΜΕΝΟ Χαρούλα Σπινθηροπούλου: Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινολογίας

Το καλό κρασί ξεκινάει από το χωράφι...

Ποιοτικές λύσεις για την εκμηχάνιση της καλλιέργειας αμπελιού.



Η ID DAVID είναι ένα σύγχρονο εργοστάσιο που εξειδικεύεται στην κατασκευή μηχανημάτων αμπελουργίας

- Κατεργασία εδάφους και μηχανική ζιζανιοκτόνα
- Λίπανση και προστασία της καλλιέργειας
- Προκλάδεμα, κλάδεμα και αποφύλλωση
- Επεξεργασία των κλαδεμάτων



Αθήνα: Ιερά Οδός 96-104, Τηλ.: 210 3499333, Fax: 210 3499496

Θεσ/νίκη: 6ο χλμ. Θεσσαλονίκης-Κατερίνης, Τηλ.: 2316012080, Fax: 2316010968

www.elxis-petropoulos.gr

Email: sales.kubota@petropoulos.com

Follow us    [kubotaGreece](https://www.kubotaGreece.com)

ΜΙΑ ΝΕΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΣΤΙΣ ΘΕΡΙΝΕΣ ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ

Οι καιρικές συνθήκες που επικρατούν τη τελευταία πενταετία αναγκάζουν καθημερινά τους αμπελουργούς να αναθεωρούν τις πρακτικές τους. Και αυτό γιατί την τελευταία πενταετία καμιά χρονιά δεν είναι ίδια με την προηγούμενη και όλες παρουσιάζουν απότομες αλλαγές του καιρού, το οποίο αποτελεί και βασικό στοιχείο της κλιματικής αλλαγής





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



Φέτος πραγματοποιήθηκε για πρώτη φορά στη χώρα μας το 21ο Διεθνές Συνέδριο της Giesco, που έλαβε χώρα στη Θεσσαλονίκη, το διάστημα 23-28 Ιούνη, με τον καθηγητή Στέφανο Κουνδουρά του Α.Π.Θ. να φέρει το κύριο βάρος της διοργάνωσης. Το Συνέδριο αφορούσε κυρίως τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής και την έρευνα του τρόπου αντιμετώπισής της στους αμπελώνες. Υπήρξε γενική παραδοχή της αλλαγής του χαρακτήρα των κρασιών που παράγονται σε όλο τον κόσμο εξαιτίας της αλλαγής του κλίματος, ενώ αρκετές ερευνητικές εργασίες αφορούσαν στην αλλαγή των καλλιεργητικών τεχνικών, ώστε να αμβλυνθούν οι επιπτώσεις της, βέβαια με συχνά αντικρουόμενα αποτελέσματα, όπως ήταν αναμενόμενο, δεδομένου των διαφορετικών εδαφοκλιματικών συνθηκών και ποικιλιών στις οποίες διεξάγονταν οι πειραματισμοί. Με αφορμή το Συνέδριο, αλλά και τις καταστάσεις που ως γεωπόνοι πεδίου καλούμαστε να αντιμετωπίσουμε, και θεωρώντας ότι το «εν οίδα, ότι ουδέν οίδα» και το «γινράσκω αεί διδασκόμενος» θα πρέπει να μας συντροφεύουν είτε ως ερευνητές είτε ως μάχιμους αμπελουργούς (αλλά και ανθρώπους), καταθέτω κάποιους προβληματισμούς μου αναφορικά με τις θερινές επεμβάσεις.

Η ΥΠΟΘΕΣΗ «ΞΕΦΥΛΛΙΣΜΑ»

Όταν αναφερόμαστε στο ξεφύλλισμα εννοούμε την αφαίρεση φύλλων στο επίπεδο των σταφυλιών. Αυτό μπορεί να αφορά φύλλα κάτω από το σταφύλι, για να βελτιωθεί ο αερισμός των σταφυλιών, ή αυστηρότερη αφαίρεση φύλλων από τη μία ή και τις δύο πλευρές, με τα σταφύ-

λια να είναι εκτεθειμένα στον ήλιο, συνήθως νωρίς, πριν ή μετά την καρπώδεση, ώστε οι νεοσχηματισμένες ράγες να «συνηθίσουν» στην απευθείας έκθεση στον ήλιο. Και όταν βέβαια αναφερόμαστε σε ξεφύλλισμα, εννοούμε πάντα ότι υπάρχει διαθέσιμη αρκετή φυλλική επιφάνεια πάνω από τα σταφύλια, ώστε να θρέψει την παραγωγή και όχι για πρέμνα-χορεύτριες. Η τελευταία πρακτική, δηλαδή το ξεφύλλισμα και από τις δύο πλευρές, γίνεται σε περιοχές που η πίεση των μυκητολογικών ασθενειών είναι συνήθως μεγάλη. Σε επίπεδους αμπελώνες ακόμη και το αυστηρό ξεφύλλισμα και από τις δύο πλευρές, αμέσως μετά την καρπώδεση, μπορεί να έχει θετικές επιπτώσεις στη συγκέντρωση ανθοκυανών και φαινολικών ενώσεων μία χρονιά βροχερή και δροσερή όπως οι δύο προηγούμενες, ιδιαίτερα στις όψιμες ποικιλίες, και αρνητικές σε μία χρονιά όπως η φετινή με βροχές και δροσερές θερμοκρασίες μέχρι τον Ιούνιο και απότομη αλλαγή του καιρού με ξηρασία και ζέστη τον Ιούλιο και τον Αύγουστο. Η εφαρμογή του ξεφύλλισματος στην ίδια ποικιλία σε επικλινείς αμπελώνες νότιας έκθεσης μπορεί να μην έχει καμία θετική επίδραση ανεξάρτητα από τη χρονιά.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΑΧΥΦΥΩΝ ή ΜΟΝΟ ΚΟΥΡΕΜΑ

Η αφαίρεση των ταχυφύων (μασχάλες) γίνεται συνήθως μέχρι και ένα γόνατο πάνω από το σταφύλι, λίγο πριν ή μετά την καρπώδεση. Μέχρι σήμερα θεωρείται ενδεδειγμένη πρακτική, αφού εξασφαλίζει ένα υγιές περιβάλλον στο επίπεδο της σταφυλικής ζώνης επιτρέποντας τον καλύτερο αερισμό και φωτισμό στο εσωτερικό του πρέμνου. Με την αλλαγή του κλίμα-

Νέες ανάγκες στην ασφάλιση της παραγωγής

Είναι νομίζω ενδεικτικό το ενδιαφέρον διεθνών εταιρειών ασφάλισης της παραγωγής των αμπελώνων από ακραία φαινόμενα (πολύ υψηλές ή πολύ χαμηλές θερμοκρασίες, ξηρασία, βροχόπτωση κ.λπ.), όχι στη βάση της ασφάλισης του ΕΛΓΑ (βεβαιωμένη ποσοτική ζημία από χαλάζι, ή σκίσιμο ραγών από βροχή κ.λπ.), αλλά στη βάση της εκτίμησης της ζημιάς που ο αμπελουργός κρίνει ότι μπορεί να προκληθεί από συγκεκριμένα καιρικά φαινόμενα που ο ίδιος θεωρεί ότι μπορούν να υποβαθμίσουν την ποιότητα και όχι μόνο την ποσότητα της παραγωγής του. Η πρόταση του κόστους ασφάλισης σχετίζεται με τη συχνότητα των φαινομένων όπως προκύπτει από τη μελέτη των κλιματολογικών δεδομένων κάθε περιοχής και προς το παρόν είναι αρκετά υψηλό, ιδιαίτερα όταν γίνεται μεμονωμένα ανά παραγωγή.



Το 21ο Διεθνές Συνέδριο της Giesco, το συνέδριο των ειδικών της αμπελουργίας, έλαβε χώρα στη Θεσσαλονίκη, το διάστημα 23-28 Ιούνη, με τον καθηγητή Στέφανο Κουνδουρά του Α.Π.Θ. να φέρει το κύριο βάρος της διοργάνωσης. Στα πλαίσια του Συνεδρίου οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να επισκεφτούν αμπελώνες της Β. Ελλάδας. Εντύπωση τους προξένισε η μεγάλη ζωηρότητα και παραγωγικότητα των αμπελώνων μας, αλλά και το ξεφύλλισμα, περισσότερο ή λιγότερο αυστηρό, που εφαρμόστηκε τη χρονιά αυτή.

τος προς το θερμότερο, θα είναι μία τεχνική που θα πρέπει μάλλον να εγκαταλειφθεί, ιδιαίτερα στους επικλινείς αμπελώνες και να αντικατασταθεί από το κούρεμα των ταχυφυών. Τους ταχυφυείς θα πρέπει να τους κονταίνουμε, όχι να τους αφαιρούμε από τη βάση τους, όπως συνηθίζαμε, ώστε να προστατέψουμε το σταφύλι από τις αυξημένες θερμοκρασίες, αυξάνοντας όμως την πίεση των ασθενειών σε χρονιές με βροχερή άνοιξη.

Ο ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΑΡΑΙΩΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΡΤΙΟΥ

Όσον αφορά στο αραίωμα φορτίου, η γνώμη των περισσότερων ειδικών αμπελουργίας που συμμετείχαν στο Συνέδριο ήταν να γίνεται στο τέλος του περκασμού, με αρκετούς όμως να θεωρούν ότι είναι πιο σκόπιμος ένας πράσινος τρύγος, πριν τον περκασμό ή στο ξεκίνημά του. Οι απόψεις είναι διαφορετικές, αφού οι πειραματισμοί πραγματοποιούνται σε διαφορετικές συνθήκες και για την παραγωγή διαφορετικών τύπων κρασιού. Άρα απαραίτητη προϋπόθεση για να καταλήξουμε στον κατάλληλο χρόνο αραίωσης του φορτίου, όταν αυτό είναι αναγκαίο, είναι ο προηγούμενος πειραματισμός μας με εφαρμογές σε διαφορετικές χρονικές περιόδους. Στο Ξινόμαυρο για παράδειγμα στη Νάουσα, ενδεδειγμένος χρόνος αραίωσης θα ήταν το τέλος του περκασμού, 30-40 μέρες πριν τον τρύγο. Σε πιο ζεστές όμως περιοχές ή σε αμπελώνες μη ποτιστικούς, πιο σωστό θα ήταν η αφαίρεση του φορτίου να γίνει νωρίτερα και όχι στο τέλος του περκασμού, για να μην καταποντηθούν αυστηρά τα φυτά λόγω της μεγάλης παραγωγής, εάν το καλοκαίρι είναι ζεστό και ξηρό. Εάν είναι όμως βροχερό και δροσερό, ενδέχεται

η πρόωπη αφαίρεση φορτίου να οδηγήσει σε αύξηση του μέσου βάρους της ράγας, σε πιο πυκνά σταφύλια και για το λόγο αυτό σε μείωση της παραγωγής μικρότερη του στόχου και να αναγκάσει τον αμπελουργό σε ένα δεύτερο πέρασμα μείωσης του φορτίου στο τέλος του περκασμού.

Το ορθότερο βέβαια είναι να μην αναγκαστούμε να αραιώσουμε ποτέ, αλλά δημιουργώντας ισορροπημένα φυτά να παράγουμε τόσα σταφύλια όσα μπορούν άριστα τα φυτά μας να θρέψουν. Αυτό όμως γίνεται όλο και δυσκολότερο με τις επικρατούσες συνθήκες. Το κακό είναι ότι οι αμπελώνες είναι «ξέσκαποι» και δεν μπορούμε να βασιστούμε στα «ημερομηνία!», συνήθως επεμβαίνουμε πυροσβεστικά. Ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια οι τέσσερις εποχές μοιάζει να «μπερδεύονται». Τεχνικές όπως η χρήση ορυκτών (π.χ. Καολίνης) που βοηθούν στη μείωση του θερμικού stress με ταυτόχρονη προστασία-μείωση της προσβολής από εχθρούς όπως η ευδαιμίδα και το τζιτζικάκι, μάλλον θα γίνουν απαραίτητες, αφού οι πειραματισμοί που πραγματοποιούνται σε διαφορετικές αμπελουργικές περιοχές, έχουν πολύ καλά αποτελέσματα και στην ποιότητα των παραγόμενων κρασιών. Αλλά και τεχνικές, όπως η αφαίρεση ώριμων-λειτουργικών φύλλων πάνω από τη σταφυλική ζώνη στον περκασμό, με στόχο την καθυστέρηση της ωρίμανσης των σταφυλιών των πρώιμων, ιδιαίτερα, ποικιλιών, θα αρχίσουν να γενικεύονται με στόχο την ωρίμανση του σταφυλιού σε δροσερότερες συνθήκες.

Το βέβαιο είναι ότι όσο πιο κοντά στο αμπέλι βρίσκεται ο αμπελουργός και όσο περισσότερο παρατηρεί και καταγράφει κάθε χρόνο, τόσο καλύτερα θα αντιμετωπίσει ό,τι επιφυλάσσει το μέλλον. 🌿



A registered trademark of SNA Europe Group



ΚΟΨΤΕ ΚΑΙ ΔΕΣΤΕ ΠΙΟ ΓΡΗΓΟΡΑ ΚΑΙ ΠΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ



**ΝΕΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ**



για περισσότερες πληροφορίες για τα ηλεκτρικά
φαλίδια λυθίου επισκεφτείτε την ιστοσελίδα

BAHCO.COM



ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ID DAVID

Απόφυλλωση χωρίς τραυματισμούς

Τους
αποφυλλωτές ID
DAVID διαθέτει
στην **ελληνική**
αγορά η εταιρεία
Π. **Πετρόπουλος**
ΑΕΒΕ

Αποδοτική αποφύλλωση χωρίς να προκαλεί τραυματισμούς στα σταφύλια υπόσχεται ο αποφυλλωτής της εταιρείας ID DAVID διαθέτοντας χαρακτηριστικά που ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης αμπελουργίας. Η κεφαλή αποφύλλωσης με την οποία είναι εξοπλισμένος μπορεί να μετακινηθεί πάνω-κάτω, μέσα-έξω και να της δοθεί γωνία 220 μοιρών με υδραυλικές κινήσεις, ενώ σύμφωνα με την κατασκευάστρια εταιρεία, μπορεί επίσης να μετακινηθεί στην άλλη πλευρά (για παράδειγμα από αριστερά στα δεξιά) επιτρέποντας την αποφύλλωση της μίας μόνο πλευράς (π.χ. ανατολικής) χωρίς να χρειάζεται ο ελκυστήρας να μπαίνει στην κάθε σειρά από τη μία πλευρά. Παράλληλα, το μηχανήμα διαθέτει έναν αισθητήρα «χλόης» ο οποίος ρυθμίζει αυτόματα τη θέση της κεφαλής (μέσα-έξω) για την προστασία των σταφυλιών. Ο αισθητήρας λειτουργεί με επαγωγικό αισθητήρα που δίνει ακαριαία εντολή όταν το φύλλωμα είναι πυκνό και η ευαισθησία

του ρυθμίζεται πολύ εύκολα. Άλλα χαρακτηριστικά που ξεχωρίζουν στον αποφυλλωτή είναι η κεφαλή που είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο ατσάλι. Προαιρετικά ο χειριστής μπορεί να τοποθετήσει μικρό κορφολογητή πάνω στην κεφαλή μπροστά έτσι ώστε να καθαρίζει το πεδίο αποφύλλωσης από τα εξέχοντα βλαστώρια, ενώ ο αποφυλλωτής μπορεί να λειτουργήσει με αυτόνομη μονάδα υδραυλικής παροχής με ψυγείο λαδιού όταν η παροχή λαδιού του τρακτέρ δεν επαρκεί. Σε ό,τι αφορά την αποφύλλωση, είναι μία πρακτική που γίνεται επί το πλείστον αλλιά όχι αποκλειστικά στα οίνοποιήσιμα αμπέλια, με σκοπό τη βελτίωση της κυκλοφορίας του αέρα και της απόδοσης ψεκασμού, τη μείωση της πιθανότητας δημιουργίας ασθενειών και προσβολής από μύκητες και την αύξηση της πρόσβασης του ήλιου στα σταφύλια βελτιώνοντας ποιοτικά χαρακτηριστικά, ενώ διευκολύνει τη συλλογή στον τρύγο με μεγαλύτερες αποδόσεις ανά τρυγητή. 🌿

NEW HOLLAND

ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΕΙΣ

Η επόμενη μέρα στα ειδικά τρακτέρ

Η New Holland διευρύνει την προσφορά της στα ειδικά τρακτέρ και οδηγεί την αγορά σε αποκλειστικά χαρακτηριστικά που είναι διαθέσιμα μόνο στα προϊόντα της όπως ο σπαστός εμπρόσθιος άξονας (Super-Steer), το υλικό των ερπυστριών (SmartTrax), η εργοστασιακή καμπίνα για τα ερπυστριοφόρα της σειράς TK, η πιστοποίηση φιλτράρισματος κατηγορίας 4 για τις καμπίνες (BlueCAB4) και το σύστημα Noria στις σταφυλοσυλλεκτικές Braud. Στην εποχή της γεωργίας ακριβείας, η New Holland έχει προχωρήσει παράλληλα στην ανάπτυξη δικών της εξειδικευμένων λύσεων γεωργίας ακριβείας (PLM) που καλύπτουν από την πιο βασική τεχνολογία παρακολούθησης και καθοδήγησης σε όλη τη διαδρομή έως την πιο προηγμένη τηλεματική και το αποκλειστικό σύστημα Enocontrol.

