



WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 9 * Δεκέμβριος 2015

* ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ
AGENDA ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 4 ευρώ

**ΕΤΙΚΕΤΕΣ
ΤΩΝ ΕΟΡΤΩΝ**

**Οι δέκα που
παίρνουν 10'**

ΣΕΛ. 57-77

ΦΑΚΕΛΟΣ UNESCO

Παγκόσμια Κληρονομιά
ο αμπελώνας της Σαντορίνης

JULIA HARDING

Οι πόρτες των αγορών
ξεκλειδώνουν κι από μέσα

ΦΟΡΟΣ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Προχωρά αλλιά με εξαιρέσεις
η τελική εφαρμοστική ΚΥΑ

Ελλάδα, τόπος φτιαγμένος να παράγει **κρασί**



ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΣΤΑ LIDL



www.lidl-hellas.gr



Σχεδιασμός, πειραματισμός και δοκιμή συνθέτουν το μέλλον του κρασιού. Παραδείγματα όπως αυτό της πρωτοπόρου Νέας Ζηλανδίας καθιστούν απαραίτητη την επανεξέταση όλων των συνιστωσών του ελληνικού κρασιού.

ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ WINE TRAILS ΣΤΙΣ 19 ΜΑΡΤΙΟΥ

Νέα εποχή για τη χρήση δρυός

Τα αποτελέσματα μιας πολυετούς έρευνας φέρνουν τα πάνω κάτω, αλλιά και τα μέσα-έξω στην επιλογή και χρήση δρυός στην οινοποίηση.

Value for money

Υπάρχουν περιπτώσεις κρασιών που κοστίζουν περισσότερο από 100 ευρώ και φαντάζουν φθηνά. Μία γευστική δοκιμή, που θα σας καθηλώσει.

Η άγρια πλευρά της μπύρας

Οι πολλαπλοί εμβολιασμοί, η χρήση βακτηρίων και το παιχνίδι των θερμοκρασιών φέρνουν οργανοληπτικά τα πάνω κάτω στον σύγχρονο κόσμο της μπύρας.



ΕΝΑΣ ΦΟΡΟΣ ΣΥΣΠΕΙΡΩΝΕΙ ΤΙΣ ΔΥΝΑΜΕΙΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ



Εικόνα από την τελευταία κοινή συνέντευξη Τύπου των εκπροσώπων του αμπελοοινικού κλάδου.

Αν μπορούμε να ξεχωρίσουμε ένα καλό, ανάμεσα στα μυριάδες προβλήματα που φέρνει ο ειδικός φόρος στο κρασί, είναι ότι μόνιασε τον κλάδο.

Είναι από τις λίγες φορές στη σύγχρονη οινική ιστορία που οργανώσεις και εκπρόσωποι εμφορούνται από τέτοια σύμπτωση. Το στοιχείο αυτό κρίνεται απαραίτητο όχι μόνο για την αναχαίτιση της φορολογικής επίθεσης που δέχεται το προϊόν αλλά και για την αναζήτηση ενός νέου στρατηγικού σχεδιασμού μετά το γνωστό «Ορόσημο 2015», που έβαλε τις βάσεις για την αμπελοοινική ανάπτυξη στη χώρα μας.

Η αλήθεια είναι ότι η διαδικασία συσπείρωσης των συντελεστών του χώρου ξεκινάει αρκετά νωρίτερα, δηλαδή πριν από την εκδήλωση της «φαινής ιδέας» των κυβερνήσεων για την επιβολή της συγκεκριμένης φορολογίας. Βάζει θεμέλια με την πετυχημένη Εθνική Στρατηγική της προηγούμενης περιόδου, ενισχύεται από τα κοινά προωθητικά προγράμματα των τελευταίων ετών, διευκολύνεται από διοικητικές αλλαγές σε κορυφαίες οργανώσεις του κλάδου και σφυρηλατείται με την οργισμένη κοινή αντίδραση όλων των πλευρών στις επίμαχες κυβερνητικές αποφάσεις που υπονομεύουν την αναπτυξιακή πορεία του κλάδου. Καταλυτικός, σ' όλη αυτή την προσπάθεια, ο ρόλος της Διεπαγγελματικής του Οίνου, μιας οργάνωσης που περιποιεί τιμή στο θεσμό των διεπαγγελματικών, τουλάχιστον με βάση τα ελληνικά δεδομένα, και τροχοδομεί τον τομέα σε γνήσιους ευρωπαϊκούς ορίζοντες. Είναι γεγονός ότι μέσα από τη λειτουργία της Διεπαγγελματικής, άνοιξαν τα τελευταία χρόνια οι απαραίτητοι δίαυλοι επικοινωνίας μεταξύ αμπελουργών και οινοποιών. Αποκαταστάθηκε η σχέση της ΚΕΟΣΟΕ (συνεταιρισμοί) με τον ΣΕΟ (ιδιώτες οινοποιοί) και δρομολογήθηκαν κοινά προγράμματα δράσης για την τόνωση της εξωστρέφειας και την εισαγωγή πολύτιμης τεχνογνωσίας, που βάζει σιγά - σιγά το ελληνικό κρασί στα μεγάλα διεθνή σαλόνια. Πόσο θα κρατήσει αυτό δεν το ξέρουμε. Βλέπουμε πάντως πως οι εξελίξεις των τελευταίων εβδομάδων έχουν πεισώσει δημιουργικά τους συντελεστές του κλάδου. 🍇



Δεκέμβριος 2015

ΚΑΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

- 14 **ΜΑΥΡΟ ΚΑΛΑΒΡΥΤΙΝΟ**
16 Η ίσκα στον ελληνικό αμπελώνα

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 32 **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΘΗΡΑΣ**
33 Στα 84,5 ευρώ το στρέμμα το πριμ για τα βιολογικά

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 50 **ΣΠΕΣΙΑΛΙΣΤΑΣ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ**
52 Φωσφορίζε ετικέτες φιάλης για το νεανικό κοινό

ΑΓΟΡΑ

- 84 **Ο ΡΟΛΟΣ ΤΗΣ ΕΤΙΚΕΤΑΣ**
94 Ιδιαίτερα κρασιά από σπάνιες ελληνικές ποικιλίες

ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΙΔΕΕΣ

- 110 **ΕΚΕΙ ΓΕΝΝΙΕΤΑΙ Η ΣΑΜΠΑΝΙΑ**
114 Ελληνικά αφρώδη από τα καλύτερα «σπίτια»

ΑΠΟ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

- 120 **ΠΟΝΤΑΡΕΙ ΣΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ Η ΡΩΣΙΑ**
122 Διπλάσια κατανάλωση οίνου το 2025 για τις ΗΠΑ

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 124 **ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΣΤΟ ΛΟΝΔΙΝΟ**
128 Στις 19 Μαρτίου έρχεται η φιλόδοξη Oenotelia 2016

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 Σηρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Μαρία Νέτσινα
Γρηγόρης Κόντος
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Γιώργος Κοντανής
Μαρία Γιουρुकέλη
Μαρία Κράκου
Αλέξανδρος Μπίκας
Φανή Γιαννακοπούλου
Ελένη Δούσκα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου
Αθηνά Βέν

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ/ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Ελισάβετ Μπουζαράκου
Νατάσσα Στασινού

ΔΙΑΝΟΜΗ

Ευρώπη Πρακτορείο
Διανομής Τύπου Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ ΙΡΙΣ ΑΕΒΕ

www.agronews.gr





ΛΕΥΚΕΣ ΕΥΧΕΣ
2014

Μοιράστε πολλές,
μοιραστείτε μία!



ΚΤΗΜΑ
ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΙΝΗ

www.ktimapieriaeratini.gr • Διανομή ΑΙΟΛΟΣ Α.Ε.



Ο κανόνας του 50/50



Του Λάζαρου
Γατσέληου
Οινολόγου
Dip. WSET



Εξ αρχής ο
πρώτιστος
στόχος ήταν η
μετάδοση του
πάθους και του
οράματος της
παραγωγής
χειροποίητης
μπύρας υψηλής
ποιότητας.

Για τη σύνταξη του συγκεκριμένου κειμένου ερωτήθηκαν 250 επαγγελματίες συμμετέχοντες ενεργά σε κάθε πτυχή της οινικής καθημερινότητας. Τι περιγράφει ο κανόνας του 50 /50;

Ορισμένες περιγραφές παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον τόσο για περαιτέρω κοινωνιολογική και ψυχολογική ανάλυση, όσο και για το σύνθετο πεδίο της κοινωνικής ψυχολογίας. Ενδεικτικά αναφέρονται ορισμένες σε τυχαία σειρά:

«50 / 50 συμμετοχή του κράτους στην οικονομική ζημιά των επιχειρήσεων, λόγω ύπαρξης ειδικού καθεστώτος ελέγχου διακίνησης κεφαλαίων»

«50 / 50 συμμετοχή του κράτους σε προγράμματα ομαδικής προώθησης των ελληνικών κρασιών σε στοχευόμενες σημαντικές αγορές τους εξωτερικού»

«50 / 50 συμμετοχή εργοδοτών κι εργαζομένων στα οινοποιεία σε ενδεχόμενα νέα καθεστώτα κοινωνικής ασφάλισης»

«50 / 50 συμμετοχή άλλων ποικιλιών, ανεξαρτήτως προέλευσης, στην παραγωγή ποικιλιακών οίνων»

«50 / 50 συμμετοχή έτοιμου αδιάθετου προϊόντος από τα προηγούμενα 3 οινοποιητικά έτη, μέσω της δημιουργίας ενός νέου ειδικού τύπου premium οίνου, μόνο για τις ζώνες Ο.Π.Ε και Π.Γ.Ε»

Πριν ωστόσο οικειοποιηθεί κάποιος την περιγραφή του κανόνα «50 / 50», θεωρείται εξαιρετικά δόκιμο να γνωριστεί με ορισμένα από τα σύγχρονα αποτελέσματά του, καθώς η θεωρητική περιγραφή του απαιτεί από τον αναγνώστη κάτι πολύ περισσότερο από 580 λέξεις στριμωγμένες σε μία σελίδα, όραμα και αποφασιστικότητα, ενώ η οποιαδήποτε περιγραφή της εφαρμογής του στην καθημερινότητα είναι απλά δυναμικά εξελισσόμενη.

Έτσι, η παραδειγματοδόχος ιστορία ξεκινά τον Απρίλιο του εθνοσωτήριου έτους 2007, σε μια αποθήκη στην επαρχία Aberdeenshire στη Σκωτία.