Οι αναβαθμίσεις αφορούν τρία μοντέλα: τα T4F ROPS, TK4 και T4 χαμηλού προφίλ.

Συγκεκριμένα, η New Holland προσφέρει το ειδικό τρακτέρ της σειράς T4F σε έκδοση με πολύ χαμηλό προφίλ, που απευθύνεται κυρίως σε αγρότες με σκεπαστές

καλλιέργειες, οπωρώνες, αμπελώνες και γενικά εργασίες σε απότομες πηλιές. Ο νέος εμπρόσθιος άξονας φέρνει το μπροστινό μέρος του ελκυστήρα πιο κοντά στο έδαφος, με το καπό να απέχει μόλις 135 εκατοστά από το έδαφος. Στο πίσω μέρος του ελκυστήρα, η νέα χαμηλή πλατφόρμα, που διατίθεται για ελαστικά 20" και 24", έχει τον χειριστή να κάθεται μόλις 73,5 εκ. από το έδαφος, επιτρέποντάς του να κινείται με ευελιξία σε χώρους μικρού εύρους και ύψους. Η σειρά TK4 διευρύνεται με την προσθήκη ενός νέου μοντέλου 107 HP (79 kW), προσφέροντας υψηλότερες επιδόσεις και παραγωγικότητα για τους επαγγελματίες. Το νέο μοντέλο διαθέτει μια νέα τριβάθμια αντλία, 80 λίτρων, για να προσφέρει μεγαλύτερη υδραυλική απόδοση, επιτρέποντας εύκολο χειρισμό εξαιρετικά απαιτητικών παρελκόμενων. Το T4LP διαθέτει νέο εμπρόσθιο άξονα βαριάς κατασκευής, με νέα χυτοσιδηρή στήριξη που προέρχεται από τη σειρά T4 Utility, η οποία του δίνει τη δυνατότητα για τοποθέτηση φαρδύτερων ελαστικών για λειτουργία με ευκολία και σταθερότητα ακόμη και με μεγαλύτερα παρελκόμενα, όπως εμπρόσθιοι φορτωτές ή ελαιοραβδιστικά. 🌿

Τα τρακτέρ **New Holland** διαθέτει στην **ελληνική** αγορά η Π. Ι. **Κοντέλλης** ΑΕΒΕ



Συνέντευξη Λεωνίδας Χατζημιχάλης

ΚΑΙΡΟΣ ΝΑ ΔΟΥΜΕ
ΕΝΑΝ ΤΗΛΕΟΠΤΙΚΟ ΗΡΩΑ
**ΝΑ ΠΙΝΕΙ
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ**



«Στα δημοφιλή "Φιλαράκια" βλέπαμε τους ήρωες της σειράς να πίνουν Chianti. Γιατί να μην δούμε σε μία αντίστοιχη δημοφιλή σειρά να πίνουν ένα ελληνικό κρασί;». Μια εξαιρετικά σύγχρονη προσέγγιση στην επικοινωνία και το marketing υιοθετεί ο Λεωνίδας Χατζημιχάλης στο κομμάτι της προβολής του ελληνικού οίνου. Αντιπροσωπεύοντας, μαζί με τον αδελφό του, τη νέα γενιά του Κτήματος Χατζημιχάλη, ο Λεωνίδας μιλώντας στο Wine Trails, τόνισε ότι τα νέα δεδομένα της αγοράς επιβάλλουν συνεχή επαγρύπνηση και δυνατότητα προσαρμογής, μιας και το brand loyalty δεν υπάρχει πια

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



Συνέντευξη Λεωνίδας Χατζημιχάλης

Το 1973 το Κτήμα ξεκίνησε με 90 στρέμματα για να φτάσει σήμερα τα 2200. Θέλετε να μας μιλήσετε για τις επιλογές που οδήγησαν τελικά σε αυτή την ανάπτυξη;

Ο πατέρας μου, Δημήτρης Χατζημιχάλης, εισήγαγε την έννοια του premium εμφιαλωμένου κρασιού στην Ελλάδα με το Cabernet Sauvignon. Παρήγαγε κάτι που δεν υπήρχε τότε. Αυτή η επιλογή αποτέλεσε ορόσημο. Στα χρόνια που ακολούθησαν καλλιέργησε πολλές άλλες ποικιλίες, όπως το Chardonnay, το Sauvignon Blanc και το Syrah με τις οποίες επίσης παρήγαγε δημοφιλή κρασιά και καθιέρωσαν το Κτήμα. Σήμερα έχουμε ξεπεράσει τα 2.000 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα με 25 ποικιλίες. Οι ετικέτες μας φτάνουν τις 35 και οι εξαγωγές μας το 30% της παραγωγής μας.

Το Κτήμα σας ήταν ένα από τα πρώτα που ξεκίνησαν τις εξαγωγές το 1990. Πόσο δύσκολο ήταν τότε το εγχείρημα;

Στις ΗΠΑ ξεκινήσαμε τη δεκαετία του '90. Ο πατέρας μου πήγαινε συχνά στην Αμερική και σιγά-σιγά έχτισε ένα δυνατό brand με όχημα το Cabernet Sauvignon και το Chardonnay. Αυτό δεν είναι τυχαίο. Ο κόσμος ήξερε τις ποικιλίες και ήθελε να δοκιμάσει πώς τις οινοποιούν στην Ελλάδα. Πιστεύω ότι ακόμα και σήμερα οι διεθνείς ποικιλίες είναι το μέσο για να γίνουμε πιο γνωστοί στις ΗΠΑ, όπου το κρασί μας πωλείται ακόμα κυρίως σε ελληνικά καταστήμα-

τα. Καλό θα ήταν να μην υποτιμούμε τις διεθνείς ποικιλίες. Μετά έρχονται οι πιο γνωστές ελληνικές ποικιλίες και, αφού γίνουμε γνωστοί, μπορούμε να προχωρήσουμε και στις λιγότερο γνωστές γηγενείς, ακολουθώντας ουσιαστικά το πετυχημένο μοντέλο της Ιταλίας.

Το Βέλγιο είναι μία σημαντική αγορά για εσάς. Πώς ταίριαξαν τα κρασιά σας εκεί;

Οι Βέλγοι βρίσκονται το top 3 των λαών με τη μεγαλύτερη κατανάλωση κρασιού κατά κεφαλήν. Για εμάς πλέον το Βέλγιο είναι μεγαλύτερη αγορά από τη Γερμανία. Το στυλ των κρασιών μας βοηθά, γιατί ο Βέλγος καταναλωτής προτιμά τα γαλλικής φιλοσοφίας κρασιά. Επίσης, μας βοηθά η τιμολογιακή πολιτική των καταστημάτων εστίασης. Εκεί το κρασί πωλείται επί 1,5 ή 2, οπότε ο καταναλωτής θα καταναλώσει περισσότερο. Στην Ελλάδα που η τιμή είναι επί 3 και 4, θα σκεφτεί κανείς ακόμα και το πρώτο.

Το οικονομικό εμφιαλωμένο κρασί θα μπορούσε να αντικαταστήσει το χύμα;

Εμείς έχουμε μία αντίστοιχη πρόταση, τη σειρά «J' aime» στη φιάλη των 187ml. Ωστόσο, ένα στα δέκα εστιατόρια θα αντικαταστήσει το χύμα με κάτι πιο οικονομικό εμφιαλωμένο.

Τι ξεχωριστό έχει η αμπελοουργική ζώνη σας, της Κοιλάδας της Αταλάντης;

Να σημειώσω ότι είμαστε το μοναδικό

κώ κτήμα με ΠΓΕ Κοιλάδα Αταλάντης. Το καλοκαίρι το δροσερό ρεύμα από τον Παρνασσό δροσίζει τ' αμπέλια, ενώ το χειμώνα ο θερμός αέρας του Ευβοϊκού δεν τ' αφήνει να παγώσουν. Επιπλέον, έχουμε πολλά διαφορετικά είδη terroir που μας επιτρέπουν να παίρνουμε το καλύτερο από κάθε ποικιλία όπως και διαφορετικές εκφράσεις της, γι' αυτό έχουμε με λανσάρι και τη σειρά single vineyard.

Γνωρίζουμε ότι το Κτήμα Χατζημιχάλη αγαπά τα γυναικεία χέρια. Γιατί;

Ο τρύγος μας γίνεται αποκλειστικά γυναίκες, οι οποίες δουλεύουν πάρα πολλά χρόνια στο Κτήμα μας. Τις προτιμούμε γιατί έχουν μεγαλύτερη υπομονή από τους άνδρες να καθαρίσουν σωστά το φυτό και να τρυγήσουν ό,τι πρέπει. Επίσης, δείχνουν μία μητρική αγάπη όταν ασχολούνται με το αμπέλι. Η διαφορά φαίνεται ξεκάθαρα όταν έρχεται το τελάρο.

Όσον αφορά την προώθηση των εξαγωγών, γίνονται όσα χρειάζονται;

Τα προγράμματα προώθησης καλύπτουν πιο πολύ το κομμάτι των εκθέσεων. Πιστεύω όμως ότι θα μπορούσε να γίνει μία άλλου είδους καμπάνια. Επιστρατεύοντας για παράδειγμα κάποιους μεγάλους Instagram Influencers ή ακόμα και μέσα από ξένες σειρές. Πώς βλέπαμε ας πούμε στα «Φιλαράκια» ότι έπιναν Chianti. Γιατί να μη δούμε σε μία αντίστοιχη σειρά ένα ελληνικό κρασί.

Το Κτήμα Χατζημιχάλη χρησιμοποιεί σταφύλια μόνο από ιδιόκτητους αμπελώνες. «Έτσι καταφέραμε να έχουμε τον απόλυτο έλεγχο και να είμαστε από τα λίγα ελληνικά οινοποιεία πιστοποιημένα με ISO», ανέφερε στην συνέντευξή του ο κ. Χατζημιχάλης.



Κατά τη γνώμη σας ποιες θα είναι οι οινικές τάσεις των επόμενων ετών;

Σημαντικότερες τάσεις θεωρώ τα vegan και τα ροζέ κρασιά. Πιστεύω μάλιστα ότι τα ροζέ κρασιά θα ξεπεράσουν τα ερυθρά. Οι περισσότεροι καταναλωτές που θέλουν να αντικαταστήσουν το «σκληρό» αλκοόλ, στρέφονται σε λευκό και ροζέ.

Είναι εύκολος ο νεαρός καταναλωτής;

Δεν είναι πολύ εύκολος, ενώ παράλληλα αυξάνονται οι παραγωγοί και οι επιλογές. Επίσης, δεν υπάρχει πια το brand loyalty, που υπήρχε. Δηλαδή ένας νέος δύσκολα θα μείνει πιστός σε μία εταιρεία γιατί του αρέσει να δοκιμάζει, γι' αυτό πρέπει να μπορείς να προσφέρεις πάντα κάτι διαφορετικό, κάτι καινούργιο.

Τα μελλοντικά σχέδια του Κτήματος;

Το Κτήμα μας σιγά-σιγά περνά στην επόμενη γενιά, δηλαδή σε εμένα και τον αδελφό μου. Πρώτος βασικός μας στόχος είναι η μεγαλύτερη διείσδυση στις ξένες αγορές. Επιπλέον, αλλαγές έρχονται και στο κομμάτι της επικοινωνίας σε μία προσπάθεια να προσεγγίσουμε νεότερο κόσμο. Αλλάξαμε ήδη την ετικέτα του «Καπνία» αλλά και των μονοποικιλιακών ετικετών, ενώ το κρασί μας φυσικά παραμένει πιστό στη φιλοσοφία του πατέρα μας. Σκεφτόμαστε να αντικαταστήσουμε ποικιλίες με Μαλαγουζιά και Ασύρτικο που θεωρούμε ότι είναι το μέλλον. Μία ακόμα νέα ιδέα μας είναι να παράγουμε λευκό Cabernet Sauvignon. 🍇

Η αγορά επιβάλλει τον πειραματισμό και τις αλλαγές

«Καθημερινά έχουμε πολλές ποικιλίες πειραματικά. Στις αρχές του 2020 θα κυκλοφορήσουμε 1.500 φιάλες από την πειραματική καλλιέργεια για εμάς του Pinot Noir. Επίσης, δοκιμάζουμε το δυναμικό της Κοιλάδας της Αταλάντης με το Verdicchio, το Trebbiano Greco, το Grecanico, το Grechetti και το Aglianico, οι οποίες είναι αρχαιοελληνικές ποικιλίες, που ταξίδεψαν με τους Έλληνες που έφτιαξαν τη Magna Graecia και επαναπατρίστηκαν από τον πατέρα μου πριν κάποια χρόνια. Αυτές οι οινοποιήσεις θα αφορούν πολύ μικρές παρτίδες. Βέβαια, επενδύουμε και σε ποικιλίες που ζητά η αγορά, όπως η Μαλαγουζιά και το Ασύρτικο. Ειδικά, το Ασύρτικο μπορούμε να το παράγουμε σε τιμές πιο προσιτές για τον μέσο καταναλωτή», τόνισε ο κ. Χατζημιχάλης.



ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Υ.Α. 1771/149520 (ΦΕΚ Β
2736/3.7.2019)

Επενδύσεις σε επιχειρήσεις οινο-
παραγωγής σύμφωνα με το Άρ-
θρο 50 του Κανονισμού (ΕΕ) α-
ριθμ. 1308/2013 για την περίοδο
2020-2023

Υ.Α. 1710/139653 (ΦΕΚ Β'
2441/20.06.2019)

Προσωρινή τροποποίηση των
προδιαγραφών του οίνου ΠΟΠ Ρο-
μπόλα Κεφαλληνίας

ΚΥΑ 1978/157498 (ΦΕΚ Β
2710/2.7.2019)

Αγορές παραγωγών βιολογικών
προϊόντων (Στις αγορές παραγω-
γών βιολογικών προϊόντων επι-
τρέπεται η διακίνηση οίνου εμ-
φιαλωμένου, ο οποίος έχει παρα-
χθεί, εμφιαλωθεί και ετιστημαν-
θεί, σύμφωνα με την κείμενη ε-
νωσιακή και εθνική αμπελοοινική
νομοθεσία, όπως ισχύει)

Υ.Α. 26021 (ΦΕΚ Β'
2090/05.06.2019)

Έγκριση Κανονισμού του Προ-
γράμματος Μεταπτυχιακών Σπου-
δών με τίτλο: «Νομοθεσία Τρο-
φίμων και Ποτών» του Τμήματος
Γεωπονίας της Σχολής Γεωπονί-
ας, Δασολογίας και Φυσικού Πε-
ριβάλλοντος του Αριστοτελείου
Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης

Υ.Α. 586/35408 (ΦΕΚ Β
613/26.2.2019)

Τροποποίηση της 609/16822/14-
02-2017 υπουργικής απόφα-
σης «Θέσπιση των αναγκαίων
συμπληρωματικών μέτρων για
την εφαρμογή των Κανονισμών
(ΕΚ) αριθμ. 1308/2013, (ΕΕ) α-
ριθμ. 2015/560 και (ΕΕ) αριθμ.
2015/561, σχετικά με τη διαχείρι-
ση των αδειών για νέες αμπελοφυ-
τεύσεις (ΦΕΚ 600 Β)»



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Νέο θεσμικό πλαίσιο τώρα

Επείγει η δημιουργία Εθνικού Συμβουλίου Αποσταγμάτων

Οι συνέπειες της απόφασης του Δικαστηρίου της ΕΕ της 13.07.2019 δεν περιορίζονται στη λήψη μέτρων φορολογικού χαρακτήρα, προς εφαρμογή αυτής. Καταδικάζοντας την Ελλάδα ως προς τη φορολογία των προϊόντων γεωγραφικής ένδειξης «τσιπούρο»/«τσικουδιά» και των αποσταγμάτων των διήμερων αποσταγματοποιών, ανοίγει αναγκαστικά η συζήτηση για το μέλλον των αποσταγμάτων ως εθνικό κεφάλαιο για την οικονομία και τον πολιτισμό μας, σε καθεστώς ανοιχτής οικονομίας. Από την υπόθεση εξάλλου καταδείχτηκε η απουσία συντονισμού σε κρατικό επίπεδο αλλά, σε συνέχεια της απόφασης, και οι συγκρουσιακές σχέσεις μεταξύ των ενδιαφερόμενων πλευρών, φαινόμενο, το οποίο –όπως έχω επανειλημμένως εκφράσει– έχει φαντασιακή παρά ουσιαστική βάση. Να, λοιπόν, που η σοβαρή κρίση την οποία προκαλεί η δικαστική απόφαση γεννά την αναγκαιότητα καλύτερου συντονισμού των παραγόντων (υπηρεσιών και φορέων) που εμπλέκονται στον κλάδο. Αυτή, με τη σειρά της, υπαγορεύει γενναίες θεσμικές τομές, με κυριότερη τη θέ-

σπιση Εθνικού Συμβουλίου Αποσταγμάτων, πρόταση που έχει ήδη τεθεί δημόσια.

ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗ ΑΞΙΑ

Σκοποί ενός τέτοιου οργάνου θα πρέπει να είναι: α) η χάραξη στρατηγικού σχεδίου για τα ελληνικά αποστάγματα προκειμένου να υπάρξει ουσιαστική πολιτική για τη δημιουργία προστιθέμενης αξίας για τα προϊόντα μας, τη διασύνδεσή τους με τον τουρισμό, τη γαστρονομία και τον πολιτισμό, και να απαντηθούν κατά τρόπο πειστικό και ρεαλιστικό ζωτικά κοινωνικά ζητήματα όπως η υπεύθυνη κατανάλωση αλκοόλ. Στην ίδια λογική β) η διαμόρφωση κοινών, εθνικών θέσεων για την προώθηση του κλάδου στα θεσμικά όργανα της Ε.Ε. και τα διεθνή fora. γ) Ο καθορισμός προτεραιοτήτων ως προς την έρευνα γύρω από τα αποστάγματα, η οποία έχει μείνει απελπιστικά πίσω, καθώς και η ενίσχυση της επαγγελματικής κατάρτισης γύρω από την τέχνη της αποσταγματοποιίας, δ) ο εκσυγχρονισμός της νομοθεσίας που διέπει τα αποστάγματα με γνώμονα τη μείωση της γραφειοκρατίας, την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας, την εξυγίανση του ανταγωνισμού και τη διασφάλιση της ποιότητας και της διαφάνειας κατά την παραγωγή και διακίνησή τους και ε) η επεξεργασία προτάσεων για την τροποποίηση των τεχνικών φακέλων γεωγραφικών ενδείξεων (ούζο, τσίπουρο) και εξέταση αιτημάτων για καταχώριση νέων ενδείξεων, σύμφωνα με τα ο-



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

ριζόμενα στον νέο ευρωπαϊκό Κανονισμό για τα αλκοολούχα (Καν. (ΕΕ) 2019/787, ο οποίος υπαγορεύει τη θεσμική οργάνωση του κλάδου.

Ως προς τις αρμοδιότητες του Εθνικού Συμβουλίου Αποσταγμάτων, αυτές θα έχουν γνωμοδοτικό χαρακτήρα, η οποία όμως θα είναι απαραίτητη (η γνωμοδότηση, όχι αναγκαστικά η σύμφωνη γνώμη) για τη λήψη μέτρων που αφορούν τον ευαίσθητο χώρο των αποσταγμάτων. Σημαντική θα είναι επίσης η τακτική δημοσιοποίηση των πρακτικών του Συμβουλίου. Με το μοντέλο αυτό, προάγεται ο διάλογος χωρίς να αποδυναμώνεται η κρατική κανονιστική αρμοδιότητα. Εξάλλου, αναγκαία είναι η εκ του Κανονισμού λειτουργίας του Συμβουλίου τακτική σύγκληση αυτού, προκειμένου να μην πέσει σε *de facto* αχρησία, όπως δυστυχώς συμβαίνει με την Κεντρική Επιτροπή Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ) στο χώρο του κρασιού.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ Η ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΟΛΩΝ

Σε σχέση με την σύνθεση της Επιτροπής, θα πρέπει να αποτελείται από εκπροσώπους όλων των εμπλεκόμενων στην παραγωγή των αποσταγμάτων, από τους παραγωγούς των α' υλών, τους παραγωγούς των προϊόντων, τους διανομείς και φυσικά από εκπροσώπους του κράτους (τελωνεία, χημικές υπηρεσίες, αλλά και από τα αρμόδια τμήματα του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης). Έτσι θα μπορούν όλοι άμεσα να λαμβάνουν γνώση των προβλημάτων και των προτάσεων και δεν θα καταλήγουμε ως συνθήτως σε κατακερματισμένες απόψεις.

Είναι, βεβαίως, αντιληπτό ότι η σύμπνοια όλων αυτών των φορέων αλλά και της διοίκησης είναι δύσκολη υπόθεση, συχνά μάλιστα θα είναι αδύνατη. Αυτό, όμως, είναι δευτερεύον (όσο και αν ακούγεται αστείο ή «ρομαντικό»). Και αυτό διότι, πρώτον, θα υπάρξουν αναγκαστικά συμβιβασμοί και συναίνεση, είτε πριν είτε κατά τη διάρκεια των εργασιών του Συμβουλίου, δεύτερον, θα καταγραφούν οι απόψεις των επίσημων θέσεων και των συγκρουόμενων συμφερόντων, τα οποία συχνά παραμένουν άγνωστα τόσο στη «βάση» των εν λόγω φορέων όσο και στον πολιτικό κόσμο και την ελληνική κοινωνία και, τρίτον, και είναι το πιο σημαντικό, θα νομιμοποιηθούν (πολιτικά και τεχνοκρατικά) οι αποφάσεις τις οποίες θα λάβει η ελληνική πολιτεία για τα αποστάγματα.

Η διευρυνόμενη σύνθεση του Συμβουλίου θα δώσει ουσιαστικό βήμα και στις παραγωγικές δυνάμεις που θεωρούν εαυτόν, δικαίως ή όχι, ως αδύναμο ή αποκλεισμένο.

ΖΗΤΟΥΜΕΝΟ Η ΕΞΥΓΙΑΝΣΗ

Επιπλέον, η συγκρότηση ενός εθνικού οργάνου με τη συμμετοχή των συναρμόδιων υπουργείων Οικονομικών και Αγροτικής Ανάπτυξης θα θέσει τέρμα στο απαράδεκτο φαινόμενο της έλλειψης συντονισμού ή ακόμα και διάθεσης συνεργασίας μεταξύ των αρμοδίων υπηρεσιών που τελικά βαραίνει αποκλειστικά τον κλάδο.

Επίσης, αυτή η εξέλιξη ενδέχεται να επιδράσει ευεργετικά στη διεπαγγελματική

συγκρότηση του κλάδου καθώς αφενός ο ένας θα «συνηθίσει» την παρουσία του άλλου ενώ, αφετέρου, η κατά το δυνατόν διαμόρφωση κοινών θέσεων, θα έχει «διδασκαλικό» χαρακτήρα καθώς θα γίνει βίωμα η συνύπαρξη από το σημερινό αδιέξοδο του «ο σώζων εαυτώ σωθήτω»...

Τέλος, ευεργετική επίδραση θα έχει δίχως άλλο η οργάνωση του διαλόγου με τους εκπροσώπους των διοικούμενων που καλούνται να εφαρμόσουν σήμερα κανόνες και διαδικασίες, τα οποία συχνά είτε δεν μπορούν να εφαρμόσουν είτε μπορούν να τα καταστρατηγήσουν. Με την πρόταση, μειώνεται τόσο το διοικητικό κόστος θέσπισης και ελέγχου κανόνων, όσο και το κόστος παραγωγής, λόγω της ύπαρξης πρωτοκόλλων τα οποία έχουν μελετηθεί ορθά και τα οποία, εν τέλει, δύναται να εφαρμοστούν. Να σημειωθεί, δε ότι ο περιορισμός του διοικητικού κόστους θα είναι σημαντικός και απόλυτος, καθώς το Συμβούλιο που προτείνουμε δεν θα συνιστά «άλλον έναν οργανισμό», δυσκίνητο και δαπανηρό, αλλά μια επιτροπή που θα συνεδριάζει μερικές φορές το χρόνο.

Το πλέον θετικό, όμως, είναι ότι αυτή η λύση θα καταστήσει πασιφανώς ανούσια την αντανάπτυξιακή και γκροτέσκα παρουσία πολιτευτών στα γραφεία των υπουργείων και θα καταδείξει τη σοβαροφάνεια «τοπικών ηρώων» και άλλων επιτίδειων ή γραφικών, που χτίζουν πάνω στην άμμο του φόβου και της απελπισίας των παραγωγικών δυνάμεων. Ίσως, όμως, αυτό να είναι και το μεγαλύτερο εμπόδιο για μια τέτοια θεσμική ωρίμανση του κλάδου. 🍇



Στα αποστάγματα η χώρα έχει ρόλο

Αφετηρία επαναπροσδιορισμού του πλαισίου εντός του οποίου λειτουργεί σήμερα η αγορά αποσταγμάτων στη χώρα μας, δύναται να αποτελέσει η καταδικαστική απόφαση της 13ης Ιουλίου 2019 του Δικαστηρίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης αναφορικά με το ισχύον φορολογικό καθεστώς στο τσίπουρο και την τσικουδιά

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος

Η απόφαση προβλέπει επί της ουσίας το διπλασιασμό του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης στο εμφιαλωμένο τσίπουρο – τσικουδιά και δραστηική αναπροσαρμογή του τρόπου με τον οποίο λειτουργεί σήμερα το καθεστώς των διήμερων, δηλαδή η δυνατότητα που δίνεται στον κάθε αμπελουργό να κάνει απόσταξη μιας συγκεκριμένης ποσότητας προϊόντος που δεν τυποποιείται και προορίζεται κατά βάση για αυτοκατανάλωση.

Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι και για τα δύο καθεστώτα, όπως εφαρμόζονται σήμερα, η χώρα μας κινείται εκτός κοινοτικού πλαισίου και για το λόγο αυτό η καταδίκη από το Ευρωπαϊκό Δικαστήριο ήταν λίγο – πολύ αναμενόμενη. Στην πρώτη μάλιστα περίπτωση, η αυθαίρετη εφαρμογή της μειωμένης φορολογίας, η οποία μεταφέρθηκε ως «δάνειο» από το ειδικό ενωσιακό καθεστώς το οποίο θεσπίστηκε κατά τις προενταξιακές διαπραγματεύσεις για το ούζο, θα μπορούσε να πει κανείς ότι «έβγαζε μάτι». Οι μόνοι που δεν το έβλεπαν ήταν βέβαια οι ντόπιοι

αποσταγματοποιοί τσίπουρου, οι οποίοι μόνοι τους μάλιστα άνοιξαν τον ασκό του Αιόλου, προσφεύγοντας στα αρμόδια ευρωπαϊκά όργανα αιτούμενοι περιοριστικά μέτρα για το καθεστώς των διήμερων.

ΚΟΙΝΟ ΜΥΣΤΙΚΟ Η ΚΑΤΑΧΡΗΣΗ

Όχι πως κι εκεί δεν υπάρχει πρόβλημα. Αποτελεί κοινό μυστικό η κατάχρηση που γίνεται, ειδικά τα τελευταία χρόνια, στο «παράθυρο» που αφήνουν οι κοινοτικοί κανονισμοί για την ερασιτεχνική κατ' ουσία απόσταξη. Παρά το γεγονός ότι η δυνατότητα αυτή παρέχεται για να διασωθεί το έθιμο με τα λεγόμενα καζανέματα στην Κρήτη αλλά και σε άλλες αμπελουργικές ζώνες της χώρας, όλοι το ξέρουν πως η κατάχρηση που γίνεται σ' αυτή την υπόθεση κινείται στα όρια του ανεξέλεγκτου λαθρεμπορίου, αφήνοντας χώρο στους επιτήδειους να εμπορεύονται τεράστιες ποσότητες χύμα τσίπουρου και τσικουδιάς, χωρίς παραστατικά, χωρίς φόρο και χωρίς πιστοποιητικά ποιότητας. Λέγεται μάλιστα ότι τα υπερκέρδη συ-

γκεκριμένων παραγόντων του χώρου, είναι που... επιχορηγούν τους πολιτικούς ταγούς, διαβρώνουν δηλαδή το πολιτικό σύστημα και διαιωνίζουν ένα καθεστώς, το οποίο μόνο σε βάρος του κλάδου, της εθνικής οικονομίας και εν τέλει και των ίδιων των αμπελουργών αποβαίνει.

Το πού θα οδηγηθούν τελικά τα πράγματα μετά την καταδικαστική απόφαση του Ευρωπαϊκού Δικαστηρίου κανείς δεν μπορεί να το προβλέψει. Για μια ακόμη φορά το πολιτικό προσωπικό, όχι μόνο αρνείται να πάρει στα χέρια του την «καυτή πατάτα» αλλά κάνει και κινήσεις -πρωτοβουλία Αυγενάκη- οι οποίες επιβαρύνουν τη θέση της χώρας μας έναντι των κοινοτικών αρχών.