Ο Martin κι ο James, έχοντας βαρεθεί τις μπύρες που κυκλοφορούσαν στην αγορά, αποφασίζουν να ξεκινήσουν τη δική τους ζυθοποιία. Σε αυτό το σημείο, ιδιαίτερα για τους λάτρεις των αριθμών, παρατίθενται τα ακόλουθα νούμερα:

● 2 συμμετοχοί κι όχι μέτοχοι όπως χαρακτηριστικά περιγράφουν ο Martin κι ο James, 2 εργαζόμενοι (οι συμμετοχοί) κι ένας σκύλος

● 1.050 παραγόμενα εκατόλιτρα μπύρας.

Η καθημερινότητα συμπεριλάμβανε μεταξύ άλλων, χειροκίνητες εμφιαλώσεις και πώληση των παραγόμενων προϊόντων, κυρίως σε υπαίθριες αγορές.

Εννιά ενεργά χρόνια μετά, το 2015, οι αριθμοί έχουν κάπως αλλάξει.

● 14.568 συμμετοχοί κι όχι μέτοχοι, 358 εργαζόμενοι (μεταξύ των οποίων και οι 2 αρχικοί) και 1 σκύλος.

● +90.000 εκατόλιτρα παραγόμενης μπύρας, 26 αποκλειστικά σημεία διάθεσης των παραγόμενων προϊόντων, 11 εκ των οποίων εκτός Μ. Βρετανίας.

Οι 36 διαφορετικού ύφους μπύρες που παράχθηκαν το 2015 διατίθενται σε 56 χώρες, δίχως να λείψουν ωστόσο από τις τοπικές υπαίθριες αγορές. Επιπλέον, οι άνθρωποι της BREW DOG περιγράφουν ξεκάθαρα πως τα δάνεια που χρειάστηκε να πάρουν 2007 δεν ήταν απλά δύσκολα ήταν απάνθρωπα.

Παρόλα αυτά, ο στόχος τους εξ αρχής, δεν ήταν σε καμία περίπτωση η δημιουργία μιας υγιούς κερδοφόρας επιχείρησης που συμβαδίζει με προ-οροθετημένους ρυθμούς ανάπτυξης, χρηματιστηριακές δομές υπεραξίας κ.ο.κ., αλλά η μετάδοση του πάθους και του οράματος της παραγωγής χειροποίητης μπύρας υψηλής ποιότητας σε άλλους ανθρώπους, όχι απαραίτητα στους περισσότερους.

Συνδυετικός κρίκος όλων των παραπάνω δεν είναι άλλος από τον «κανόνα του 50 /50», θεμέλιο λίθο της ζυθοποιίας BREW DOG. Κάθε υπεύθυνος διεργασιών οφείλει να διχοτομεί τον επίσημο εργασιακό του χρόνο, μέσω συμμετοχικών διαδικασιών με τους συναδέλφους, 50% στη διεκπεραίωση των εργασιών και 50% στη στοιχειοθέτηση προτάσεων που είτε θα βελτιώσουν τη διεκπεραίωση των εργασιών είτε θα ωθήσουν μπροστά το Brew Dog εγχείρημα στο σύνολό του.

Αγορά, έρευνα και βιομηχανία παραδέχονται ανοικτά πως, για ένα πλήθος αιτιών, ο κόσμος της μπύρας βρίσκεται περίπου 30 χρόνια μπροστά από αυτόν του κρασιού. Το ερώτημα που γεννάται λοιπόν, πρωτίστως για τον κόσμο του ελληνικού κρασιού, είναι πως ακόμα και απλός λάτρης των αριθμών να είναι κάποιος, αξίζει τελικά να περιμένει ως το 2037 μελετώντας στο μεσοδιάστημα τη σειρά νόμων περί Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης στο κρασί και τα υπόλοιπα αλκοολούχα, για να δει τελικά κάποιον άλλο να βάζει μπρος; 🍷



Κανόνας 50 / 50.

Η θεωρητική περιγραφή του απαιτεί από τον αναγνώστη κάτι πολύ περισσότερο από 580 λέξεις στριμωγμένες σε μία σελίδα, όραμα και αποφασιστικότητα.

50 years

Rose Nights

ROSE DEMI SEC & SEC

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟΝ ΑΦΡΩΔΗ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ!



CO.OP
AMYNTAION
1959



ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΜΑΣ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΤΟΥΣ

Αναμφίβολα, οι απόφοιτοι του Τμήματος Οινολογίας του Α.Τ.Ε.Ι Αθηνών αποτελούν τη ραχοκοκαλιά της ελληνικής οινικής βιομηχανίας. Εδώ και τρεις δεκαετίες

στελεχώνουν κάθε εμπλεκόμενο τομέα του κλάδου, από την αμπελουργία και την οινοποίηση ως την προώθηση και τις εξαγωγές, έχοντας συμβάλει τα μέγιστα στην αναμόρφωση του σύγχρονου ελληνικού κρασιού.

Ιδιαίτερα σημαντικό κομμάτι της επίπονης και απαιτητικής εκπαιδευτικής τους διαδικασίας αποτελούν οι πειραματικές οινοποιήσεις, καθώς από τη μία τους εφοδιάζουν με πραγματικές εμπειρίες κι από την άλλη τους ωθούν



Απο το 1992 οι πειραματικές
οινοποιήσεις σχεδιάζονται και
ολοκληρώνονται αποκλειστικά στο
πειραματικό οινοποιείο του
Τμήματος Οινολογίας και
Τεχνολογίας Ποτών.



ΚΕΙΜΕΝΟ Δημοσιογραφική Ομάδα Wine Trails
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Studio ALL4MAT

να μετατρέψουν τη θεωρητική γνώση σε παραγωγή, σε πραγματικό χρόνο. Πρόκειται για μια πολύμηνη και πολυσχιδή, συνθετική διαδικασία κατά τη διάρκεια της οποίας οι τελειόφοιτοι καλούνται να αξιολογήσουν την

πρώτη ύλη, να σχεδιάσουν τα πρωτόκολλα οινοποίησης, δηλαδή να αποφασίσουν την ακολουθία και τις εντάσεις των οινοποιητικών διεργασιών, καθώς και να τα εκτελέσουν. Σε αυτό το σημείο θα πρέπει να επισπ-

μανθεί πως οι τελειόφοιτοι καλούνται να αντιμετωπίσουν και όλα τα απρόσπτα μιας οινοποιητικής χρονιάς , από τον προληπτικό έλεγχο του εξοπλισμού και τις ποιοτικές διακυμάνσεις της πρώτης ύλης λόγω καιρικών►



Αριστερά: Δειγματοληψία υπό το πάντα άγρυπνο βλέμμα της κυρίας Ξηρογιάννη.

Κέντρο και δεξιά: Τεχνιόφοιτοι ελέγχουν τις όλες τις τελικές παραμέτρους των ρυθμίσεων πριν την έναρξη του φιλτραρίσματος.



φαινομένων, ως τις απρόοπτες βλάβες. Οι προσπάθειες επικεντρώνονται επι το πλείστον γύρω από τις κύριες κι εναλλακτικές ελληνικές ποικιλίες αμπέλου, ενώ διαφορετικά οινοπέδια χρησιμοποιούνται εξίσου. Η διεκπεραίωση όλων των οινολογικών πρακτικών λαμβάνει χώρα κυκλικά παράλληλα με την ύπαρξη τομέων ευθύνης.

Οι πειραματικές οινοποιήσεις σχεδιάζονται και ολοκληρώνονται στο πειραματικό οινοποιείο του τμήματος, ο χώρος του οποίου απέκτησε τη σημερινή του μορφή το 1992.

Από τότε ως σήμερα το οινολογικό εκκολαπτήριο αλλάζει διαρκώς εξοπλισμό καθώς οι ανάγκες της σύγχρονης οινοποίησης διακρίνονται από την επιταχυνόμενη κίνησή τους.

Οι ψυκτικοί θάλαμοι, το πιεστήριο, οι ανοξείδωτες δεξαμενές, οι μονάδες ελέγχου ψύξης, το σύστημα εμφιάλωσης, τα δρύινα βαρέλια παλαιώσης, οι μονάδες μικρο-οξυγόνωσης κ.ο.κ αποτελούν ωστόσο μόνο άψυχα εργαλεία.

Ψυχή όλων αυτών είναι η ομάδα τελειόφοιτων σπουδαστών, που με γνώση, ...►





Αριστερά επάνω:
Ο κ. Παρασκευόπουλος
διδάσκει τη σημασία της λεπτομέρειας
και των επεμβάσεων ακριβείας.



φαντασία, ευρηματικότητα και πολλή δουλειά δημιουργεί μικρά διαμάντια τηρουμένων των αναλογιών. Ανάλογης έντασης προσπάθεια καταβάλλει και η επιβλέπουσα ομάδα καθηγητών την οποία διευθύνει ο Αν. Καθηγητής Ιωάννης Παρασκευόπουλος.

Χωρίς ίχνος δισταγμού αξίζει να βρεθείτε στο χώρο του ιδρύματος και να συζητήσετε με κάποια, αν όχι με όλα, τα μέλη της ομάδας. Αν σταθείτε αρκετά τυχεροί, μπορεί και να δοκιμάσετε τις προσπάθειες που φέρνουν το αύριο στα ποτήρια σας και στέκονται πέ-

ρα από στείρες βαθμολογίες και άχαρες περιγραφές. Επιπλέον, στο τμήμα λαμβάνουν χώρα και πειραματικές ζυθοποιήσεις από αντίστοιχες ομάδες τελειόφοιτων σπουδαστών καθώς κι από μεταπτυχιακούς σπουδαστές. 🍀



**Επάνω αριστερά-
κέντρο - δεξιά:**

Τοποθέτηση ετικέτας
κι εγκιβωτισμός.
Το πειραματικό κρασί
αποτελεί πλέον έτοιμο προϊόν.

Δεξιά: Ο προϊστάμενος του
τμήματος Οινολογίας του
Α.Τ.Ε.Ι Αθηνών Δρ. Ηλίας
Κόρκας.

Αριστερά: Οι κυρίες
Χατζηλαζάρου και Ξηρογιάννη
στην αγκαλιά της πολυμελούς
ομάδας οινοποίησης των
τελειόφοιτων.

Ευχαριστούμε θερμά τη
διεύθυνση, το εκπαιδευτικό
προσωπικό και την ομάδα
οινοποίησης του Τμήματος
Οινολογίας για τη φιλοξενία
και την εκπαίδευση



ΜΕ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ...