Οι ειδικοί αναλυτές (βλέπε άρθρο & συνέντευξη Θ. Γεωργόπουλου στην Agrenda) εκτιμούν ότι η καταδικαστική απόφαση αποτελεί μιας πρώτης τάξεως ευκαιρία για τον επαναπροσδιορισμό του όλου καθεστώτος αλλά και για τη χάραξη συνολικά μιας νέας στρατηγικής για τα αποστάγματα, όπου η χώρα μας θα μπορούσε να έχει ρόλο. ✿

Ευελιξία στην αδειοδότηση το 2020 ζητούν οι οινοποιοί

Στρεβλώσεις στο πλαίσιο κατανομής αδειών φύτευσης αμπελού παρατήρησαν για ακόμα μία φορά ΚΕΟΣΟΕ και ΣΕΟ μετά τη διανομή του 2019 που έγινε με το νέο μοντέλο που χώρισε τις περιφέρειες σε τρεις ζώνες. Την ανάγκη τροποποίησης του καθεστώτος για το 2020 έθεσε παράλληλα ο ΣΕΟ σε συνάντηση που είχε με τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης Μάκη Βορίδη ο οποίος ζήτησε τις προτάσεις των εκπροσώπων. Όπως έχει γίνει γνωστό, από ανάλυση της ΚΕΟΣΟΕ, αυτό που ζητάνε οι εκπρόσωποι των οινοποιών είναι να γίνει εφαρμογή του περιφερειακού μοντέλου, δηλαδή να μοιράζονται σε κά-

θε περιφέρεια άδειες ίσες σε στρέμματα με το 1% των φυτεμένων με αμπέλια εκτάσεων τους. Και αυτό πάλι υπό προϋποθέσεις, εφόσον στο περιφερειακό μοντέλο εμφοληθεί ο κίνδυνος να μην απορροφηθούν από κάποιες περιφέρειες άδειες εάν τα αιτήματα (τα αποδεκτά κυρίως) που θα κατατεθούν είναι σε στρέμματα λιγότερα του 1% της έκτασής τους με αμπέλια, σημειώνει η ΚΕΟΣΟΕ. Όσον αφορά τις «στρεβλώσεις» για τις οποίες μιλάει ο ΣΕΟ, επισημαίνει ότι το 2019 κάποιες περιφέρειες έλαβαν σε άδειες πάνω από το 1% των στρεμμάτων οινοποιήσιμων αμπελών τους και κάποιες λιγότερο. 🌿

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ	ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΑΔΕΙΩΝ 2019 (ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ)	ΤΟ 1% ΤΗΣ ΕΚΤΑΣΗΣ ΤΟΥΣ (ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ)
Δ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	668	256
ΚΡΗΤΗ	1020	762
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ	1238	997
ΘΕΣΣΑΛΙΑ	491	396
ΣΤ. ΕΛΛΑΔΑ	766	687
ΗΠΕΙΡΟΣ	150	81
ΔΥΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ	171	837
ΑΤΤΙΚΗ	305	617
Κ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	169	464
ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ	119	274
Β. ΑΙΓΑΙΟ	149	280
Ν. ΑΙΓΑΙΟ	325	380
ΑΝ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ-ΘΡΑΚΗ	178	207



argatia
Winery



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

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

στο Ροδοχώρι της Νάουσας, όπου και ζούμε. Χαιρόμαστε να μας επισκέπτονται άνθρωποι που ενδιαφέρονται να μάθουν για τη βιολογική καλλιέργεια που εφαρμόζουμε στους αμπελώνες μας και την παραγωγή των κρασιών μας.





Ταχύτερη τροποποίηση των φακέλων για τα ΠΟΠ

Με την εφαρμογή του νέου θεσμικού πλαισίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Απλοποιημένη και ταχύτερη θα είναι η διαδικασία τροποποιήσεων των φακέλων οίνων ΠΟΠ - ΠΓΕ, με την εφαρμογή του νέου θεσμικού πλαισίου που μειώνει σε 8 από 15 τα απαραίτητα βήματα που θα ακολουθούνται κατά τη διαδικασία τροποποίησης ενός φακέλου. Το νέο θεσμικό πλαίσιο παρουσιάστηκε σε οίνοποιους και εκπροσώπους οίνοποιητικών επιχειρήσεων σε ενημερωτική ημερίδα που διοργάνωσε το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης στις αρχές Ιουλίου. Πλέον, για την εκκίνηση της διαδικασίας

τροποποίησης, ο ενδιαφερόμενος καταθέτει στη Διεύθυνση Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων το φάκελο, αυτός αποστέλλεται στην Κεντρική Επιτροπή Προστασίας Οινοπαραγωγής, από όπου μετά από εκ νέου αξιολόγηση αναρτάται και αναμένονται για δύο μήνες οι ενστάσεις. Όταν εξεταστούν οι ενστάσεις από το ΚΕΠΟ, ο τροποποιημένος φάκελος περνά σε ΥΑ και κοινοποιείται στην Ευρωπαϊκή Ένωση, όπου εν τέλει εισάγεται σε Φύλλο της Επίσημης Εφημερίδας της ΕΕ ή στο ηλεκτρονικό σύστημα e-ambrosia. 🌿

ΔΕΞΑΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ

Σε ΦΕΚ η κατάργηση της ογκομέτρησης

Με την απόφαση Α. 1288/18-07-2019, η οποία δημοσιεύθηκε στο ΦΕΚ Β' 3083 της 31.07.2019 καταργείται η υποχρεωτική ογκομέτρηση δεξαμενών. Όπως προκύπτει από την απόφαση, η ογκομέτρηση δεξαμενών αντικαθίσταται από την απλή υποχρέωση υποβολής πιστοποιητικών κατασκευής/βεβαίωσης του κατασκευαστή, όπου αναγράφονται τα γεωμετρικά στοιχεία αυτών ή σχετικοί ογκομετρικοί πίνακες κατασκευαστών. Σύμφωνα με την απόφαση «εξαιρετικά, στην περίπτωση που τα εν λόγω πιστοποιητικά /ογκομετρικοί πίνακες δεν υφίστανται, τα γεωμετρικά στοιχεία των δεξαμενών προσδιορίζονται από (ειδική) επιτροπή (...) με επιτόπιες μετρήσεις και με τη συνδρομή υπαλλήλου της χημικής υπηρεσίας, εφόσον κρίνεται απαραίτητη». 🌿



ΣΕΟ ΣΤΟΝ ΒΟΡΙΔΗ ΠΕΡΙ «ΓΕΩΡΓΙΚΟΤΗΤΑΣ»

Χρήση εργοσήμου από τα οινοποιεία

Να δοθεί η δυνατότητα οι κεφαλαιουχικές εταιρείες του αγροτικού τομέα, όπως οι οινοποιητικές επιχειρήσεις, να κάνουν χρήση του καθεστώτος του εργοσήμου κατά την απασχόληση εποχιακών εργατών, διερευνά το υπουργείο Κοινωνικής Ασφάλισης σε συνεργασία με το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης. Το ζήτημα αυτό, τέθηκε κατά τη συνάντηση του ΣΕΟ με τον υπουργό, Μάκη Βορίδη, όπου οι εκπρόσωποι του ΣΕΟ μίλησαν για το θέμα της «γεωργικότητας» των οινοποιητικών επιχειρήσεων και πως πρέπει να παρascεθεί η δυνατότητα χρήσης του εργοσήμου και σε αυτές. 🌿



REF

DIAM BRIO

DIAM 2

DIAM 3 P.015
P.035

DIAM 5 P.015
P.035

DIAM 10

DIAM 30



DIAM

Origine[®]
BY DIAM



DIAM MYTIK

για Αφρώδη



“Αν είναι DIAM, λέω Ναι!”

Σε ελάχιστο χρόνο, μόλις 10 ετών, το DIAM έγινε το πύμα επιλογής για οινολόγους και οινοπαραγωγούς σε όλο τον κόσμο. Αυτό συνέβη διότι οι φελλοί DIAM με την εγγύηση της απόλυτης σταθερότητας των χαρακτηριστικών τους από το ένα πύμα στο άλλο, διασφαλίζουν ότι το κρασί θα ωριμάζει σε κάθε μπουκάλι όπως ακριβώς προβλέφθηκε. Η σύγκριση μηχανική συμπεριφορά και η αισθητήρια ουδετερότητα που παρέχουν τα πύματα DIAM σε συνδυασμό με την ελεγχόμενη διαπερατότητα σταθερά μέσα στο χρόνο, δίνουν τη δυνατότητα στα κρασιά να αναδείξουν τον μοναδικά χαρακτηριστικό χαρακτήρα τους. Επιλέγοντας DIAM είστε σίγουροι ότι οι καταναλωτές θα απολαμβάνουν σταθερά την εμπειρία της καλύτερης δημιουργίας σας.

www.diam-cork.com

Maïne και Nadine Ferrand, Αμπελουργοί - Οικόπεδο, Domaine Nadine Ferrand



DIAM

Ο φρουρός των αρωμάτων

29ο χλμ. Θεσσαλονίκης - Μοδιονών
Κ. Τριλόμ - Εταιρεία Θεσσαλονίκης 575 00



Τηλ: 23920 29760, 28582 - Fax: 23920 92185
e-mail: info@corkhellas.gr - www.corkhellas.gr



ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΘΗΚΕ ΥΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΤΟΥ ΑΞΕΠΕΡΑΣΤΟΥ ΘΑΝΑΣΗ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

Η πρώτη ποικιλία με όνομα Έλληνα οινοποιού παρουσιάστηκε στη Νεμέα

Κρασί από την ποικιλία που φέρει το όνομα του Θανάση Παπαϊωάννου, και οινοποιήθηκε υπό την επίβλεψή του, παρουσιάστηκε σε εκδήλωση προς τιμή του εκλιπόντος οινοποιού την Παρασκευή 30 Αυγούστου στο Σύνδεσμο Οινοποιών Νεμέας. Η ποικιλία «Θανάσης Παπαϊωάννου» είναι πειραματική και δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2007 με την επίβλεψη του ερευνητή Π. Ζαμανίδη. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας «Odeski tshiorni» (Cabernet Sauvignon x Alicante Boushet) με την ποικιλία «Traminer Roze». Διακρίνεται για τη μεγάλη ανθεκτικότητα στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες συγκριτικά με άλλες Vitis Vinifera (Zamanidis et al. 2012). Προορίζεται για την παραγωγή αρωματικών ξηρών, ημίγλυκων και γλυκών έντονα αρωματικών ερυθρών οίνων και ηδύποτων. Επίσης, μπορεί να χρησιμοποιείται για παραγωγή αρωματικών με έντονο χρώμα θρεπτικών χυμών. Όπως δήλωσε στο Wine Trails ο Δημήτρης Τάσκος, ερευνητής του ΕΛΓΟ Δήμητρα στο Τμήμα Αμπέλου του Ινστιτούτου Ελιάς, η εν λόγω ποικιλία είναι μία εκ των 162 ποικιλιών οινοποίησης και άμεσης ανάλωσης (επιτραπέζια σταφύλια) που έχουν παραχθεί με κλασική μέθοδο υβριδισμού και βρίσκονται στο Ινστιτούτο αναμένοντας την ένταξή τους στον Εθνικό Κατάλογο.

ΕΛΙΣΣΑΙΟΣ-ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΑΝΙΑΤΗΣ



All Rights Reserved



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

All Rights Reserved



**15 χρόνια στην κορυφή
της οινικής εκπαίδευσης**

No 1 παράρτημα παγκοσμίως



The place to
**study
wine**

Γλαύκου 11, Παλαιό Φάληρο T 210 9882 540 & 210 9882 544
E education@wspc.gr www.wspc.gr



ΧΕΙΡΑ ΒΟΗΘΕΙΑΣ

ΣΕ ΕΝΑΝ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Στο Λιόπεσι ο τρύγος προχωράει με γοργούς ρυθμούς. Οι 290 αμπελουργοί του Αμπελουργικού Συνεταιρισμού Παιανίας έχουν ξεκινήσει από τις 6 Σεπτέμβρη. Κι ως τώρα φαίνεται να κερδίζει η ποιότητα συγκριτικά με την ποσότητα

Τα μέλη του Συνεταιρισμού από τα περίπου 7.000 στρέμματα αμπελιών αποκλειστικά της ποικιλίας Σαββατιανό τρυγούν περί τους 2.500 τόνους ετησίως. Τα σταφύλια περνάνε στα πατητήρια. Ο γλεύκος που παράγουν σε ποσοστό 30% με 40% πωλείται στα οινοποιεία για την παραγωγή κρασιού ως επί το πλείστον ρετσίνας, με βασικούς πελάτες τις οινοποιίες «Ε. Μαλαματίνας & Υιός ΑΕΒΕ» και «Αφοί Γεωργιάδη ΑΒΕΕ». Ο Συνεταιρισμός έχει ενταχθεί στο πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς από το 2016.

«Μπορεί φέτος σε ποσότητα να είμαστε λίγο χαμηλότερα από πέρυσι, λόγω της ανομβρίας του περασμένου Ιουνίου, αλλά η ποιότητα των σταφυλιών εξακολουθεί να είναι πολύ καλή» μας επισημαίνει ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού Παναγιώτης Σταμάτης προσθέτοντας «Η φετινή χρονιά είναι κρίσιμη, καθώς αφήνουμε πίσω μας μια περίοδο κινδύνου, από την οποία καταφέραμε να επιβιώσουμε».

ΤΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ ΤΗΣ ΚΡΙΣΗΣ

Η οικονομική κρίση άφησε το αποτύπωμά της και στον Αμπελουργικό Συνεται-

ρισμό Παιανίας, που βρέθηκε ξαφνικά με χρέος από σπασμένες επιταγές πελατών του. «Άμεση και καθοριστική ήταν η παρέμβαση της Τράπεζας Πειραιώς» όπως λέει χαρακτηριστικά ο κ. Σταμάτης και συμπληρώνει ότι «το χρέος εξυπηρετείται και βαίνει συνεχώς μειούμενο». Άλλωστε ο κλάδος παρουσιάζει ανοδική πορεία δεδομένης και της αυξανόμενης ζήτησης των ελληνικών κρασιών, τα οποία έχουν μπει για τα καλά στην κατηγορία των γκουρμέ, σε παγκόσμιο επίπεδο. Για τον Συνεταιρισμό «η διατήρηση της παράδοσης της περιοχής, που είναι η πα-



ραγωγή οίνου» αποτελεί προτεραιότητα και σε αυτό συμβάλλει η νεότερη γενιά.

ΟΙ ΝΕΟΙ ΣΥΝΕΧΙΖΟΥΝ ΤΗΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Σήμερα το 30% των μελών του αποτελεί τη νεότερη γενιά, η οποία φαίνεται να επιλέγει –ίσως και λόγω οικονομικής κρίσης- τη συνέχιση της οικογενειακής παράδοσης. Και ο νυν πρόεδρος του Συνεταιρισμού, Παναγιώτης Σταμάτης που ανέλαβε καθήκοντα τον περασμένο Μάιο, ανήκει στη νεότερη γενιά των αμπελουργών της Παιανίας.

Σταγόνα ιστορίας από την αρχαιότητα

Υμηττός, Πεντέλη, Πάρνηθα, Κιθαιρώνας, Γεράνια όρη κι Ορος Πατέρα αγκαλιάζουν την Αττική γη δίνοντάς της γνήσιο μεσογειακό κλίμα

Μοναδική ηλιοφάνεια, ένα κλίμα ευνοϊκό για αμπελοκαλλιέργεια. Εκεί στη Βορειοανατολική Αττική, στο Λιόπεσι, γεννήθηκε στην αρχαιότητα το Σαββατιανό. Την καλλιέργειά του αναφέρει και ο ποιητής Όμηρος όταν καταγράφει πως πέρασε στη Βοιωτία και την Εύβοια. Στην Παιανία πρωταγωνιστεί ο αρχαιότερος αμπελώνας της Ελλάδας. Το Σαββατιανό είναι η κυρίαρχη ποικιλία, απόλυτα εναρμονισμένη με το ξηροθερμικό κλίμα της Αττικής, αλλά και ιδιαίτερης αντοχής σε ασθένειες και αρκετά παραγωγική. Αυτοί είναι και οι κύριοι λόγοι διάδοσης της σε όλη τη χώρα.

Η ΒΑΣΗ ΤΗΣ ΡΕΤΣΙΝΑΣ

Το Σαββατιανό είναι η βάση της ρετσίνας, του πιο γνωστού παραδοσιακού ελληνικού κρασιού. Η «συνταγή» της ρετσίνας δημιουργήθηκε χιλιάδες χρόνια πριν, όταν οι αρχαίοι Έλληνες αποθήκευαν και μετέφεραν το κρασί μέσα σε αμφορείς, οι οποίοι στεγανοποιούνταν και σφραγίζονταν με ρετσίνα. Αμέσως έγινε αντιληπτό ότι το ρετσίνα έδινε το ιδιαίτερο άρωμά του στο κρασί, κι έτσι υιοθετήθηκε ως αρωματική προσθήκη. Ο τρύγος στην Παιανία ξεκίνησε στις 6 του Σεπτεμβρίου. Τα 290 μέλη του Αμπελουργικού Συνεταιρισμού Παιανίας βρίσκονται στους αμπελώνες μαζεύοντας τα τσαμπιά που τους χάρισε ο φετινός χρόνος. Σημαντικός παράγοντας για τις επιδόσεις του Σαββατιανού είναι



η μεγάλη ηλικία των αμπελώνων, σε συνδυασμό με τη γνώση, την εμπειρία και το μεράκι των παραγωγών της Αττικής, αλλά και τον σύγχρονο εξοπλισμό που διαθέτουν.

Κάθε στάλα ποιότητας της ιστορικής ποικιλίας από κλήματα με ηλικία κατά μέσο όρο πέραν του μισού αιώνα «δεσμεύεται» σε φιάλες και φθάνει στα ποτήρια των οινόφιλων.

Η νέα γενιά Σαββατιανών ξεχωρίζει για τη δυνατότητα παλαίωσης, την εξαιρετική οξύτητα, την αρωματική ένταση και τον γευστικό πλούτο. Μια μεγάλη γκάμα από λευκά, κυρίως ξηρά κρασιά. Ετικέτες που αναγνωρίζονται και διακρίνονται πλέον διεθνώς. 🍇



ΜΕ MERWAH ΛΕΥΚΗ ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ

Επιστροφή στο παρελθόν για τους οινοποιούς του Λιβάνου

Οι Λιβανέζοι οινοποιοί ανατρέχουν στην ιστορία τους και είναι πλέον έτοιμοι να επεκτείνουν το ρεπερτόριό τους από « πολυτελή κόκκινα» κρασιά σε αυτόχθονες λευκές και «πιστές» στο terroir της χώρας ποικιλίες.

Έτσι, αφού η φήμη του Λιβάνου εδραιώθηκε με διεθνείς ποικιλίες όπως το Syrah, το Merlot, το Cabernet Franc και το Cabernet Sauvignon, η χώρα τώρα κοιτάζει το παρελθόν της για έμπνευση. Μάλιστα οινοποιεία όπως το Ksara φέρνουν στο προσκήνιο τις ιστορικές ποικιλίες με τη διάθεση ενός 100% Merwah, ποικιλίας που θεωρείται ότι είναι η κορυφαία του είδους της σε αυτή τη γωνιά του κόσμου.

Βέβαια δεν είναι μικρής σημασίας και το αυξανόμενο ενδιαφέρον για τα «υιοθετημένα παιδιά» του Λιβάνου, όπως το Grenache, το Carignan και το Cinsault, ποικιλίες που έχουν μακρά ιστορία στην περιοχή αυτή.



Ας σημειωθεί πως στο τέλος του **εμφύλιου** πολέμου το 1991, τα **ιστορικά** σταφύλια θεωρήθηκαν **παρωχημένα** ενώ οι παραγωγοί έδιναν μάχες με **διεθνείς** ποικιλίες.



ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΠΑΙΧΤΗΣ

ΚΙΝΕΖΙΚΟ ΚΡΑΣΙ ΑΚΟΜΗ ΚΑΙ ΣΤΟ ΔΕΙΠΝΟ ΤΩΝ ΒΡΕΤΑΝΩΝ

Μπορεί η Κίνα να μην έρχεται στο μυαλό αμέσως ως χώρα παραγωγής οίνου, όμως σύμφωνα με τους ειδικούς ακόμη και στη Βρετανία αναμένεται, μέσα στο 2020, οι διοργανωτές επίσημων εκδηλώσεων που θα θέλουν να εντυπωσιάσουν τους καλεσμένους τους να προσπαθήσουν να εξασφαλίσουν ένα μπουκάλι κινέζικο κρασί στο τραπέζι. Ο λόγος φυσικά είναι το γεγονός ότι στη διοργάνωση Decanter World Wine Awards του 2019 η ασιατική χώρα κέρδισε πολλά βραβεία. Μάλιστα μετά το διαγωνισμό, το Decanter συνέταξε έναν κατάλογο με τις τάσεις της κατανάλωσης οινοπνευματωδών ποτών που αναμένεται να προκύψουν το 2020 και εκεί αναφέρει και την Κίνα στις προβλέψεις της.



ΒΑ ΙΤΑΛΙΑ ΑΠΟ ΤΟΝ 17ο ΑΙΩΝΑ ΑΝΘΕΙ Η ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Στα Μνημεία της Unesco η περιοχή του Prosecco

Ο λόφος των Prosecco με τους αμπελώνες DOCG στη ΒΑ Ιταλία είναι μία από τις 29 νέες προσθήκες στα μνημεία Παγκόσμιας Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO. Σε αυτό το δύσβατο σημείο η αμπελοκαλλιέργεια, ήδη από τον 17ο αιώνα, θεωρείται ότι έχει δημιουργήσει μια μοναδική αισθητική με τις παράλληλες και κάθετες στις πλαγιές λωρίδες αμπελιών, που ενισχύθηκε και από την υιοθέτηση της μεθόδου καλλιέργειας «bellussera» τον 19ο αιώνα. Η ανακοίνωση της είδησης καλωσορίστηκε στον λογαριασμό του Prosecco Superiore με τη φράση «ένα όνειρο που γίνεται πραγματικότητα».



ΔΟΡΥΦΟΡΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΠΙΒΛΕΨΗ

Αγκαλιάζει 11 φορές τη Γη ο αμπελώνας της Αυστραλίας

Η πρώτη στα χρονικά ανάλυση 5 εκατ. εκταρίων από τον αυστραλιανό αμπελώνα, προϊόν αξιοποίησης τεχνολογίας τεχνητής νοημοσύνης, έδειξε, με τη χρήση δορυφορικών εικόνων, πως ο συνολικός αριθμός γραμμών με αμπέλια μπορεί να τυλιχτεί γύρω από τον πλανήτη 11 φορές. Το λογισμικό αυτό, που χρηματοδοτείται από το Wine Australia, μπορεί να σκανάρει υψηλής ευκρίνειας δορυφορικές εικόνες από τα διάφορα αμπελοτόπια της χώρας και να υπολογίσει με ακρίβεια που βρίσκονται οι αμπελώνες, αλλά και από πόσες σειρές αποτελούνται οι φυτεύσεις. Πρόκειται για μοναδικό στο είδος του λογισμικό, που μπορεί να εντοπίσει και να χαρτογραφήσει τις τοποθεσίες κάθε ενός από τα 75.961 χωράφια που απαρτίζουν τον αμπελώνα της χώρας.

Επιπρόσθετα η Sarah Jane Evans MW, επικεφαλής των κριτών του διαγωνισμού, οι οποίοι δοκίμασαν κοντά στα 17.000 κρασιά από 57 διαφορετικές χώρες, επισήμανε ότι «θα πρέπει να παρακολουθούμε το κινεζικό κρασί». Ας σημειωθεί ότι η Κίνα ήταν η χώρα με τις καλύτερες επιδόσεις στην Ασία, πολύ πιο πάνω από την Ινδία, την Ιαπωνία και την Ταϊλάνδη, με το 45% των 265 οίνων που εισήχθησαν να κερδίζουν ένα βραβείο. Συνολικά, τα κινεζικά κρασιά έλαβαν επτά χρυσά, 40 αργυρά μετάλλια και 73 χάλκινα μετάλλια. «Η Κίνα δεν δείχνει κανένα σημάδι επιβράδυνσης στην προσπάθειά της να παράγει βραβευμένα κρασιά για την παγκόσμια αγορά», δήλωσε η κυρία Evans.

Εβδομη

Το 2017, η Κίνα κατατάχθηκε ως η έβδομη μεγαλύτερη χώρα παραγωγής κρασιού στον κόσμο, με όγκο 10,8 εκατομμυρίων εκατόλιτρων, λίγο πίσω από 11,8 εκατόλιτρα της Αργεντινής και 13,7 εκατόλιτρα της Αυστραλίας, σύμφωνα με στοιχεία του OIV.



400 ΜΕΛΗ ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΝΩΣΗ ΓΙΑ ΤΟ ΔΙΚΑΙΟ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Πρόεδρος της AIDV ο Θεόδωρος Γεωργόπουλος

Ο πρώτος Έλληνας που εξελέγη Πρόεδρος της Διεθνούς Ένωσης για το Δίκαιο του Οίνου (International Wine Law Association - AIDV) είναι ο πανεπιστημιακός Θεόδωρος Γεωργόπουλος και η εκλογή έλαβε χώρα κατά τη διάρκεια του Παγκόσμιου Συνεδρίου της Ένωσης στη Λωζάννη. Κάτοχος της έδρας Jean Monnet για το Δίκαιο του Οίνου και των Οινοπνευματωδών (Νομική Σχολή της Reims – Γαλλία), πρόεδρος του Ινστιτούτου Αμπέλου και Οίνου της Καμπανίας και Διευθυντής του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, ο κ. Γεωργόπουλος αναλαμβάνει την Προεδρία της Ένωσης για τρία χρόνια.



Τα αιτήματα για **εισαγωγή** στην DOC αυξήθηκαν κατά 73% τη χρονιά που **επετεύχθη** η συμφωνία με την ΕΕ με την οиноποίηση της **κατηγορίας** να έχει αυξηθεί κατά 50%.

Πήραν στα χέρια τους το δικό τους Pinot Grigio

Κοινοπραξία επαγγελματιών επιβάλλει απαγόρευση φυτεύσεων στη Βενετία

Με μια κίνηση που στόχο έχει να σταθεροποιήσει και στη συνέχεια να ωθήσει προς τα επάνω την αγορά Pinot Grigio προχώρησε μια κοινοπραξία επαγγελματιών του κρασιού στη Β. Ιταλία, επιβάλλοντας τριετή απαγόρευση νέων φυτεύσεων στα μέλη της. Το Consorzio DOC delle Venezie ήδη από το 2017, οπότε μπήκε και στη λίστα των γεωγραφικών ενδείξεων της ΕΕ η περιοχή του, έχει διαμορφώσει ένα σχέδιο που θα αυξήσει την αξία και τη φήμη των εξαγωγών της συγκεκριμένης κατηγορίας κρασιού. Σήμερα καλλιεργούνται πάνω από 26.000 εκτάρια αμπελώνων στην ευρύτερη περιοχή, ενώ ήδη έχουν φυτευτεί πλέον των 5.000 εκταρίων, πράγμα που σημαίνει πως σύντομα περί τα 30.000 εκτάρια με Pinot Grigio θα αρχίσουν να αποδίδουν. Το μέτρο αυτό αφορά 10.000 παραγωγούς στους οποίους η Κοινοπραξία έχει εγγυηθεί ισορροπία και αναβαθμισμένη ποιότητα στην αγορά του DOC, ενώ διαβεβαιώνει πως στην αλυσίδα παραγωγής θα υπάρχει διαφάνεια και ιχνηλασιμότητα, με την εγγύηση της κυβέρνησης.



Γιάννης **Καρακάσης**
MW, ο ένας εκ των δύο
Ελλήνων Master of Wine.

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΣ

Οι Master of Wine επιστρέφουν στην Ελλάδα

Έξι χρόνια μετά την τελευταία επίσκεψή τους ακόμη 20 Master of Wine επιστρέφουν για μία νέα οινική περιπέτεια. Η επίσκεψη οργανώνεται από την Enterprise Greece και θα περιλαμβάνει στάσεις στην Αττική, την Κρήτη και τη Σαντορίνη. Συνολικά αναμένεται να δοκιμαστούν περίπου 350 κρασιά από 125 οиноποιεία.



Σε **παγκόσμιο** στρατηγικό παιχνίδι έχει εξελιχθεί η **Diam** μέσα σε μία 10ετία.

Ν. ΓΑΛΛΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Ταξίδι γνώσης στην DIAM από την Cork Hellas

Σε εκπαιδευτικό ταξίδι στις εγκαταστάσεις της Diam στη Ν. Γαλλία συμμετείχαν 12 Έλληνες οινολόγοι και τεχνικοί οиноποιών. Οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν γύρω από τις τελευταίες προσεγγίσεις της εταιρείας καθώς και να παρακολουθήσουν συγκομιδή φυσικού φελλού.

Η Κωτσόβολος υποδέχεται τους λάτρεις του κρασιού σε ένα σύγχρονο κελάρι για το πιο υπέροχο «οινικό ταξίδι»!

Η τέχνη της οινικής απόλαυσης «απαίτεί» και το σωστά διατηρημένο κρασί για γεύσεις που ικανοποιούν κάθε ουρανίσκο. Στα καταστήματα Κωτσόβολος, στο The Mall Athens, στο Εμπορικό Πάρκο Αεροδρομίου στα Σπάτα, στην Πυλαία στη Θεσσαλονίκη, στα Ιωάννινα, όπως και στην Κέρκυρα, δημιουργήθηκε ένας **ειδικός χώρος**, κατάλληλα διαμορφωμένος, με τους πιο **έμπειρους συμβούλους πωλήσεων**, έτοιμους να σε καθοδηγήσουν στην επιλογή της συσκευής που ταιριάζει στις ανάγκες σου. Ένας συντηρητής κρασιού θα κρατήσει **«ασφαλής» τα κρασιά σου** μέχρι τη στιγμή της απόλαυσης, ενισχύοντας το τρίπτυχο της **ιδανικής θερμοκρασίας**, του **σωστού επιπέδου υγρασίας** και της **ελάχιστης έκθεσής τους στο φως**. Θα βρεις κομψοτεχνήματα που θα ομορφύνουν τον χώρο σου, σε μεγάλο εύρος τιμών αλλά και ποικιλία επιλογών, από κλασικά μέχρι πιο μοντέρνα, διαφορετικής χωρητικότητας φιαλών, τέλεια συνδυασμένα με χρηστικά αξεσουάρ.



† Συντηρητής Κρασιών
Hoover 154EELW
(201401)

€449

Ο συντηρητής κρασιών Hoover έχει συνολική ωφέλιμη χωρητικότητα 41 φιάλες σε 7 ράφια και διαθέτει κλιμακωμένο εύρος θερμοκρασίας, από κάτω προς το επάνω 5-18°C, δημιουργώντας ζώνες θερμοκρασίας για όλους τους τύπους κρασιών της αρεσκείας σου. Τα ξύλινα συρόμενα ράφια, η ψηφιακή οθόνη στο επάνω μέρος, όπως και η εξ' αποστάσεως διαχείριση της συσκευής, κάνουν την κάβα σου εύκολα προσβάσιμη ανά πάσα στιγμή.

ΚΩΤΣΟΒΟΛΟΣ

Βρες όλους τους συντηρητές κρασιού και αξεσουάρ στο kotsobolos.gr, στο 210 28 99999 και στα καταστήματα Κωτσόβολος:

• Αεροδρόμιο Ελ. Βενιζέλος, Εμπορικό Πάρκο Αεροδρομίου • The Mall Athens, Αυδρία Παναγιώτρου 35
• Πυλαία, 30ο χιλιόμετρο επαρχιακού δρόμου Θεσσαλονίκης • Ιωάννινα, Σταύρου Νάκου 8 • Κέρκυρα, Εθνική Οδός, Παλαιόκαστρο 100
* Η τιμή είναι ενδεικτική και αφορά μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων.



14 ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΤΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ

Στο «κελάρι» του Κωτσόβολου

Οι λάτρεις του καλού κρασιού μπορούν να βρουν μία τεράστια γκάμα από συντηρητές κρασιών για να επιλέξουν εκείνο που ανταποκρίνεται καλύτερα στις δικές τους ανάγκες. Το «κελάρι» της Κωτσόβολου, και πιο συγκεκριμένα τα καταστήματα στο The Mall Athens, στο Εμπορικό Πάρκο Αεροδρομίου Ελ. Βενιζέλος, στο Αεροδρόμιο Πυλαίας, στα Ιωάννινα και στην Κέρκυρα, έχει 14 κωδικούς συντηρητές κρασιών από τις μάρκες Climadiff, Hoover, Morris, Liebherr, Miele, Candy & Sandstrom. Υπάρχουν από οικονομικές λύσεις μέχρι ακριβότερες με μεγαλύτερη χωρητικότητα και διαφορετικές ζώνες θερμοκρασίας.