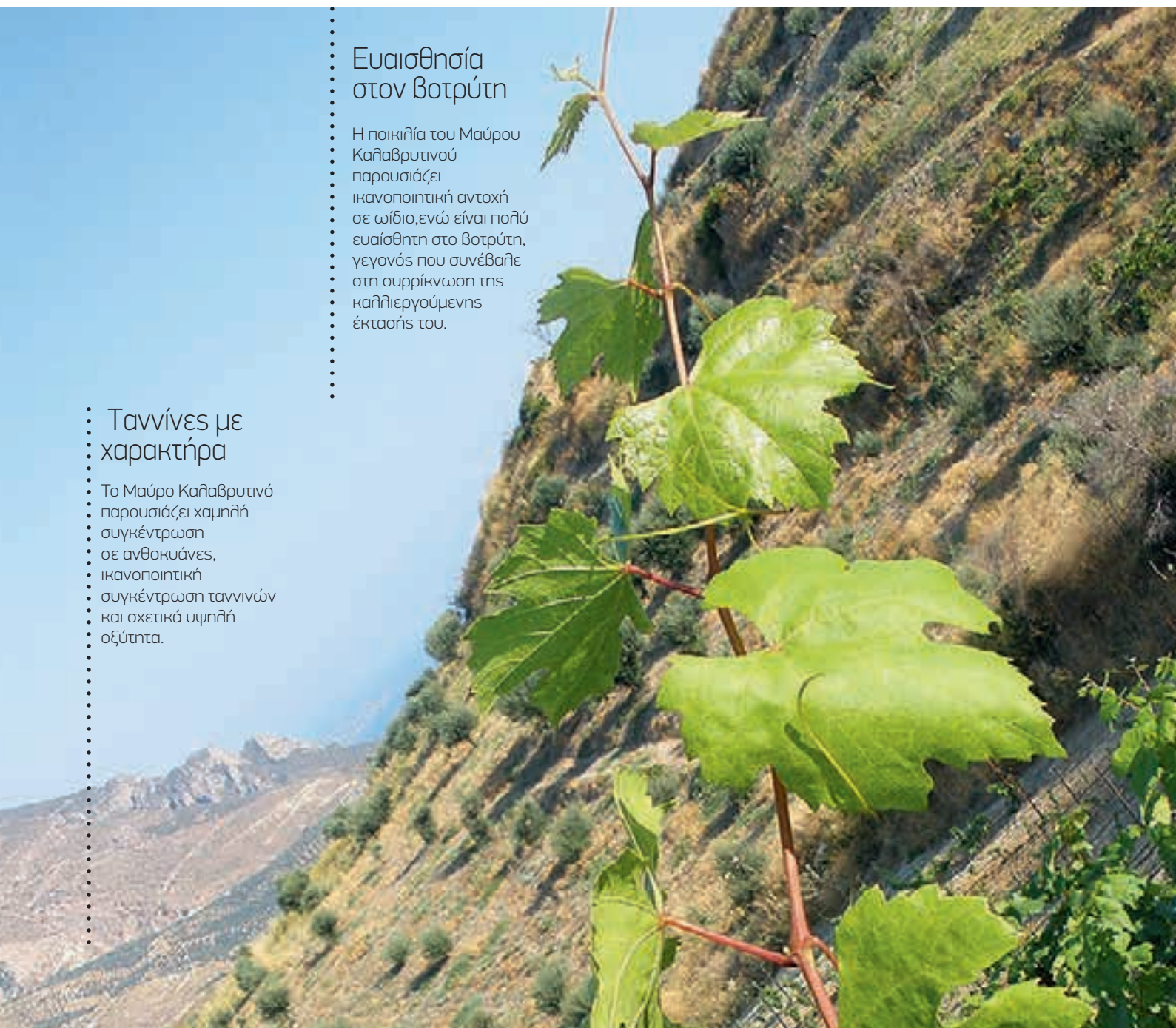
Με μικρές νησίδες καλλιέργειας στην ορεινή Αιγιάλεια και στα χωριά των Καλαβρύτων, το Μαύρο Καλαβρυτινό με την αργή ωρίμανση βρίσκει το δρόμο του προς τη σύγχρονη οινοποίηση

Ευαισθησία στον βοτρυτή

Η ποικιλία του Μαύρου Καλαβρυτινού παρουσιάζει ικανοποιητική αντοχή σε ωίδιο, ενώ είναι πολύ ευαίσθητη στο βοτρυτή, γεγονός που συνέβαλε στη συρρίκνωση της καλλιιεργούμενης έκτασής του.

Ταννίνες με χαρακτήρα

Το Μαύρο Καλαβρυτινό παρουσιάζει χαμηλή συγκέντρωση σε ανθοκυάνες, ικανοποιητική συγκέντρωση ταννινών και σχετικά υψηλή οξύτητα.





ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το Μαύρο Καλαβρυτινό παρουσιάζει τα ακόλουθα τεχνολογικά χαρακτηριστικά:

- Η έκπτυξη οφθαλμών είναι αργή.
- Είναι όψιμη ποικιλία.
- Παρουσιάζει έντονη ζωηρότητα.
- Διαθέτει τσαμπιά μεγάλα και συμπαγή με ρόγες σφαιρικές, σκούρου μαύρου χρώματος, μεσαίας σκληρότητας και λεπτού φλοιού.
- Η παραγωγή είναι συνήθως υψηλή ή μέτρια υψηλή.
- Παρουσιάζει ικανοποιητική αντοχή στο ωίδιο.
- Είναι πολύ ευαίσθητη στον βοτρυτή.

Επιπλέον

Παραδοσιακά διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές σχήμα, ενώ μέσω πειραματισμού, έχουμε διαπιστώσει πως η διαμόρφωση σε αμφίπλευρο royat έχει καλά αποτελέσματα.



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Το Μαύρο Καλαβρυτινό είναι μια οινοποιήσιμη ποικιλία με μικρές νησίδες καλλιέργειας στην ορεινή Αιγιάλεια και στα ορεινά χωριά των Καλαβρύτων.

Αρχικά θα πρέπει να σημειωθεί πως στην οικογένεια των Μαύρων Καλαβρυτινών ανήκουν το Ψιλόμαυρο Καλαβρυτινό, το Χονδρόμαυρο Καλαβρυτινό και το Μαύρο Καλαβρυτινό. Και οι τρεις ποικιλίες συναντώνται σε παλαιούς κυπελλοειδείς μεικτούς αμπελώνες σχεδόν αποκλειστικά μαζί με αρκετές λευκές τοπικές ποικιλίες.

Αξίζει να σημειωθεί ότι ελάχιστες καθαρές φυτεύσεις συναντώνται και αυτές αφορούν νεότερους αμπελώνες.

Η περίπτωση της οικογένειας των Μαύρων Καλαβρυτινών διαφέρει σημαντικά από τις περισσότερες περιπτώσεις αναβίωσης ποικιλιών στον Ελλαδικό χώρο.

Η σημαντικότερη διαφορά εστιάζεται στο γεγονός πως προϋπήρχε, των προσπαθειών αναβίωσης κι επέκτασης, στους επίσημους φακέλους που καθορίζουν τη σύσταση ΠΓΕ οίνων.

Έτσι, συμμετέχει επίσημα τόσο σε οίνους με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη «Πλαγιές Αιγιάλειας», όσο και «Αχαΐα» και «Πελοπόννησος».

Στη σύγχρονη και παράδοση περιπέτεια του Μαύρου Καλαβρυτινού έχουν συμβάλει αρκετοί παράγοντες, πάντα συνδυαστικά. Αρχικά υπήρξε σημαντική εγκατάλειψη της αμπελοκαλλιέργειας στα ορεινά χωριά των Κα-

λαβρύτων μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του 1980. Ακολούθησε η πραγματική εισβολή των εισαγόμενων διεθνών ποικιλιών και η διαρκώς αυξανόμενη διάδοση κι επέκτασή τους από τις αρχές της δεκαετίας του 1990 κι έπειτα. Την ίδια περίοδο ξεκίνησε μια ανελαδικά μεταδιδόμενη συμπάθεια όσον αφορά την πρωιμότητα των καλλιεργούμενων ποικιλιών, αλλά και την εξασφάλιση υψηλών αποδόσεων. Έτσι, η αργή ωρίμανση και η ευαισθησία στο βοτρυτή, οδήγησαν με ιδιαίτερα γρήγορους ρυθμούς στην επιπλέον συρρίκνωση της συνολικά καλλιεργούμενης έκτασης με τη συγκεκριμένη ποικιλία.

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ ΣΤΟΝ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟ ΑΠΟ ΤΟ 2005

Το οινοποιείο Τετράμυθος, εδώ και δέκα χρόνια, παράγει και κυκλοφορεί ένα μονοποικιλιακό κρασί από 100% Μαύρο Καλαβρυτινό. Η συγκεκριμένη ετικέτα γνωρίζει ιδιαίτερη αποδοχή σε τμήματα της δύσκολης και απαιτητική αγοράς του Καναδά, με τη ζήτηση εντός Ελλάδος να παραμένει χαμηλά αν και διαρκώς αυξανόμενη. Οι φυτεύσεις στον αμπελώνα του κτήματος δεν περιορίζονται στο Μαύρο Καλαβρυτινό καθώς υπάρχουν φυτά τόσο από Ψιλόμαυρο όσο και από Χονδρόμαυρο Καλαβρυτινό. 🍇



Για την προστασία των τομών

Με δεδομένη τη μεταφορά των μυκήτων του ξύλου κατά το κλάδεμα και τη δυσκολία που έχει η εφαρμογή με πινέλο προστατευτικών των πληγών του κλαδέματος, η BASF προτείνει μία επουλωτική εφαρμογή των πληγών που συμβάλλει στον έλεγχο με ένα συνδυασμό Pyraclostrobin+ Boscalid, η οποία αναμένεται να αξιολογηθεί και εμπορικά. Παράλληλα μύκητες *Trichoderma* έχουν δοκιμαστεί ως προς την ικανότητά τους να προστατεύουν τις τομές του κλαδέματος από τα σπόρια της ίσκας με ενθαρρυντικά μέχρι στιγμής αποτελέσματα σε βιολογικούς αμπελώνες στην Ιταλία.