ΚΟΣΜΟΣ ΤΟ ΠΙΟ ΔΙΑΣΗΜΟ ΡΟΖΕ

Δρόσισε το καλοκαίρι το Miraval του Brad Pitt

Χιλιάδες ποτήρια Miraval καταναλώθηκαν το φετινό καλοκαίρι στη χώρα μας. Ο ροζέ οίνος, που βγήκε στην αγορά ως το κρασί των Μπρατζελίνα και έκανε τεράστιο θόρυβο από την πρώτη χρονιά κυκλοφορίας του το 2014, αποτέλεσε την αγαπημένη επιλογή του φετινού καλοκαιριού. Μόνο στη Μύκονο καταναλώθηκαν περισσότερα από 30.000 μπουκάλια στα sea side restaurant του νησιού και όχι μόνο. Στα νέα του διάσημου Κτήματος, το γεγονός ότι πέρασε στα χέρια του ηθοποιού Brad Pitt. Θυμίζουμε ότι το τίμημα για την αγορά του είχε αγγίξει τα 60 εκατομμύρια ευρώ. Και οι ειδήσεις δεν σταματούν εδώ. Νέα οινική του μούσα του Κτήματος, το «Muse», που εμφανίστηκε μόνο σε 2.000 magnum φιάλες, προκαλώντας ταραχή στους οινόφιλους. Η σύνθεσή του είναι μια αυστηρή επιλογή σταφυλιών από τους δύο παλαιότερους αμπελώνες του Κτήματος που ωριμάζουν σε τιμεντένιες δεξαμενές που έχουν σχήμα αυγού για καλύτερη αλκοολική ζύμωση.

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



WineTrails

ΕΡΧΕΤΑΙ ΤΟΝ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟ

MILLET DOMINIQUE

Το Wine Trails συνάντησε και συζήτησε με τον Dominique Millet της ομώνυμης γαλλικής βαρελοποιίας. Είναι ένας από τους ελάχιστους ανθρώπους στον πλανήτη που μπορούν να καυχούνται πως μεγάλωσαν μέσα στα αμπέλια, αλλά κυρίως μέσα στα βαρέλια

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ **Λάζαρο Γατσέλλο**

Όλοι δρουν με βάση μία φιλοσοφία. Θα θέλατε να μοιραστείτε μαζί μας τη φιλοσοφία της of Millet Cooperage;

Σαφώς. Η βαρελοποιία Millet φτιάχτηκε, μεγάλωσε, συνεχίζει και θα συνεχίσει να πορεύεται βασισμένη στο συνδυασμό

Σύμφωνα με τη γνώση, την εμπειρία και την οπτική σας, ποια είναι τα πιο σημαντικά στάδια στην κατασκευή ενός βαρελιού;

Ξεκινώντας από την επιλογή των ξύλων, κάθε βήμα έχει τη δική του σημασία και σπουδαιότητα. Αν οπωσδήποτε πρέπει να ξεχωρίσω κάποια, αυτά θα ήταν τα στάδια της ωρίμανσης του ξύλου και του καβουρδίσματος. Με τον τρόπο που προσεγγίζουμε τα βαρέλια θεωρώ πως είναι τα δύο πιο επιδραστικά.

Αναφέρατε πως θεωρείτε εξαιρετικά σημαντικό το στάδιο της ωρίμανσης των δρυών, ιδιαίτερα όσον αφορά την επαναληψιμότητα των τελικών ποιοτικών χαρακτηριστικών. Θα θέλατε να μοιραστείτε πώς εργάζεστε στο βαρελοποιείο Millet;

Φυσικά, είναι εξάλλου κάτι γνωστό. Κατά τη φυσική ωρίμανση δουλεύουμε με ανοικτές σπιθίδες δρυών. Αυτό επιτρέπει την ομοιόμορφη κυκλοφορία αέρα, βρόχινου νερού και ηλιακής ακτινοβολίας. Έτσι επιτυγχάνουμε σχεδόν ταυτόσημη ομοιογένεια στην εξέλιξη των ποιοτικών προδιαγραφών κάθε δούγας.

Ποιες είναι για εσάς οι σημαντικότερες

αλλαγές των τελευταίων 30 χρόνων στη βιομηχανία κατασκευής βαρελιών;

Θα πω κάτι αντιφατικό αλλά πέρα ως πέρα αληθινό. Επανάσταση δίχως μεγάλες αλλαγές. Αυτό που έχει, βήμα βήμα, εξελιχθεί σημαντικά είναι το στάδιο του καβουρδίσματος. Σήμερα έχει προσαρμοστεί πλήρως στις ανάγκες διαφορετικών ποικιλιών και τόπων. Παλαιότερα συχνά συνέβαινε το αντίθετο.

Δρυσ. Φίλος η εχθρός στην προσπάθεια κάποιου να αποδώσει της αίσθηση ενός τόπου στο κρασί που παράγει;

Ένα παλιό και ταυτόχρονα επίκαιρο γνωμικό λέει πως δεν υπάρχει μεγάλο κρασί δίχως τη χρήση βαρελιού. Κατά συντριπτική πλειοψηφία τα κρασιά είναι λιγότερο ισορροπημένα δίχως τη χρήση βαρελιού. Το πέρασμα από δρύινους και όχι μόνο περιέκτες εφοδιάζει το νεογέννητο κρασί με στοιχεία που στην πραγματικότητα προστατεύουν, κατά το πέρασμα των χρόνων, τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που του μεταβιβάστηκαν από το σταφύλι, άρα κατ'επέκταση την αίσθηση ενός τόπου. Κατά τη γνώμη μου αυτό συμβαίνει με κάθε τύπο κρασιού.

Πιστεύετε πως η χρήση δρυός μπορεί να προάγει την έκφραση των μεταλλικών/ορυκτών αρωμάτων, γευστικών χαρακτηριστικών και αίσθησης ενός οίνου;

Ναι. Πραγματικά ναι. Οι περισσότεροι μηχανισμοί που συμβαίνει αυτό δεν είναι γνωστοί. Πιθανά είναι θέμα συνέργειας πολλών παραμέτρων.

Πάρα πολλοί άνθρωποι του κρασιού, παγκοσμίως, περιγράφουν το pH ως το διαβατήριο για ένα μακροχρόνιο ταξίδι, ιδιαίτερα για τα λευκά κρασιά. Αν τώρα περάσουμε στη δρυ, τι πραγματικά σημαίνει για τη μακροζωία ενός κρασιού;

Προφανώς το κρασί έχει περισσότερα του ενός διαβατήρια έτσι ώστε να μπορεί να ταξιδεύει βαθιά στο χρόνο. Η δρυς είναι ξεκάθαρα ένα από αυτά για κάθε τύπο κρασιών. Ο ρόλος της δεν περιορίζεται μόνο εκεί, είναι ένα πολυεργαλείο που απαιτεί επιδέξιους χειρισμούς.

Αν είσατε υπεύθυνος κεφαλαίου σ' ένα από τα αγαπημένα σας οινοποιεία, με την υποχρέωση να μην έχετε Millet βαρέλια, ποιες βαρελοποιίες θα εμπιστευόσασταν;

Είναι μια πραγματικά δύσκολη ερώτηση. Ανάμεσα σε φίλους και συναδέλφους που γνωρίζω κι εκτιμώ επιλέγω τις ακόλουθες. Τη βαρελοποιία Bordelaise, την οικογένεια Darnajou και τη βαρελοποιία Seguin Moreau. Οι δύο πρώτες είναι μικρές από την περιοχή του Μπορντώ. Η Seguin Moreau με την οποία και συνεργάζομαι αποτελεί παγκόσμια σταθερά.

Αν ένας υποψήφιος πελάτης είχε μόνο 10 δευτερόλεπτα στη διάθεσή του ν' ακούσει τι πραγματικά είναι τα βαρέλια Millet, πώς θα τα περιγράφατε σε μία και μόνο φράση;

Παράγουμε υψηλής ποιότητα και λεπτομερικής κατασκευής, φινετσάτα και εύκαμπτα οργανοληπτικά βαρέλια που σέβονται τις ανάγκες και τις προσδοκίες των πελατών μας. 🍷



· Ταξίδι στο διάστημα

· Αν ο D. Millet πραγματοποιούσε
· ένα ταξίδι στο διάστημα θα
· έπαιρνε μαζί του τρία βαρέλια
· 56 λίτρων το κάθε ένα: Δρυ,
· ψευδο-ακακία και αγριοκερασιά.
· Όπως χαρακτηριστικά δήλωσε:
· «Πραγματικά απολαμβάνω
· να δουλεύω με το κάθε είδος
· ξεχωριστά οπότε είναι δύσκολο
· να τα αποχωριστώ. Επιπλέον,
· οι μικρές χωρητικότητες είναι
· πραγματικά θελκτικές για
· τεχνίτες όπως εγώ».

ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΩΚΕΑΝΟ



Ένας από τους λόγους που ο κόσμος του κρασιού συγκινεί είναι ότι η οινική περιπλάνηση μπορεί να σε μεταφέρει στα πιο αναπάντεχα γεωγραφικά μήκη και πλάτη. Έτσι κάπως συνέβη και με μια διεθνή συνάντηση οινοποιών με φόντο τις απέραντες χρυσές αμμουδιές και τους φοίνικες που αντανakλούν στα κρυστάλλινα νερά του Αγ. Μαυρίκιου στον Ινδικό Ωκεανό

ΚΕΙΜΕΝΟ Γεωργία Παναγοπούλου *wine gini





Ταξίδι **Αγ. Μαυρίκιος**



Αφορμή για εκπαίδευση του προσωπικού του ξενοδοχειακού ομίλου που τη φιλοξένησε αποτέλεσε η εκδήλωση La Paulée. Γι' αυτό συμμετείχαν αρκετοί από τους 75 sommeliers που ανήκουν στο δυναμικό των πεντάστερων ξενοδοχείων του που απλώνονται στον Ινδικό Ωκεανό.

Σκοπός του ταξιδιού στον Αγ. Μαυρίκιο ήταν η κάλυψη του «La Paulée». Πρόκειται για μια εκδήλωση που αποτελεί φόρο τιμής στην ομώνυμη μεσαιωνική γιορτή της Βουργουνδίας, η οποία λάμβανε χώρα μετά τον τρύγο και συνεχίζεται με νέες συνθήκες μέχρι σήμερα. Στο νησί του Ινδικού Ωκεανού η αντίστοιχη διοργάνωση είναι επίσης ετήσια και διαρκεί μια εβδομάδα. Φέτος επίσημοι προσκεκλημένοι ήταν σημαντικοί παραγωγοί από πέντε χώρες, στους οποίους ήταν αφιερωμένη η κάθε μέρα, κατά τη διάρκεια της οποίας παρακολουθήσαμε σεμινάρια και δοκιμές και το βράδυ επισκεπτόμαστε τα εστιατόρια των ξενοδοχείων, όπου βραβευμένοι Michelin σεφ δημιουργούσαν αποκλειστικά μενού για τους οίνους κάθε παραγωγού. Οι βραδιές ολοκληρώνονταν στο κελάρι, δοκιμάζοντας μοναδικές σοδειές, με επιλογές ανάμεσα σε 2.500 ετικέτες κρασιών Νέου και Παλιού Κόσμου. Η εβδομάδα ολοκληρώθηκε με μια μέρα στη μέση του ωκεανού για δοκιμή κρασιών σε καταμαράν και στη συνέχεια με γεύμα έξι ωρών και τέλος τη δημοπρασία κρασιών από τις καλύτερες σοδιές των πέντε παραγωγών. Ας σημειωθεί ότι τα έσοδα της δημοπρασίας δίνονται κάθε χρόνο σε έναν από τους σωματίες του ομίλου πεντάστερων ξενοδοχείων που φιλοξενεί τη διοργάνωση, ως υποτροφία, για παρακολούθηση ενός εξαμήνου σε ένα από τα καλύτερα οινικά πανεπιστημιακά ιδρύματα της Γαλλίας. Επόμενος στόχος La Paulée στη... Βουργουνδία! Santé! 🍷

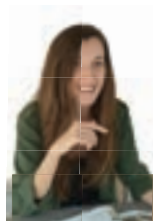




Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος



www.agronews.gr



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Νατάσα Στασινού

ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΡΟΔΙΤΗΣ

ΟΥΤΕ ΛΕΥΚΟΣ ΟΥΤΕ ΤΑΠΕΙΝΟΣ

«Καμία ποικιλία δεν τον φθάνει» λέει ένα ζακυνθινό ποίημα ηλικίας τουλάχιστον εκατό ετών για τον πολυφυτεμένο Ροδίτη, ο οποίος, σήμερα, σε πολλές περιοχές της Ελλάδας, αποδεικνύει περίτρανα την αξία του

ORANGE 2017 ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ

Πορτοκαλί ξηρός οίνος από αμπελώνια βιολογικής καλλιέργειας της ορεινής Ολυμπίας με αυτόρριζα πρέμνα ηλικίας 30 ετών **13,5% vol.**



ΦΟΛΩΗ 2018 ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

Ροδίτης από την περιοχή της Φολόης. Η κλασσική λευκή οινοποίηση δίνει ένα κρυστάλλινος κιτρινοπράσινο οίνο με αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου και λευκόσarkου ώριμου ροδάκινου. **13% vol.**



ΡΟΔΙΤΗΣ ΛΕΥΚΟΣ ΚΤΗΜΑ ΤΑΤΣΗ 2016

Ένας Ροδίτης από τη Γουμένισσα που ζυμώθηκε μαζί με τα στέμφυλα για ένα ολόκληρο μήνα, στη συνέχεια παρέμεινε με τις οиноθάσες για ένα χρόνο σε δρύινο βαρέλι και εμφιαλώθηκε χωρίς φιλτράρισμα και θειώδη. **13% vol.**





ΠΛΑΓΙΕΣ ΑΠΕΣΑ 2017
ΚΤΗΜΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ

Πληθωρικά αρώματα ανανά, λευκόσκαρκου ροδάκινου και μάνγκο. Στόμα με όγκο και οξύτητα που προσδίδει ισορροπία για τον Ροδίτη του Κτήματος Αναστασίου που καλλιεργείται στην Κορινθία. **12% vol.**



ΡΟΔΙΤΗΣ ΑΛΕΠΟΥ 2017
ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ

Από τους ιδιόκτητους αμπελώνες στη Νεμέα, μέσα στους οποίους κάθε ποικιλία καλλιεργείται στο σημείο που της ταιριάζει, ένα λευκό ξηρό κρασί βιολογικής γεωργίας που χαρακτηρίζεται από αρώματα εσπεριδοειδών, ενώ στο στόμα είναι μαλακό και ευχάριστο. **14% vol.**

ΡΟΔΙΤΗΣ 2018
ΑΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

Η ποικιλία έχει γερές ρίζες στον Τύρναβο. Εδώ έχουμε ένα λαμπερό χρυσοκίτρινο κρασί με πληθωρικά αρώματα φρούτων, γεμάτη γεύση και δροσιστική οξύτητα. **12% vol.**



ΡΟΔΙΤΗΣ 2015
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ

Λευκοκίτρινο χρώμα, αρώματα πράσινου μήλου, λεμονιού κι ανθών. Πλούσιο στόμα και ικανοποιητική επίγευση. Ένας Ροδίτης που βγάζει όλα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και της ορεινής Αιγιαλείας. **12% vol.**



ΑΣΠΡΟΛΙΘΙ 2017
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ

Πρασινοκίτρινο χρώμα, αρώματα φρέσκων φρούτων με νότες εσπεριδοειδών και ζωηρή φρεσκάδα. Ένα κρασί σταθμός για την εξέλιξη του Ροδίτη, τόσο εντός όσο και εκτός συνόρων. **11,5% vol.**



Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΟΙΝΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΓΙΑ ΤΟ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟ



Μία ιδέα απο τις πολλές ενδιαφέρουσες γεύσεις της φθινοπωρινής κάβας δίνει το Wine Trails στους οινόφιλους αναγνώστες του



PYLÓS CHARDONNAY ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΕΣΤΩΡ

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
Ένα Chardonnay 100% που ωριμάζει για 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Έχει λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με αρώματα τροπικών και λευκόσαρκων φρούτων, εμπλουτισμένο με λιπαρότητα και νότες μπαχαρικών. Σερβίρεται στους 10° C – 12° C.