Η ΙΣΚΑ ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Αποτελεί τη σημαντικότερη ασθένεια του ξύλου στον ελληνικό -και όχι μόνο- αμπελώνα, η αντιμετώπιση της οποίας εξαντλείται μέχρι στιγμής με την εκρίζωση και το κάψιμο των άρρωστων φυτών, που εντοπίζονται εύκολα την περίοδο των φθινοπωρινών εργασιών με εμφανή τα συμπτώματα στα φύλλα και τις κληματίδες

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



Η περίοδος του φθινοπώρου είναι η περίοδος της ξεκούρασης των αμπελουργών και των αμπελώνων, αλλά και της προετοιμασίας της νέας χρονιάς. Ο τρύγος τελείωσε, ο αμπελουργός κάνει τον απολογισμό του, τι θα μπορούσε να είχε αποφευχθεί και τι όχι στη διαχείρισή του στο πλαίσιο του δυνατού, γιατί είναι αλήθεια ότι καμιά χρονιά δεν είναι ίδια με την προηγούμενη. Αλλά η συσσωρευμένη εμπειρία ετών είναι αυτή στην οποία πρέπει να βασίζεται η αντίδραση του αμπελουργού στις συνθήκες της κάθε χρονιάς, αρκεί να είναι παρατηρητικός και να καταγράφει στη μνήμη του, αναλύοντας το γιατί.

Οι μήνες που ακολουθούν τον τρύγο είναι χαλαροί:

● Διόρθωση του συστήματος διαμόρφωσης (αλλαγή σπασμένων πασσάλων, αντιρρίδων), ● ψεκασμός με διάφορες μορφές χαλκού (οξυχλωριούχος, υδροξειδίο του χαλκού, βορδιγάλειος κ.λπ.) μία ζεστή μέρα, πριν πέσουν τα φύλλα ενάντια στα μολύσματα του περονοσπόρου αλλά και σαν απολύμανση ενάντια σε μύκητες και βακτήρια, ● επισήμανση όλων των άρρωστων -λόγω ασθενειών του ξύλου- φυτών, ● καλλιέργεια του εδάφους στο ρώγο του για όσους τη θεωρούν αναγκαία, ● λίπανση με κάλιο και φωσφόρο όπου υπάρχει ανάγκη, ● βασική λίπανση και προετοιμασία εδάφους στους αμπελώνες που θα φυτευτούν την άνοιξη, ● προκλάδεμα των αμπελώνων μόλις πέσουν τα φύλλα ώστε να διευκολυνθεί το κλάδεμα κ.ά, είναι οι πρώτες φθινοπωρινές δουλειές στους αμπελώνες.

ΑΝΑΕΡΟΒΙΟΙ ΜΥΚΗΤΕΣ

Λόγω της σοβαρότητας των ασθενειών του ξύλου, στο άρθρο αυτό θα ήθελα να επιμείνω στις αναγκαίες εργασίες που σχετίζονται με την παρουσία τους στους αμπελώνες. Η σημαντικότερη ασθένεια του ξύλου στους ελληνικούς αμπελώνες είναι η ίσκα. Πρόκειται για ένα σύνδρομο που προκαλείται από διάφορους μύκητες, οι οποίοι σταδιακά, ξεκινώντας από την παρεμπόδιση της τροφοδοσίας του φυτού με νερό σε κάποιο τμήμα του, καταλήγουν να το νεκρώσουν ολόκληρο. Το προσβεβλημένο ξύλο γίνεται εύθρυπτο σαν πριονίδι, ενώ στα φύλλα τα πρώτα συμπτώματα παρατηρούνται συνήθως τους καλοκαιρινούς μήνες και είναι χαρακτηριστικές κηλίδες μεταξύ των νεύρων οι οποίες σταδιακά γίνονται νεκρωτικές. Τα σταφύλια αρχίζουν να ξεραίνονται και όσα διατηρούν το χυμό τους, αυτός είναι χαμηλόβαθμος και όξινος. Συχνά παρατηρείται ατελής ξυλοποίηση των κληματίδων (όπως και σε κάποιες ώσεις). Κάποιες φορές η ίσκα εμφανίζεται ως αποπληξία, δηλαδή απότομη ξήρανση του φυτού σε διάστημα 1-2 ημερών, ιδιαίτερα σε υψηλή θερμοκρασία.

Λόγω της αργής εκδήλωσης των συμπτωμάτων, φυτά με ίσκα εμφανίζονται κυρίως σε αμπελώνες άνω των 10 ετών, αν και τελευταία αναφέρονται ζημιές και σε πολύ νεότερους. Μεταφέρεται με το πλασσιαστικό υλικό, και εντός του αμπελώνα με τα σπόρια των μυκήτων που εισβάλλουν στο εσωτερικό των φυτών από τις τομές του κλαδέματος ή άλλες πληγές που δημιουργούνται μηχανικά ...►



Αέρας ζωής στο πρέμνο

Κάποιοι «μερακλήδες» αμπελουργοί παλαιότερα που δεν είχαν τη λογική του «δε βαριέσαι, ένα φυτό είναι» έκαναν βαθιές τομές στους βραχίονες ή στον κορμό για να μπει «αέρας στο φυτό», αργά το χειμώνα. Η πρακτική αυτή ήταν αποτελεσματική στο να παρατείνει τη ζωή των φυτών, αφού η παρουσία αέρα δυσκόλευε τη ζωή των αναερόβιων μυκήτων της ίσκα.

Είναι μία πρακτική που άρχισε να εφαρμόζεται τελευταία στη Γαλλία με μικρά αμπελουργικά αλυσσοπρίονα με τα οποία αφαιρείται το άρρωστο τμήμα και πραγματοποιούνται βαθιές τομές στο ξύλο δίνοντας «αέρα ζωής» στο πρέμνο. Αυτό όμως σημαίνει ότι διαρκώς θα υπάρχει μόλυσμα στον αμπελώνα.



Προληπτικά μέτρα

Μέχρι να βρεθεί ικανοποιητικός τρόπος αντιμετώπισης του παθογόνου της ίσκας, ο αμπελουργός θα πρέπει προστατέψει τον αμπελώνα του λαμβάνοντας προληπτικά μέτρα:

1 Χρησιμοποίηση υγιούς πολλαπλασιαστικού υλικού για την εγκατάσταση νέων αμπελώνων, όπως αυτό που προέρχεται από τη διαδικασία της κλωνικής επιλογής για παράδειγμα.

2 Κλάδεμα με ξηρό καιρό, όσο το δυνατό οψιμότερα.

3 Αποφυγή μεγάλων τομών.

4 Αποφυγή δημιουργίας πληγών από το πέρασμα μηχανημάτων.

5 Προστασία των πληγών-τομών με κάποιο φυτοπροστατευτικό σκεύασμα.

6 Επιλογή συστημάτων διαμόρφωσης-κλαδέματος που δημιουργούν μικρές τομές κατά το κλάδεμα.

με το πέρασμα του τρακτέρ, των παρελκομένων του ή του ανθρώπου (π.χ. με μεσινέζα). Η επισήμανση των άρρωστων φυτών πραγματοποιείται εύκολα νωρίς το φθινόπωρο, αφού τα συμπτώματα στα φύλλα, αλλά και στις κληματίδες (ανώμαλη ξυλοποίηση) αυτή την περίοδο είναι εμφανή. Την επισήμανση ακολουθεί η εκρίζωση - απομάκρυνση και το κάψιμο των ασθενών. Η συμπλήρωση του κενού που αφήνει το φυτό που απομακρύνεται συνήθως γίνεται με προέκταση των βραχιόνων των διπλανών φυτών κατά το κλάδεμα.

Η επισήμανση και η εκρίζωση των άρρωστων φυτών είναι εξαιρετικά σοβαρά και αναγκαία δεδομένου ότι η αύξηση της ίσκας παγκοσμίως είναι αλματώδης και θεωρείται η νούμερο ένα ασθένεια των αμπελώνων. Ο λόγος; Η μη ύπαρξη πλέον αποτελεσματικού τρόπου καταπολέμησής της (το 2001 απαγορεύτηκε ως εξαιρετικά επικίνδυνο για τον άνθρωπο και το περιβάλλον το αρσενικό νάτριο, το «αποτελεσματικότερο προϊόν» ενάντια στην ίσκα).

ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ ΚΛΑΔΕΜΑΤΟΣ

Παράλληλα, εξαιτίας της ίσκας, ορισμένοι leaders αμπελουργοί αναθεωρούν την άποψή τους για το σωστό κλάδεμα των αμπελώνων, προτείνοντας για παράδειγμα κλάδεμα του καβαλάρη και όχι του πεζού για τη δημιουργία μικρότερων τομών, εναλλακτικό κλάδεμα για το Guyot, αφού σε σχέση με το διπλό κορδόνι-Royat παρουσιάζει 10-20 φορές μεγαλύτερο κίνδυνο προσβολής από ίσκα κ.ά. (περισσότερα στο επόμενο άρθρο με τα χειμερινά κλαδέματα).

Στο παρελθόν ελάχιστοι αμπελουργοί α-

σχολούνταν με ένα άρρωστο φυτό στα 300-400 φυτά που υπήρχαν στο στρέμμα. Αποδέχονταν την ύπαρξή του. Συχνά την επόμενη χρονιά το ίδιο φυτό δεν παρουσίαζε κανένα πρόβλημα για να εμφανίσει όμως τη μεθεπόμενη, γιατί η ίσκα ήταν παρούσα παρόλη την απουσία συμπτωμάτων. Αυτό συνέβαλε στη χρόνια συνύπαρξη ασθενών με υγιή φυτά, η οποία πλέον θεωρείται επικίνδυνη, γιατί τα σπόρια των μυκήτων της ίσκας βρίσκονται διαρκώς στον αμπελώνα και απειλούν να εισβάλουν από οποιαδήποτε τομή - πληγή (κατά το κλάδεμα για παράδειγμα).

ΕΚΡΙΖΩΣΗ ΚΑΙ ΚΑΨΙΜΟ

Η ύπαρξη ενός άρρωστου φυτού στο στρέμμα, εάν αφεθεί στην τύχη του, μπορεί να οδηγήσει στην καταστροφή του 20-30% των φυτών σε μία δεκαετία από τη στιγμή της πρώτης εμφάνισης (ανάλογα με την ποικιλία και τις εδαφοκλιματικές συνθήκες) και να καταντήσε ασύμφορη την καλλιέργεια μετά την εικοσαετία. Είναι ένα σοβαρό πρόβλημα για την ποιτική αμπελουργία, αφού πλέον έχει γίνει αντιληπτή και στην Ελλάδα η σημασία της ηλικίας του αμπελώνα στην παραγωγή συμπτυκωμένων κρασιών, αλλά και στην «ιστορία» κάθε κτήματος.