12,8% VOL



INIMA ΝΕΓΚΟΣΚΑ ΡΟΖΕ ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ

Ένα ροζέ που παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια για έξι μήνες. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα ρουμπουδιών και βανίλλιας, σε συνδυασμό με νότες κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, ενώ στο στόμα είναι πληθωρικό, με αντίστοιχο αρωματικό χαρακτήρα, κομψή αίσθηση οξύτητας και πλούσια γεύση. Ένα ροζέ κρασί με ιδιαίτερη προσωπικότητα ήρθε να προστεθεί στη σειρά INIMA.

12,5% VOL



CHÂTEAU NICO LAZARIDI EPYΘPO NICO LAZARIDI

Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ

Ένα γοητευτικό χαρμάνι με βαθύ ερυθρό χρώμα στο οποίο συνδυάζονται τα γλυκά αρώματα φρούτων του Merlot με την πυκνότητα του Cabernet Sauvignon και τη φινέτσα του Sangiovese. Πίνεται ευχάριστα για τα επόμενα 6-8 χρόνια από τον τρύγο.

14,9% VOL



KALYPSO 2016

ΑΠΟ ΤΑ ΒΑΘΗ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ ΠΕΛΑΓΟΥΣ

Καταφέρνει και συνδυάζει την ξεκάθαρη ανθική τυπικότητα της ποικιλίας με τη σφιχτή δομή των κρασιών που έχουν ξεκουραστεί σε υποθαλάσσιο περιβάλλον, και μάλιστα εξαιρετικά ισορροπημένα



Στην Καλυψώ, κόρη του Τιτάνα Άτλαντα και της Ωκεανίδας Πλειόνης, αφιέρωσε τη νέα του κυκλοφορία το Οινοποιείο Βακάκη που βρίσκεται στην περιοχή της Μεγάλης Λάκας στο νησί της Σάμου. Η Καλυψώ κατά την αρχαία ελληνική μυθολογία ήταν νύμφη και κατοικούσε στο νησί Ωγυγία. Απέκτησε ιδιαίτερα μεγάλη φήμη καθώς κατά τον Όμηρο κρατούσε επι επτά ολόκληρα χρόνια τον Οδυσσέα εμποδίζοντάς τον να γυρίσει, μετά τον Τρωικό πόλεμο, στην πατρίδα του την Ιθάκη. Ο μύθος δεν σταματά εδώ, καθώς η Καλυψώ εκτός από γάμο πρότεινε στον Οδυσσέα και αθανασία, λαμβάνοντας όμως επαναλαμβανόμενες αρνητικές απαντήσεις. Τα παράπονα του Οδυσσέα οδήγησαν στην παρέμβαση του Δία. Έτσι, όχι μόνο αναγκάστηκε να τον αποδεσμεύσει αλλά να του προσφέρει οδηγίες και εφόδια για

το μακρινό και δύσκολο ταξίδι επιστροφής προς την Ιθάκη. Ανάμεσά τους και «Μαύρο κρασί».

Ωστόσο, η Kalypso του Νίκου Βακάκη είναι ένα λευκό ξηρό κρασί από Μοσχάτο Σάμου το οποίο περνά εικοσιτέσσερις μήνες βυθισμένο κάτω από την επιφάνεια της θάλασσας σε βάθος είκοσι μέτρων. Σκοπός του Οινοποιείου Βακάκη είναι να δώσει στο οινόφιλο κοινό μία επιπλέον διάσταση των εκφράσεων των λευκών ξηρών κρασιών από την ποικιλία Μοσχάτο Σάμου. Κάτι που καταφέρνει με εξαιρετική επιτυχία, καθώς τόσο οι 12,5% vol. ισορροπούν με τη μέτρια δροσιστική οξύτητα, όσο ο τυπικός ανθικός χαρακτήρας αποκτά μια πιο πολύπλευρη εκφραστικότητα που συνδυάζεται ιδιαίτερα κομψά με τη σαφώς σφιχτότερη, των κλασικών, δομή του κρασιού. Όλα αυτά προκύπτουν στα είκοσι μέτρα βάθος, δηλαδή σε πίεση 3 atm. 🌿



Οινικά Νέα **Ελληνική αγορά**

ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΗΣ



GIGIFIOGGOS SUMMER PARTY

Γιόρτασε για τα καλά
το φετινό καλοκαίρι
το Porto Carras

Μεταξά και The Clumsies δημιούργησαν μαζί στην Κρήτη

Το ταξίδι εξερεύνησης του Οίκου Μεταξά, παρέα με την ομάδα του The Clumsies, φέτος είχε αντικείμενο διερεύνησης την Κρήτη και το ιστιοπλοϊκό, με πλήρωμα τρεις κορυφαίους bartenders από όλο τον κόσμο, έκανε τρεις στάσεις σε μαγικές τοποθεσίες του νησιού. Σε κάθε μία, ένας από τους κορυφαίους bartenders, εμπνευσμένος από τα θαύματα της Κρήτης, δημιούργησε από πέντε μοναδικά cocktails με METAXA 12 Αστέρων. Πρόκειται για τους Philip Bischoff, Head Bartender του δεύτερου καλύτερου μπαρ στον κόσμο, του «Manhattan» στη Σιγκαπούρη, και Beverage Manager στο ξενοδοχείο «Four Seasons» στην Μπανγκόκ, Shingo Gokan, από το «Speak Low» της Σαγκάη, 20στό καλύτερο στον κόσμο, και Julian Vose από το «Dead Rabbit» της Νέας Υόρκης, 16ο καλύτερο στον κόσμο.ζ

ΣΕ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ TRIPS FOR ALL

Διεθνής ταξιδιωτική εκπομπή στο Μουσείο Οίνου του ΕΟΣ Σάμου

Στην οйнаποθήκη του 19ου αιώνα που έχει μετατραπεί σε «Μουσείο Οίνου» του ΕΟΣ Σάμου πραγματοποιήθηκαν στις αρχές Ιουλίου τηλεοπτικά γυρίσματα για την εκπομπή «Trips for all» που προβάλλεται διεθνώς σε Αμερική, Καναδά, Ρωσία και Κύπρο. Το συνεργείο κατέγραψε τηλεοπτικά όλη την ιστορικοκοινωνική διαδρομή του σαμιώτικου κρασιού μέσω ξενάγησης στις αίθουσες αυθεντικών ιστορικών εκθεμάτων, ενώ τη γαστρονομική πιναελιά στην εκπομπή προσέφερε ο executive chef Βαγγέλης Μπιλιμπάς, ο οποίος εμπνεύστηκε και παρουσίασε τρία διαφορετικά πιάτα. Σημειώνεται ότι η διεθνής εταιρεία RKpromotica LTD έχει την επιμέλεια της παραγωγής και την εκτέλεση των γυρισμάτων της ταξιδιωτικής σειράς.





Μια οινική βραδιά γεμάτη «φρέσκες» εκπλήξεις, κρασί, μουσική και summer διάθεση διοργάνωσε το Κτήμα Πόρτο Καρράς στο Gigifioggos Wine Bar στο Περιστέρι, στις 11 Ιουλίου, με το Wine Trails να δίνει φυσικά το παρών Αφορμή, η έναρξη της συνεργασίας του γνωστού wine bar με τον head sommelier Βασίλη Παπαδόπουλο, ο οποίος έχει δημιουργήσει

μια ανατρεπτική και εντυπωσιακή λίστα κρασιών. Πρώτη επιλογή φυσικά ο προικισμένος αμπελώνας του Porto Carras στη Χαλκιδική και οι τρεις καλοκαιρινές του ετικέτες. Πρωταγωνίστρια η Μαλαγουζιά, μαζί με το Limneson με τα ελκυστικά ζουμερά κόκκινα φρούτα και την αφρώδη Zoe με τις εκρηκτικές τροπικές νότες.

ΓΕΡΜΑΝΙΑ ΜΕ ΤΗ JACQUES WEIN POT

Ηχηρή συνεργασία για τη Nico Lazaridi

Με τη νέα σοδειά του Amalthea συνεχίζεται και φέτος η συνεργασία της Nico Lazaridi με τη γερμανική αλυσίδα Jacques Wein Depot, η οποία ξεκίνησε την περσινή χρονιά. Ο λευκός οίνος Amalthea από σταφύλια Sauvignon Blanc, Ugni Blanc και Ασύρτικο που προέρχονται από τα αμπελοτόπια της Δράμας, είναι το πρώτο ελληνικό κρασί που περιέλαβε στον κατάλόγό της η Jacques Wein Depot. Η χαρακτηριστικά ευχάριστη οξύτητα και η φρουτώδης επίγευση έχουν ήδη καταστήσει τον οίνο δημοφιλή στους Γερμανούς οινόφιλους καθώς έχει αποσπάσει εξαιρετικές κριτικές (4,8/50) και σημειώνει πολύ καλές πωλήσεις. Η νέα εσοδεία του 2018 μόλις κυκλοφόρησε και συνοδεύει ιδανικά ψητά κρέατα με λαχανικά, θαλασσινά και δροσερές σαλάτες.



ΝΕΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΗ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Εγκαινιάστηκε το Akrathos Winery

Με μια εντυπωσιακή διοργάνωση και πληθώρα καλεσμένων το Akrathos Winery εγκαινιάσε στις 21 Σεπτεμβρίου το οινοποιείο του στη Χαλκιδική. Στη γενέτειρα του Αριστοτέλη και του «Ακάνθιου οίνου», στις ανατολικές πλαγιές του Χολομώντα, απέναντι από το Άγιο Όρος και τον Σιγγιτικό κόλπο, βρίσκονται οι βιολογικοί αμπελώνες του νεότευκτου οινοποιείου που είναι φυτεμένοι με ελληνικές ποικιλίες. Σε υψόμετρα που ξεκινούν από τα 550 και φτάνουν στα 700 μ., οι αμπελώνες δέχονται την ευεργετική επίδραση της μεσημβρινής θαλάσσιας αύρας αλλά και των δροσερών και υγρών νυχτερινών αέρηδων από τα γύρω βουνά, που ανακουφίζουν τα φυτά κατά τους θερμούς καλοκαιρινούς μήνες.

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΚΤΗΜΑ FLORIAN

Η πρώτη ρετσίνα από Chardonnay

Μια νέα premium ρετσίνα, τη μοναδική στην Ελλάδα από την ποικιλία Chardonnay, λάνσαρε στην αγορά το Κτήμα Florian. Το νέο προϊόν ονομάζεται «Κουκουνάρι 2018» και παράγεται από ένα αμπέλι 12,5 στρεμμάτων της ποικιλίας Chardonnay, η οποία επιλέχθηκε γιατί είναι προσαρμοσμένη σε πειραματισμούς σύμφωνα με τον Gerd Schneider, συνιδιοκτήτη του boutique οινοποιείου από το Τρίλοφο Θεσσαλονίκης. Μια από τις ιδιαιτερότητές της είναι ότι η φυσική ρητίνη που χρησιμοποιείται στην παραγωγή είναι σε πάρα πολύ μικρή ποσότητα, περί τα 180 γραμμάρια ανά τόνο.



Οινικά Νέα **Ελληνική αγορά**



ΒΙΒΛΙΟ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Ένας μοντέρνος οδηγός οινoturισμού

Την επανέκδοση του βιβλίου της Μαρίας Νέτσικα «Τα κρασιά της Ελλάδας» παρουσιάζουν οι εκδόσεις ΙΑΝΟΣ. Πρόκειται για έναν μοντέρνο, δίγλωσσο πλέον, οδηγό οινoturισμού στην εύχρηστη μορφή βιβλίου τσέπης, που καταγράφει τον ελληνικό αμπελώνα και τα κρασιά του. «Αγάπησα από την πρώτη στιγμή την ιδέα (σ.σ. του Οινoturισμού), την πίστωση, παρακολούθησα την εξέλιξη της και συνεχίζω να την υπηρετώ ταξιδεύοντας μόνη ή με παρέα σε όλη την Ελλάδα και την υφήλιο. Καρπός των περιηγήσεων είναι το βιβλίο μου "Τα κρασιά της Ελλάδας"», δήλωσε η συγγραφέας.



Στην κορυφή του κόσμου τα εγχώρια GB Restaurants

Για έκτη συνεχή χρονιά, τα εστιατόρια GB Roof Garden & Tudor Hall τιμήθηκαν από το Wine Spectator με το βραβείο «Best of Award of Excellence», γεγονός που τα εδραιώνει ως κορυφαίο προορισμό παγκοσμίως εκείνων που αγαπούν το καλό κρασί, τόσο χάρη στο κελάρι τους όσο και στην άριστη ποιότητα μενού και σέρβις. Ας σημειωθεί ότι οι νικητές των Wine Spectator Restaurant Awards προέρχονται από 75 χώρες.



INTERNATIONALER BIOWEINPREIS

ΜΕΓΑΛΟ ΧΡΥΣΟ ΣΤΗ ΓΕΡΜΑΝΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΒΙΔΙΑΝΟ ΖΑΧΑΡΙΟΥΔΑΚΗ

Τέσσερα Χρυσά και ένα Αργυρό είναι τα μετάλλια που απέσπασε το Κτήμα Ζαχαριουδάκη στον Internationaler Bioweinpreis, τον μεγαλύτερο διαγωνισμό βιολογικών κρασιών της Γερμανίας. Ανάμεσα σε 1.103 ετικέτες από 27 χώρες την παράσταση έκλεψε το μονοποικιλιακό Βιδιανό, 2018, το οποίο βρέθηκε πρώτο στα λευκά με 99/100 αποσπώντας έτσι το Μεγάλο Χρυσό (Top Gold) μετάλλιο. Με Χρυσό διακρίθηκαν επίσης η ερυθρή Ορθή Πέτρα, 2016, η λευκή Ορθή Πέτρα, 2018 και ο λευκός Codex 2018. Αργυρό μετάλλιο απέσπασε το ροζέ Victoria, 2018, και μάλιστα στον πρώτο χρόνο κυκλοφορίας του κάνοντας ένα πολλά υποσχόμενο ξεκίνημα.

ΣΕΙΡΑ ΟΙΝΩΝ «ΜΟΙ, JE M'EN FOUS»

ΤΩΡΑ ΚΑΙ ΣΕ MAGNUM ΦΙΑΛΕΣ

Μια από τις πιο γνωστές σειρές κρασιών, η «Μοι Je m'en fous» από το Winery Monsieur Nicolas του Γιώργου Καραμήτρου διατίθεται πλέον στην αγορά και σε magnum φιάλες του 1,5 λίτρου. Η σειρά κρασιών του οινοποιείου από τον Μεσσηνικόλα Καρδίτσας αποτελείται από τη λευκή (από Μαλαγουζιά), τη ροζέ (από Μοσχάτο Αμβούργου) και την ερυθρή (από ποικιλία Λημνιώνα) εκδοχή, όλες από αμπελίες που απολαμβάνουν την αύρα της Λίμνης Πλαστήρα.