Αφού εντοπιστούν τα φυτά, τα μεν νεκρά εκρίζωνονται και καίγονται εκτός του αμπελώνα, τα δε «ζωντανά» αλλά προσβεβλημένα κλαδεύονται μέχρις ότου βρεθεί υγιές ξύλο. Οι τομές καλύπτονται με κάποια πάστα ή πυκνό διάλυμα -πάστα χαλκού ή άλλου μυκητοκτόνου σκευάσματος, για την προστασία των πληγών. 🍷

περιοδικό

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

WineTrails

**Περιοδικό με
αποτύπωμα
στο αμπέλι
& το κρασί**

Με 116 σελίδες και
πλούσια ύλη για τα
αμπελοοινικά θέματα,
έρχεται το νέο τεύχος του
περιοδικού Wine Trails,
αρχικά μαζί με
την Agrenda
και στη συνέχεια
αυτοτελώς σε όλα
τα περίπτερα

**ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΤΟ ΣΑΒΒΑΤΟ
19 ΜΑΡΤΙΟΥ
ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗΝ
AGRENDΑ**

Ο αμπελώνας καθώς
και το οίνοποιείο
της RIRA είναι επισκέψιμα
όλο το χρόνο αλλάζοντας
- ανάλογα με την εποχή -
τα χρώματα και τις εικόνες
που δείχνουν στον επισκέπτη.



ΓΕΩΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Αξιολόγηση μιας περιοχής για την εγκατάσταση
αμπελοκαλλιέργειας, επιλογή θέσεων, ακόμη και
συγκεκριμένων οινοποιήσιμων ποικιλιών, αλλά και
παρακολούθηση μεμονωμένων αμπελοτεμαχίων αποτελούν
μερικές από τις πολλαπλές δυνατότητες που προσφέρουν τα
σύγχρονα Γεωγραφικά Πληροφοριακά Συστήματα, GIS



ΚΕΙΜΕΝΟ **Δρ Διονύσιος Καθύβας ***

Επίκουρος Καθηγητής Εδαφολογίας



✉ Παρασκευή Δήμου * Γεωπόνος,
MSc Γεωπληροφορικής, Υπ. Διδ. ΓΠΑ



Χάρτες, διαγράμματα, σχέδια, αεροφωτογραφίες, μαζί με δεδομένα από δορυφόρους και μη επανδρωμένα μικρά ελικόπτερα ή αεροσκάφη, καταχωρούνται σε ηλεκτρονικούς υπολογιστές, που είναι εφοδιασμένοι με το απαραίτητο λογισμικό. Η χρήση όλων αυτών των ψηφιακών δεδομένων, που σχετίζονται με αμπελοτεμάχια, αμπελοτόπια, οινοπαραγωγικές ζώνες, γίνεται μέσα από ειδικά λογισμικά, που ονομάζονται Γεωγραφικά Πληροφοριακά (Geographic Information Systems, GIS).

Η χαρακτηριστική δυνατότητα που παρέχουν τα GIS είναι αυτή της σύνδεσης της χωρικής (π.χ. διαστάσεις, σχήμα αμπελώνων, θέσεις πρέμνων) με την περιγραφική πληροφορία (η οποία δεν έχει από μόνη της χωρική υπόσταση), όπως τιμές εδαφολογικών ιδιοτήτων στις θέσεις που έγινε λήψη εδαφικών δειγμάτων, πορεία ωρίμανσης, απόδοση αμπελώνων κ.ά. Επιτρέπουν στους ασχολούμενους με το σχεδιασμό χρήσεων γης, αλλά και στους ενδιαφερόμενους αμπελοκαλλιεργητές, να αποτυπώσουν μια περίληψη του πραγματικού περιβάλλοντος κόσμου, να δημιουργήσουν διαδραστικές ερωτήσεις χωρικού ή περιγραφικού χαρακτήρα (αναζητήσεις δημιουργούμενες από τον χρήστη), να αναλύσουν τα χω-

ρικά δεδομένα, να τα προσαρμόσουν και να τα αποδώσουν σε αναλογικά μέσα (εκτυπώσεις χαρτών και διαγραμμάτων) ή σε ψηφιακά μέσα (αρχεία χωρικών δεδομένων, διαδραστικοί χάρτες στο διαδίκτυο).

Σημαντική πηγή πληροφοριών, που εισάγονται στα GIS, είναι δεδομένα τηλεπισκόπησης (remote sensing), της επιστήμης παρατήρησης φαινομένων και χαρακτηριστικών της γήινης επιφάνειας από απόσταση, βάσει της αλληλεπίδρασης των υλικών, που βρίσκονται επάνω σε αυτή με την ηλεκτρομαγνητική ακτινοβολία.

Η επιστήμη των Γεωγραφικών Πληροφοριακών Συστημάτων παρέχει τα πλέον κατάλληλα μέσα – τεχνικές για τη διαχείριση όλων των πληροφοριών, που απαιτούνται για την αξιολόγηση περιοχών, για την επιλογή θέσεων αμπελοκαλλιέργειας, ακόμη μάλιστα και συγκεκριμένων οινοποιήσιμων ποικιλιών καθώς και για την παρακολούθηση μεμονωμένων αμπελώνων.

ΨΗΦΙΑΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΩΝ ΖΩΝΩΝ

Πώς γίνεται η ψηφιακή χωρική αποτύπωση των Οινοπαραγωγικών Ζωνών ΟΠΑΠ ΟΠΕ (Greek wine regions) με χρήση Γεωγραφικών Πληροφοριακών Συστημάτων; ...►

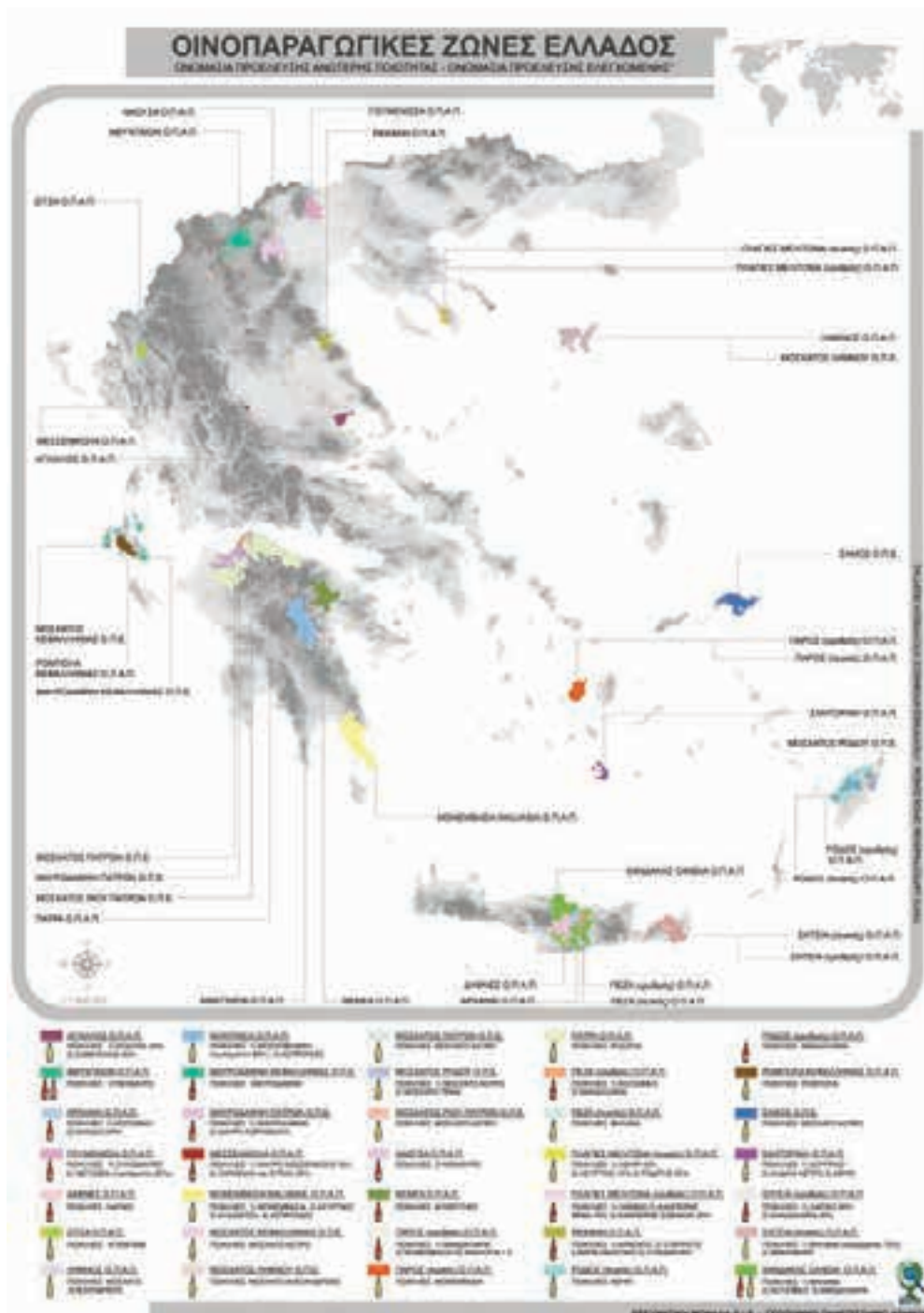
Βάση δεδομένων για τα ελληνικά αμπέλια

Η Ερευνητική Μονάδα GIS του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών έχει αναπτύξει μια γεωγραφική βάση δεδομένων για τις ελληνικές ζώνες ΟΠΑΠ και ΟΠΕ. Η προσέγγιση αυτή με τη χρήση των νέων τεχνολογιών ξεκίνησε με την αναζήτηση της νομοθεσίας που οριοθετεί τις οινοπαραγωγικές ζώνες. Η νομοθεσία αυτή περιλαμβάνει ΥΑ ή διατάγματα που δημοσιεύονται στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως για κάθε κατηγορία και ορίζουν τα όρια των ζωνών. Αναφέρουμε ότι για τις ζώνες ΟΠΑΠ ο πρώτος νόμος που τέθηκε σε εφαρμογή είναι στις 14/03/1971 και ο πιο πρόσφατος στις 13/12/2011. Ενώ για τις ζώνες ΟΠΕ ο παλαιότερος νόμος τέθηκε σε εφαρμογή στις 06/09/1971. Οι πληροφορίες από τη γεωγραφική βάση δεδομένων, που αφορούν και όλα τα δεδομένα του εδαφο-τοπο-κλιματικού περιβάλλοντος επιτρέπουν την εξαγωγή χρήσιμων συμπερασμάτων. Ανάλογος με το βαθμό λεπτομέρειας στα δεδομένα που καταχωρούνται σε ένα Γεωγραφικό Πληροφοριακό Σύστημα, είναι και ο τρόπος εκμετάλλευσης ή γενικά χρήσης των δυνατοτήτων τους.

Αριστερά: Παρουσίαση, σε τρισδιάστατη δορυφορική εικόνα υψηλής ανάλυσης, των ορίων της ζώνης ΟΠΑΠ Νεμέας. Είναι εμφανείς οι διαφορές στο τοπογραφικό ανάγλυφο.

Κάτω: Συνδυασμός ορίων αμπελοτεμαχίων και δεδομένων ψηφιακής αεροφωτογραφίας κοντά στην Αρχαία Νεμέα.





Διαφορές και μέσα στις ζώνες

Στον Χάρτη ζωνών ΟΠΑΠ-ΟΠΕ, εκτός από τα όρια των ζωνών παρουσιάζονται και άλλες πληροφορίες που έχουν καταχωρηθεί στη βάση δεδομένων, όπως ποικιλίες και απόδοση (κιλά/στρέμμα) ανά ζώνη, σύμφωνα με τη νομοθεσία καθορισμού κάθε ζώνης. Η χρήση των πληροφοριών, που υπάρχουν στη γεωγραφική βάση δεδομένων επιτρέπουν την εξαγωγή χρήσιμων συμπερασμάτων, μερικά από τα οποία έχουν ήδη ανακοινωθεί σε διεθνή συνέδρια. Ενδεικτικά, καταγράφεται σημαντική διαφορά, μέσα σε περιοχές ΟΠΑΠ, στις εδαφικές συνθήκες αλλά και στις κλιματικά χαρακτηριστικά και τους βιοκλιματικούς δείκτες.

Οι οινοπαραγωγικές ζώνες Ελλάδος ΟΠΑΠ (Ονομασία Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας) και ΟΠΕ (Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενης Ποιότητας) είναι χωρικά καθορισμένες ζώνες παραγωγής οίνου εξαιρετικής ποιότητας.

Η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του οίνου οφείλονται ουσιαστικά ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που περιλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες, που λαμβάνουν χώρα μέσα στη ζώνη.

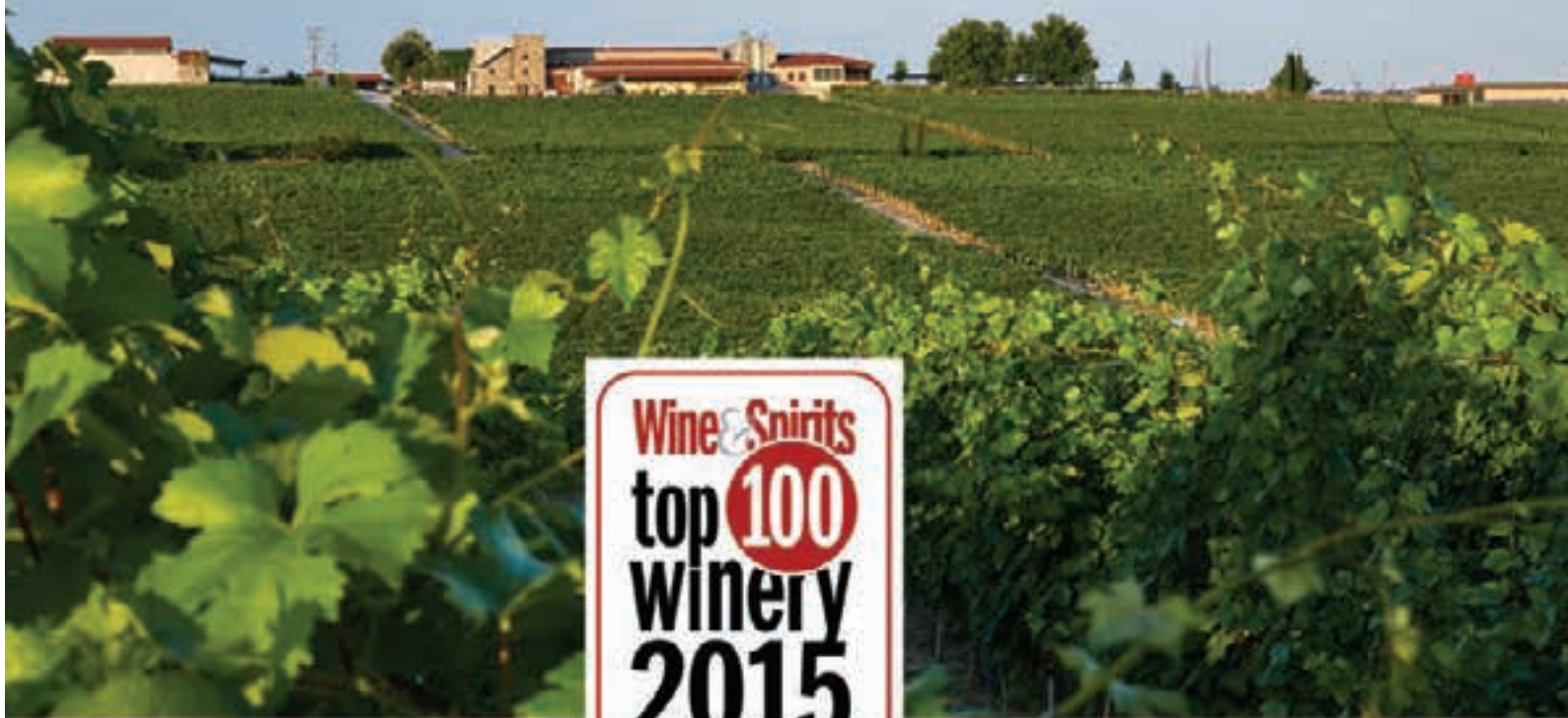
Η παραγωγή και η οινοποίηση του οίνου πραγματοποιούνται μόνο εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η αναγνώριση γενικά γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ως προϊόντα ΠΟΠ (Προστατευ-

όμενη Ονομασία Προέλευσης) είναι προς όφελος των παραγωγών και των μεταπωτών καθώς και προς όφελος των καταναλωτών, οι οποίοι πρέπει να έχουν σαφείς και συνοπτικές πληροφορίες για την καταγωγή του προϊόντος και να αγοράζουν προϊόντα με εγγύηση ως προς την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά τους.

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΣΤΟΝ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟ ΟΡΙΩΝ

Τα όρια των ζωνών συνήθως συμπίπτουν με τα διοικητικά όρια των κοινοτήτων. Έτσι για τη δημιουργία των ψηφιακών αρχείων των ζωνών (Layers, shapefiles όπως ονομάζονται στην ορολογία του GIS) πραγ-

ματοποιήθηκε επιλογή των κατάλληλων – επιθυμητών πολυγώνων κοινοτήτων από τα πολυγωνικά διανυσματικά αρχεία των οργανισμών τοπικής αυτοδιοίκησης και εξαγωγή αυτών σε καινούργια μεμονωμένα αρχεία για κάθε μία ζώνη χωριστά. Σε ορισμένες περιπτώσεις υπήρχαν επιπλέον περιορισμοί για τον καθορισμό των ορίων, όπως για παράδειγμα περιορισμοί υψομέτρου ή τα όρια των ζωνών ορίζονταν από την ύπαρξη δρόμων ή σιδηροδρομικών γραμμών. Για τις παραπάνω ζώνες πραγματοποιήθηκαν επιπλέον επεξεργασίες όπως χρησιμοποίηση υψομετρικών πληροφοριών καθώς και εύρεση και των αντίστοιχων ψηφιακών αρχείων δρόμων, σιδηροδρομικών γραμμών κ.α. 🌿



Το Κτήμα Γεροβασίλειου δραστηριοποιείται στο χώρο του αμπελουργικού και του κρασιού από το 1981. Στις ηλιόφιες, της Επανομής, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, σε ένα ιδανικό οικοσύστημα, καλλιεργούνται κυρίως ελληνικές αμπέλες και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών. Ο ιδιαίτερα φροντισμένος αμπελώνας περιβάλλεται τα σύγχρονα αναψοίδια, όπου παράγονται τα γλυστά κρασιά του Κτήματος. Η γνώση και η παρακολούθηση της εξέλιξης της τεχνολογίας στην παραγωγική διαδικασία σε συνδυασμό με τη χρήση πιο παραδοσιακών και «έλαστων» μεθόδων, οδηγεί στην παραγωγή ποιοτικών κρασιών- αποκλειστικά από τον ιδιόκτητο αμπελώνα του Κτήματος- με τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος (terroir) της περιοχής. Η υψηλή τους ποιότητα και η διαχρονική τους συνέπεια επιβραβεύεται κάθε χρόνο με σημαντικές πανευρωπαϊκές αμπέλες και παγκόσμιες διακρίσεις.

Μια τέτοια διάκριση ήρθε και φέτος από την Αμερική. Το Κτήμα Γεροβασίλειου ανακηρύχθηκε «Οινοποιείο της χρονιάς» για έκτη φορά, πέμπτη τα τελευταία έξι χρόνια, από το έγκριτο αμερικανικό περιοδικό κρασιού Wine&Spirits.

Η σημαντική αυτή διάκριση ήρθε μετά την εξαιρετική απόδοση των κρασιών του Κτήματος στις υψηλές γευστικές δοκιμές, περισσότερων από 14.600 δεγμάτων, του αμερικανικού περιοδικού, τα οποία έχει σαν στόχο να παρουσιάσει στους αναγνώστες του ξεχωριστά και νόστιμα κρασιά από όλην τον κόσμο. Τα «Οινοποιεία της Χρονιάς» επιλέγονται κάθε χρόνο με βάση τη συνέπεια στην ποιότητα των κρασιών τους και την υψηλή βαθμολογία τους.