ΣΤΑ 50ΣΤΑ ΓΕΝΕΘΛΙΑ ΤΟΥ WSET

Μεγαλώνει η δίψα για οινική εκπαίδευση

Δυναμικό «παρών» στη μεγάλη γιορτή με αφορμή τα 50 χρόνια λειτουργίας του WSET έδωσε το ελληνικό παράρτημα WSPC στο Παλαιό Φάληρο

Αυξάνει συνεχώς η ζήτηση για οινική εκπαίδευση διεθνώς, όπως αποδεικνύει τόσο η συνεχής ανάπτυξη του Οργανισμού WSET (Wine & Spirits Education Trust), όσο και η αλματώδης αύξηση των κατόχων πιστοποίησης από τον εκπαιδευτικό οργανισμό. Ενδεικτικά, την περίοδο 2018/2019 συνολικά 108.557 υποψήφιοι έλαβαν κάποια πιστοποίηση από το WSET, καταγράφοντας αύξηση 15% σε σχέση με πέρυσι και σπάζοντας για πρώτη φορά το φράγμα των 100.000 πιστοποιήσεων. Πιο ειδικά, ρεκόρ καταγράφηκε και στους νέους κατόχους Diploma για το 2019, που έφτασαν τους 532, προερχόμενοι από 40 χώρες από όλο τον κόσμο, σημειώνοντας αύξηση 21% σε σχέση με το 2018.

Η φετινή χρονιά άλλωστε αποτελεί ορόσημο για τον διεθνή οργανισμό, ο οποίος διοργάνωσε το πρώτο παγκόσμιο «Wine Education Week» με αφορμή τα 50 χρόνια λειτουργίας του WSET, θέτοντας ως στόχο να σπάσει το Ρεκόρ Guinness

του πολυπληθέστερου μαθήματος γευσιγνωσίας στον κόσμο. Το Wine Education Week αποτέλεσε μια μεγάλη πρόσκληση προς οινόφιλους σε όλο τον κόσμο, αφού για μια περίπου εβδομάδα πραγματοποιήθηκαν περισσότερες από 450 εκδηλώσεις σε 45 χώρες. Το ελληνικό παράρτημα, το οποίο κατατάσσεται στα 15 καλύτερα του κόσμου από το 2009, οργάνωσε επίσης μία μεγάλη γιορτή με αφορμή και τα 15

χρόνια του, που έλαβε χώρα από τις 9-12 Σεπτεμβρίου στις εγκαταστάσεις του WSPC στο Παλαιό Φάληρο, προσφέροντας οκτώ ανοικτά workshops προς καταναλωτές. Εκεί αυτοί έμαθαν περισσότερα μεταξύ άλλων για τις βασικές αρχές γευσιγνωσίας, το συνδυασμό κρασιού – φαγητού, τη σωστή επιλογή ετικέτας, την επίδραση του βαρελιού στο κρασί και τη σημασία της υπεύθυνης κατανάλωσης. Ας σημειωθεί ότι η μόνη προϋπόθεση συμμετοχής ήταν το ενδιαφέρον και ο ενθουσιασμός των συμμετεχόντων. 🍷





13 Οκτωβρίου Αίολος Wine Fair

Το οινικό ραντεβού σταθμός για επαγγελματίες και οινόφιλους θα λάβει χώρα και φέτος στο ξενοδοχείο Intercontinental με πολλές όμως εκπλήξεις να περιμένουν τους επισκέπτες.

1η Νοεμβρίου Παγκόσμια Ημέρα Ξινόμαυρου

Η Ένωση Οινοπαραγωγών Οίνου Βορείου Ελλάδος όρισε την 1η Νοεμβρίου ως την Παγκόσμια Ημέρα Ξινόμαυρου.

10 Νοεμβρίου Γιορτή Οινοτουρισμού

Την Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού γιορτάζουν την Κυριακή 10 Νοεμβρίου τα ελληνικά οινοποιεία που ανήκουν στο Ευρωπαϊκό Δίκτυο Πόλεων του Κρασιού (RECEVIN) ή σε οινοτουριστικά δίκτυα.

11 Νοεμβρίου ΟιΝοτικά 2019

Τα κρητικά οινοποιεία επισκέπτονται την Αθήνα για τέταρτη συνεχόμενη χρονιά μέσα από την έκθεση Κρητικού κρασιού ΟιΝοτικά τη Δευτέρα 11 Νοεμβρίου, στον Πολυχώρο Πολιτισμού Αθηνών.

22-24 Νοεμβρίου Στην καρδιά του Ξινόμαυρου

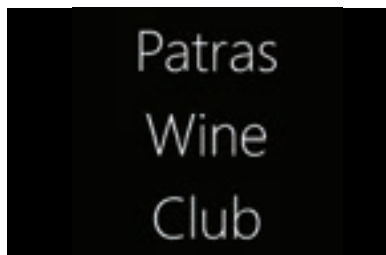
Στη Νάουσα το τριήμερο 22-24 Νοεμβρίου θα χτυπά η καρδιά του Ξινόμαυρου με ένα πλήθος εκδηλώσεων που διοργανώνει ο Σύνδεσμος Οινοποιών και Αμπελουργών.

30 Νοεμβρίου Ο Χάρτης των Γεύσεων

Ο Χάρτης των Γεύσεων 2019 φέτος θα πραγματοποιηθεί για δύο μέρες, στο Συνεδριακό Κέντρο Ιωάννης Βελλίδης στη Θεσσαλονίκη, το Σάββατο 30 Νοεμβρίου και την Κυριακή 1η Δεκεμβρίου 2019.

12 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Οι αμπελώνες της Πελοποννήσου σε μια οινογευσία στην Πάτρα



Η πρώτη οινογευσία της σεζόν για το Patras Wine Club θα πραγματοποιηθεί το Σάββατο 12 Οκτωβρίου (18.30-21.30 μ.μ.), στην αίθουσα του ξενοδοχείου Astir Hotel Patras. Εκεί ο Κώστας Προβατάς Dip WSET θα παρουσιάσει τα βασικά βήματα οινογευσίας, δοκιμάζοντας 11 ετικέτες του ελληνικού αμπελώνα από την Αχαΐα και την Πελοπόννησο. Το κοινό θα μυηθεί σε όρους όπως οξύτητα,

γεύση, επίγευση, διάρκεια, αρώματα, τανίνες, ξηρότητα κ.ά. καθώς και πώς να τα αναγνωρίζει και να τα αξιολογεί σε ένα κρασί.

Ας σημειωθεί ότι η εκδήλωση αυτή αποτελεί την πρώτη από τις 10 που έχουν προγραμματιστεί για τη σεζόν 2019-2020, ενώ σε επόμενες οινογευσίες θα συμμετάσχουν και ιστορικά πρόσωπα της οινοποιίας στην Ελλάδα όπως ο Γιώργος Σκούρας και ο Στέλιος Μπουτάρης. Την διοργάνωση έχει αναλάβει η εταιρεία Kdigital Advertising και τις φιάλες παραχωρούν τα οινοποιεία: Οινοποιείο Ρούβαλη, Αχαιών Οινοποιητική, Κτήμα Δρυόπη, Οινοποιείο Λαφαζάνη, Κτήμα Μερκούρη, Κτήμα Οινοτρόποι, Οινοποιία Μποσινάκη, Αμπελώνες Rira, Κτήμα Παλυβού και Οινοποιείο Τετράμυθος.

13 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ

Η εμπειρία του Fine Drinking στο 14ο Cellier Wine Fair

Τις πόρτες του ανοίγει το 14ο Cellier Wine Fair την Κυριακή 13 Οκτωβρίου στο Hilton Athens. Επιλεγμένα κρασιά και αποστάγματα, premium cocktails και delicatessen, vegan και βιοδυναμικής καλλιέργειας κρασιά, από τους καλύτερους Έλληνες και ξένους παραγωγούς, αποτελούν το

αντικείμενο της έκθεσης, που θα πραγματοποιηθεί για 14η συνεχή χρονιά. Εκεί οι επισκέπτες θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν από κοντά γνωστούς οινοποιούς, να ανταλλάξουν μαζί τους απόψεις, να μάθουν τη διαδικασία δημιουργίας των προϊόντων τους, να γευτούν μερικές από τις καλύτερες ετικέτες του ελληνικού και του παγκόσμιου αμπελώνα και να αγοράσουν τα προϊόντα που θέλουν σε προνομιακές τιμές από το σημείο πώλησης. Η έκθεση θα πραγματοποιηθεί από τις 11:00 π.μ. έως τις 20:00 μ.μ.



26-28 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ, ΜΟΝΠΕΛΙΕ

Φέρνει καινοτομία και τεχνολογία στην καρδιά της ευρωπαϊκής ηπείρου

Στην ποιότητα του προγράμματός της εστιάζει για μια ακόμη χρονιά η 29η έκδοση της SITEVI, που αναμένεται να φιλοξενήσει τις πιο πρόσφατες τεχνολογικές καινοτομίες στον γεωργικό εξοπλισμό αλλά και κάθε είδους εφόδια, εξοπλισμό, προϊόντα και υπηρεσίες, από την καλλιέργεια έως τη διανομή, τη συγκομιδή, την οινοποίηση, την εμφιάλωση καθώς και τη μεγαλύτερη παρουσίαση μηχανών τρύγου παγκοσμίως. Παράλληλα στη φετινή διοργάνωση, η οποία σημειωτέον λαμβάνει χώρα κάθε δύο χρόνια στο Μονπελιέ της Γαλλίας, θα πραγματοποιηθούν περισσότερες από 50 εκδηλώσεις, συνέδρια και εργαστήρια ενώ θα στηθεί μια «Πλατεία Γεωσιγνώσις» όπου θα διοργανωθούν τα Master Classes

και οι γεωσιγνώσιες οίνου, ελαιόλαδου αλλά και χυμών φρούτων και λαχανικών. Επιπρόσθετα για άλλη μια χρονιά το Village Start-up για τη βελτίωση κάθε επιχείρησης με τα εργαλεία που προσφέρει ο ψηφιακός κόσμος θα προσφέρει τις υπηρεσίες του ενώ στο πλαίσιο της έκθεσης θα διοργανωθούν επισκέψεις σε αμπελουργικές και ελαιοκομικές περιοχές και συνεταιρισμούς καλλιέργειας οπωροφόρων στην περιοχή της Occitane.

Η **29η Sitevi** θα λάβει χώρα από 26 έως 28 **Νοεμβρίου** στο **Μονπελιέ** της Γαλλίας.



SITEVI



Αποκτήστε μία δωρεάν κάρτα εισόδου στο www.sitevi.com χρησιμοποιώντας τον κωδικό **PROMOEKP**

Στην καρδιά της παραγωγής

Υπηρεσίες που σας παρέχουμε στο International Business Club:

- Εξατομικευμένη υποδοχή: δωρεάν κατάλογος, παρουσίαση της έκθεσης και των εκθετών, χώρος για επαγγελματικές συναντήσεις και χώρος ανάπαυσης
- Θεματικές επισκέψεις με ξεναγό, Κατόπιν δήλωσης συμμετοχής
- SITEVI BUSINESS MEETINGS: Εξατομικευμένες συναντήσεις μεταξύ επισκεπτών και εκθετών
- Επισκέψεις σε αμπελώνες, συνεταιρισμούς παραγωγής φρούτων, ερευνητικά κέντρα ή ελακύνες στην περιφέρεια της Occitanie



SITEVI

26-28 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2019
PARC DES EXPOSITIONS
DE MONTPELLIER - FRANCE

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΜΠΕΛΟΥ-ΟΙΝΟΥ, ΕΛΑΙΩΝΩΝ, ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Επικοινωνία: info@promosolima.com

Αντιλαμβάνομαι πως είναι



#SITEVI

COMEXPOSIUM



EXPOSIMAG
70, avenue de Général de Gaulle - 34000 Paris La Défense cedex
Tel : +33 (0)1 70 77 11 11 • Fax : +33 (0)1 53 38 95 00
E-mail : info@exposimag.com

Site Occitanie





ΙΣΤΟΡΙΑ

Στα παράθυρα του κρασιού θησαύριζε η Φλωρεντία



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:
ΠΕΤΡΟΣ ΓΚΟΓΚΟΣ

Όσοι έχουν ταξιδέψει σε Ρώμη, Βενετία, Μιλάνο αλλά και την Τοσκάνη, θα έχουν σίγουρα θαυμάσει τα αρχοντικά φλωρεντινικής αρχιτεκτονικής, που χτίστηκαν την περίοδο της Αναγέννησης. Δίπλα από τις μεγαλοπρεπείς εισόδους τους ένα παρατηρητικό μάτι θα έβλεπε ένα αντίγραφο της κύριας πόρτας σε μέγεθος μικρού παραθύρου. Πρόκειται για τα λεγόμενα buchette del vino, τα «παράθυρα του κρασιού».



Τα «**buchette del vino**», τα οποία σε ακριβή μετάφραση είναι οι «**τρύπες του κρασιού**» είναι **μικρά** παραθυράκια στον τοίχο της **αποθήκης**, που στα αρχοντικά της Φλωρεντίας βρίσκονταν στο ύψος του **δρόμου**, δίπλα από την **κεντρική** πόρτα.

Κατά τον 16ο αιώνα, είναι γνωστό πως στη Φλωρεντία έδρευαν περισσότερες από 100 οικογένειες τραπεζιτών που εξυπηρετούσαν ολόκληρη την Ευρώπη. Κάπου εκεί η ανερχόμενη αστική τάξη άρχισε να παίρνει το πάνω χέρι έναντι των γαιοκτημόνων και των βασιλιάδων της Ευρώπης. Και κάπου εκεί οι μονάρχες άρχισαν να χρεώνονται στους τραπεζίτες της Φλωρεντίας. Και οι δαιμόνιοι Φλωρεντίνοι, από την πλευρά τους, όποτε έβλεπαν πως ένας βασιλιάς δεν ήταν σε θέση να ξεπληρώσει μετρητοίς τα δάνειά του, τότε με παπική εντολή, με τον στρατό τους ή απλά με τα λόγια έπειθαν τον χρεωμένο ευγενή να πληρώσει σε είδος. Μαλλί έφτανε στη Φλωρεντία, κρασί, γαλακτοκομικά και ελαιόλαδο όσο παράλληλα οι Φλωρεντίνοι αστοί αποκτούσαν περιουσίες στις εύφορες επαρχίες. Τότε ένα μέλος της οικογένειας αναλάμβανε να μεταποιήσει τις πρώτες ύλες ή να εγκατασταθεί στα νεοαποκτηθέντα κτήματα και να στέλνει ο ίδιος την παραγωγή στις αποθήκες του οικογενειακού palazzo στη Φλωρεντία. Prociutto, σιτηρά, αλλά και φυσικά εκλεκτά κρασιά αποθηκεύονταν στην cantina, στο ύψος του δρόμου, ακριβώς δίπλα από την κεντρική εξώπορτα του αρχοντικού. Τότε όμως ο τραπεζίτης είχε ένα πρόβλημα:

Πώς να κρατάει το πλήθος έξω από το παλάτι του, αλλά ταυτόχρονα να μπορεί να βγάζει χρήματα, πουλώντας τηνπραμάτεια που συσσωρευόταν στην αποθήκη του. Τα χέρια του λύθηκαν από τα buchette del vino, τις τρύπες του κρασιού σε ακριβή μετάφραση, ένα μικρό παραθυράκι στον τοίχο της αποθήκης. Οι πελάτες χτυπούσαν διακριτικά την πόρτα για να προμηθευτούν σε πιο ανταγωνιστικές τιμές τα αγαθά. Ο υπεύθυνος της αποθήκης, ο cantiniere, άνοιγε το παράθυρο και εκτελούσε κάθε παραγγελία, από το γέμισμα ενός ποτηριού με κρασί, μέχρι μιας ολόκληρης νταμιτζάνας. Ότι δεν χωρούσε να περάσει από την buchette, το προμηθευόταν ο πελάτης από την πίσω πόρτα, αυτήν του προσωπικού του αρχοντικού. 🍷

ΜΙΤ ΔΕ ΛΟΚΑΛΣ

ΙΣΩΣ ΕΙΝΑΙ ΔΥΣΚΟΛΟ ΝΑ
ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΙΔΙΟ. ΑΛΛΑ
ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΝΑ ΓΕΥΤΕΙΤΕ
ΤΟ ΓΗΝΣΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ ΤΟΥ.



ΣΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ
ΑΠΟ **220 ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ**
ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

PYLÓS

The Art of Terroir



NESTOR

www.nestorwines.gr