Κτήμα Γεροβασίλειου
«Οινοποιείο της χρονιάς»

Wine&Spirits,
HΠΑ 2015, 2014, 2012, 2011, 2010, 2006

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



Μουσείο Οίνου Γεροβασίλειου
www.gerovassiliou.gr

ΕΠΤΑ ΚΛΩΝΟΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΕΝΕΤΙΚΗ ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ

Στις εγκαταστάσεις της πρωτοπόρου στην κλωνική επιλογή ελληνικών ποικιλιών BITPO ΕΛΛΑΣ Α.Ε βρίσκονται σήμερα 12 νέοι γενότυποι για περαιτέρω αγρονομική και οινολογική αξιολόγηση

ΚΕΙΜΕΝΟ **Νικόλαος Τσομπίκος, Νικόλαος Δάλλης** * BITPO ΕΛΛΑΣ Α.Ε
Eugenio Sartori, Francesco Anaclerio, Elisa De Luca * VCR -
Vivai Cooperativi Rauscedo

Στην εφαρμογή μιας υγειονομικής και οινολογικής γενετικής πλατφόρμας υψηλού επιπέδου με την καταχώρηση επτά κλώνων ελληνικών ποικιλιών στον εθνικό κατάλογο της Ιταλίας οδήγησε το πρωτοπόρο πρόγραμμα κλωνικής επιλογής του συνεταιριστικού φυτωρίου Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR), το οποίο ξεκίνησε με παρότρυνση της BITPO ΕΛΛΑΣ Α.Ε στα τέλη της δεκαετίας του '80. Στα προγράμματα κλωνικής επιλογής της VCR, που περιλαμβάνονται οι πιο σημαντικές διενθείς και εθνικές ποικιλίες της λεκάνης της Μεσογείου, εντάχθηκαν μεταξύ άλλων οι ποικιλίες Ασύρτικο, Λιάτικο, Μαντηλάρι, Μοσχοφίλερο, Μοσχάουρο, Ροδίτης και Ξινόμαυρο.

ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ

Αρχικά συλλέχθηκαν κληματίδες των επιλεγμένων γενοτύπων των ποικιλιών Ασύρτικο, Λιάτικο, Λημνιό, Μαντηλάρι, Μοσχοφίλερο και Βιδιανό, από παλαιούς αμπελώνες σε περιοχές όπου αυτές παραδοσιακά καλλιεργούνται. Η υγειονομική κατάσταση του υλικού αξιολογήθηκε με τεστ ELISA (πρωτόκολλο ARNADIA), PCR και μέθοδο indexing. Διενεργήθηκαν επιπλέον συμπληρωματικοί έλεγχοι με τη χρήση του τελευταίου ιταλικού πρωτοκόλλου επιλογής, το οποίο εγκρίθηκε το 2008 (GU υπ' αριθ. 195, 21-

8-2008). Υγιείς γενότυποι πολλαπλασιάστηκαν με τον εμβολιασμό υγιούς φυτού κλώνου Kober 5BB VCR 102 και φυτεύτηκαν στην Πειραματική Φυτεία της VCR σε γειτονικές σειρές 40 φυτών η καθεμία. Φυτά της κάθε ποικιλίας με πιστοποίηση standard συνόδευσαν τους επιλεγμένους γενότυπους και διαμορφώθηκαν στα ενδεικνυόμενα για την ανάπτυξή τους συστήματα.

Με την πάροδο 3 χρόνων από τη φύτευση και για 3 συνεχόμενα έτη διενεργήθηκαν αγρονομικές και οινολογικές αξιολογήσεις. Αξιολογήθηκαν τα βλαστικά στάδια, σύμφωνα με την κλίμακα OIV, τα χαρακτηριστικά της σταφυλής και της ράγας (μέγεθος, βάρος, σχήμα) και η σύστασή τους (περιεκτικότητα σε σάκχαρα, οξύτητα, φαινολικό προφίλ), η γονιμότητα και η παραγωγικότητα των οφθαλμών και η καμπύλη ωρίμανσης σε σχέση με τον βασικό πληθυσμό (standard). Η συγκομιδή κάθε γενότυπου υποβλήθηκε σε μικροοινοποίηση, ακολουθώντας τα βασικά πρωτόκολλα των κόκκινων και λευκών οίνων και διενεργήθηκε χημική ανάλυση σε σταθεροποιημένους οίνους. Ύστερα από μερικούς μήνες ξεκούρασης στο μπουκάλι, κρασί το οποίο προήλθε από δύο συνεχόμενες συγκομιδές υποβλήθηκε σε γευστική δοκιμή από ειδικούς, με τη διαδικασία γευσισγνωσίας και τον οργανοληπτικό έλεγχο αξιολόγησης για να δημιουργηθεί το γευστικό προφίλ των επιλεγμένων γενοτύπων.

Επιλογή από 412 δείγματα

Έμειναν μόνο οι επτά πιο ανθεκτικές

Από το 1990 συλλέχθηκαν από τις πιο σημαντικές ελληνικές αμπελουργικές περιοχές και ελέγχθηκαν συνολικά 412 δείγματα των αναφερόμενων ποικιλιών. Από αυτά 30 δείγματα (7,28%) βρέθηκαν αρνητικά στο τεστ ELISA και 12 (40%) ήταν αρνητικά στην PCR και στο indexing. Ανεξάρτητα από τον τόπο επιλογής και το γενετικό υπόβαθρο των ποικιλιών, οι πιο κοινοί ιοί που ανιχνεύθηκαν με το τεστ ELISA ήταν οι GLRaV1 (17,96%) και GLRaV3 (25,73%) ενώ συχνά παρατηρήθηκαν πολλαπλές μόλυνσεις (24,27%) (Σχήμα 1). Οι περισσότερες ποικιλίες επέδειξαν παρόμοια ιολογική συμπεριφορά. Επιλέχθηκαν 7 από τους 12 γενότυπους λόγω του υγειονομικού, αγρονομικού και οινολογικού προφίλ τους.



Η στατιστική επεξεργασία των αγρονομικών και οινολογικών δεδομένων έγινε από την ANOVA.





● **Η VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO (VCR)**, παγκόσμιος ηγέτης στην αγορά πολλαπλασιαστικού υλικού αμπέλου, είναι ένα συνεταιριστικό φυτώριο το οποίο ιδρύθηκε το 1933 στο Friuli (BA Ιταλία) και απαρτίζεται 250 μέλη. Με μέση ετήσια παραγωγή πάνω από 80 εκατομμύρια εμβολιασμένα φυτά σε 4.000 συνδυασμούς μοσχευμάτων/εμβολίων/κλώνων, χαίρει παγκόσμιας εκτίμησης. Το 1967 δημιούργησε μία πειραματική φυτεία 30 εκταρίων, εξοπλισμένη με ένα εργαστήριο φυτοϋγειονομικού έλεγχου (τεστ ELISA και PCR) και ένα μικροοινοποιείο για τον οινολογικό χαρακτηρισμό των κλώνων. Σήμερα διακινεί περισσότερους από 317 κατοχυρωμένους κλώνους σε περισσότερες από 28 χώρες σε όλο τον κόσμο.

● **Η ΒΙΤΡΟ ΕΛΛΑΣ Α.Ε** είναι ιδιωτική εταιρεία, με έδρα το Νησίλι Ημαθίας, που δραστηριοποιείται από το 1986 στην παραγωγή, έρευνα και διάθεση φυτικού πολλαπλασιαστικού υλικού υψηλής ποιότητας. Σημαντική είναι και η ερευνητική δραστηριότητά της, στη βάση της οποίας ανέπτυξε την τελευταία δεκαπενταετία ένα μεγάλο αριθμό συνεργασιών με ελληνικά και ξένα πανεπιστήμια, ινστιτούτα και άλλους ερευνητικούς φορείς, μέσα από εθνικά, ευρωπαϊκά αλλά και αυτοχρηματοδοτούμενα ερευνητικά προγράμματα. Μέσα από τέτοιες διαδικασίες και άμεση σχέση με το ενδιαφέρον της εταιρίας για το πολλαπλασιαστικό υλικό αμπέλου, έχει αναπτυχθεί την τελευταία 25ετία, διαδικασία κλωνικής επιλογής ελληνικών ποικιλιών αμπέλου.►

Πρώτη κλωνική

Στα τέλη της δεκαετίας του '80, μετά από προτροπή της ΒΙΤΡΟ ΕΛΛΑΣ Α.Ε, η VCR ξεκίνησε ένα πρωτοπόρο πρόγραμμα που αφορούσε την πρώτη κλωνική επιλογή ελληνικών ποικιλιών



ΛΙΑΤΙΚΟ

Πρόκειται για τοπική κρητική ποικιλία. Παρά την φωνολογική ομοιότητα της με την ιταλική ποικιλία «Aleatico» δεν υπάρχει κανένα στοιχείο που να υποδηλώνει κάποια σύνδεση μεταξύ των δύο ποικιλιών. Ποικιλία ζωννή, μέσοφύλων, η οποία προσαρμόζεται καλά τόσο σε φτωχά όσο και σε πλούσια εδάφη. Έχει υψηλή παραγωγικότητα χάρη στην καλή γονιμότητα των οφθαλμών αλλά κατά την περίοδο ωρίμανσης είναι ευαίσθητη στον βοτρυτί. Η κληνική έρευνα της Βίτρο Ελλάς και της VCR επικεντρώθηκε σε λιγότερο ζωννήους βιότυπους με καλή και σταθερή παραγωγή, μεσαίο μέγεθος, λιγότερο συμπαγή σταφυλή και πιο παχύ φλοιό.

Ο κλώνος VCR 295 απομονώθηκε από τον αμπελώνα Μπουτάρη στο Σκαλάνι της Κρήτης. Η ευρωστία και το μέγεθος της ράγας είναι μικρότερες από τον μέσο όρο της ποικιλίας, ενώ η παραγωγικότητα είναι σταθερή και ομοιόμορφη. Η σταφυλή είναι κυλινδρική και επιμήκης με δύο ευδιάκριτες φτερούγες, λίγο μικρότερη (σχ. 2Α)

και λιγότερο συμπαγής από την συνήθη. Δίνει κρασί με ζωννή κόκκινο χρώμα, ισορροπημένη οξύτητα (σχ. 3α) και καλή δομή πλούσιο σε αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Είναι κατάλληλο τόσο για ζωννή όσο και για επιδόρπια οίνους, καθώς τα σταφύλια μπορούν εύκολα να αφυδατωθούν, χωρίς να υποβαθμιστεί η ποιότητά τους.

■ ΛΙΑΤΙΚΟ VCR 295
■ ΛΙΑΤΙΚΟ STANDARD

ΛΗΜΝΙΟ

Γηγενής ποικιλία από το νησί της Λήμνου, η οποία σήμερα καλλιεργείται στην Χαλκιδική, την Κεντρική Μακεδονία και την Θεσσαλία. Θεωρείται ως η αρχαιότερη ελληνική ποικιλία, καθώς πρόκειται για την "Λημνία" που συναντάμε στον Αριστοτέλη. Είναι μία όψιμη ποικιλία, που προσαρμόζεται εύκολα σε αμμώδη και χαλαρά εδάφη χάρη στην υψηλή αντοχή της στην ξηρασία. Η γονιμότητα των οφθαλμών της βάσης είναι καλή και ενδείκνυται το κοντό κηάδεμα. Η κληνική έρευνα επικεντρώθηκε στον βιότυπο της μικρής σταφυλής με καλό πολυφαινόλικό προφίλ, κυρίως όσον αφορά τις ανθοκυάνες και μία καλή οξύτητα.

Ο κλώνος VCR 294 απομονώθηκε από τον αμπελώνα Τσάνταλη στον Άγιο Παύλο Χαλκιδικής. Η ευρωστία και η παραγωγικότητα είναι μέση. Η σταφυλή είναι ελαφρώς μικρότερη από το μέσο, πυραμιδοειδής, με μικρή φτερούγα. Το βάρος της ράγας είναι ελαφρώς πάνω από το μέσο όρο (σχ. 2Α). Ο φλοιός είναι παχύς και ισομερώς χρωματισμένος. Δίνει κρασί με καλό χρώμα και πλούσια δομή, ιδιαίτερα πλούσιο σε λεπτά αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, ενώ διακρίνεται ευχάριστα το τυπικό χαρακτηριστικό των φρέσκων βοτάνων. Έχει μέτριες και μαλακές τανίνες και καλή οξύτητα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή μονοποικιλιακών οίνων ή σε ανάμειξη με άλλες κόκκινες ποικιλίες.

■ ΛΗΜΝΙΟ VCR 294
■ ΛΗΜΝΙΟ STANDARD

ΒΙΔΙΑΝΟ



■ ΒΙΔΙΑΝΟ VCR 289
■ ΒΙΔΙΑΝΟ STANDARD

Είναι γηγενής κρητική ποικιλία, όπου και καλλιεργείται στην περιοχή του Ρεθύμνου και του Ηρακλείου. Πολύ λίγα πράγματα είναι γνωστά για αυτήν την ποικιλία, ωστόσο πρόκειται για μία ποικιλία με εξαιρετικές οινολογικές δυνατότητες, που κατά την γνώμη ορισμένων οινολόγων, πλησιάζουν αυτές του Viognier. Ο κλώνος VCR 289 απομονώθηκε από τον αμπελώνα Μπουτάρη στο Σκαλάνι. Ζωννή, με μέσο μέγεθος ράγας και σταφυλής (σχ. 3ε) και παραγωγή άφθονη και σταθερή. Η σταφυλή είναι κυλινδρική, επιμήκης, με πλούσιες φτερούγες. Η ράγα είναι οβάλ, με λεπτή κίτρινη φλούδα και πλούσια σάρκα. Το χρώμα του κρασιού μοιάζει με αυτό της ράγας, με έναν ελαφρύ χρυσοκίτρινο τόνο. Έχει πλούσιο και φρέσκο στόμα, μέτριο έως ικανοποιητικό σώμα καλή ισορροπημένο λόγω της καλής οξύτητας. Έχει πολύ χαρακτηριστικά και έντονα αρώματα βερίκοκου, καρπων μήλου και αχλαδιού αλλά και εσπεριδοειδών, με μία τελική νότα βοτάνων.

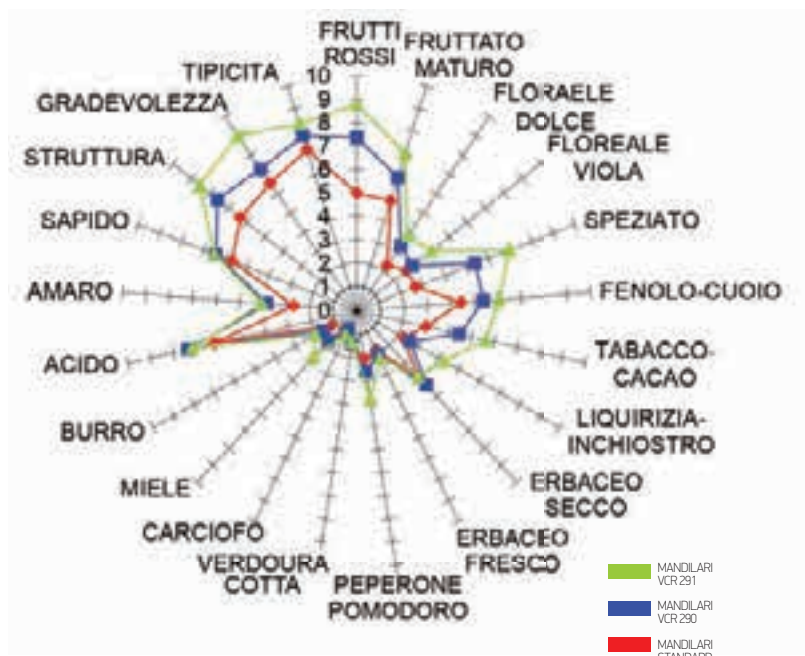
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Ροδόχρωμη ποικιλία με καταγωγή από την Πελοπόννησο, που καλλιεργείται κυρίως στο οροπέδιο της Πελοποννήσου στην Μαντινεία και σε ύψος 650 μ. Η αξιοσημείωτη ποικιλομορφία των σταφυλιών επιβεβαιώνει την θεωρία ότι το Μοσχοφίλερο ανήκει σε μία πολυκλωνική οικογένεια η οποία προήλθε από πολυάριθμες μεταλλάξεις της αρχαίας ποικιλίας Φιλέρι. Είναι πολύ ζωνή και παραγωγική και προσαρμόζεται σε διάφορα εδάφη, παρόλο που προτιμά τα φτωχά όπου μπορεί να φτάσει τα καλύτερα ποιοτικά αποτελέσματα, με την παροχή νερού. Αντίθετα είναι ευαίσθητο στις συνεχείς βροχοπτώσεις που μπορούν να προκαλέσουν ανθρώρινα και να αυξήσουν την ευαισθησία στον βοτρυτή. Το αρωματικό προφίλ του Μοσχοφίλερου μοιάζει με αυτό του Τραμίερ και του Μοσχάτου. Χρησιμοποιείται για την παραγωγή του ΠΟΠ οίνου "Μαντινεία". Παράγεται συνήθως στην εκδοχή "blanc de gris", αλλά είναι επίσης κατάλληλο και για αφρώδη και ροζέ κρασιά. Η κλωνική έρευνα επικεντρώθηκε στον βιότυπο της λιγότερο συμπαγούς σταφυλής ο οποίος είναι περισσότερο κατάλληλος για φύτευση σε περιοχές με προβλήματα στον βοτρυτή.

Ο κλώνος VCR 292 απομονώθηκε από τον αμπελώνα Μπουτάρη στην Μαντινεία. Είναι ένας ζωνρός βιότυπος, με παραγωγικότητα και μέγεθος της ράγας κάτω από τον μέσο όρο. Η σταφυλή είναι μικρή, κυλινδρική-πυραμιδοειδής, με εμφανή φτερούγα (Σχ. 2B). Το χρώμα της φλούδας ποικίλλει από ροζέ έως ανοιχτό βιολετί. Η σάρκα είναι χυμώδης με υψηλό αρωματικό δυναμικό. Το κρασί που παράγεται από την λευκή οиноποίηση του κλώνου αυτού έχει χρώμα κίτρινο του άχυρου, ελαφρύ σώμα και μία ευχάριστη φρεσκάδα χάρη στην καλή οξύτητα. Είναι κομψό και αρωματικό με έντονα αρώματα τριαντάφυλλου που θυμίζουν το Gewurztraminer. Παρουσιάζει ικανοποιητικά αποτελέσματα στην παραγωγή επιδόρπιων οίνων. Ο κλώνος VCR 293 απομονώθηκε από τον αμπελώνα Μπουτάρη στην Μαντινεία. Η ζωνράδα είναι στον μέσο όρο. Η παραγωγικότητα και το μέγεθος της ράγας είναι πάνω από τον μέσο όρο (Σχ. 2B). Είναι μέσης πυκνότητας κυλινδρική και επιμήκης. Η γονιμότητα των οφθαλμών είναι πάνω από τον μέσο όρο.

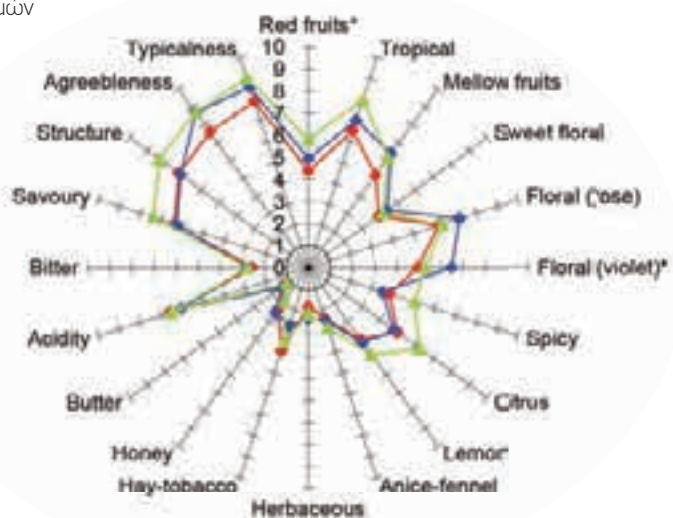
Το χρώμα της φλούδας είναι ροζ-μωβ με κόκκινες-βιολετί νότες. Το κρασί που παράγεται από την λευκή οиноποίηση του κλώνου αυτού έχει ένα έντονο αχυροκίτρινο χρώμα με ένα πλούσιο αρωματικό προφίλ από ρόδα, λευκά λουλούδια και εσπεριδοειδή. Έχει μέτριο σώμα και καλή οξύτητα, που δίνει μία φρέσκια και ζωνή αίσθηση στον ουρανίσκο (Σχ. 36). Ο κλώνος είναι κατάλληλος και για την οиноποίηση ροζέ κρασιών.

MOSCHOFILERO
VCR 293
MOSCHOFILERO
VCR 292
MOSCHOFILERO
STANDARD



ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ

Πρόκειται για γηγενή ποικιλία της Κρήτης και του Αιγαίου, η οποία σήμερα καλλιεργείται και στην Πάρο, τη Ρόδο, τη Χίο και την Εύβοια. Συμμετέχει στην παραγωγή κόκκινων οίνων υψηλής ποιότητας με την ΠΟΠ ονομασία "Ρόδος" και "Πάρος". Είναι μία εξαιρετικά εύρωστη ποικιλία, η οποία προσαρμόζεται εύκολα στις διαφορετικές εδαφοκλιματικές συνθήκες. Έχει υψηλή αλλά μερικές φορές ασταθή παραγωγικότητα, κυρίως λόγω της μερικής ανθόρροιας. Σε ζεστές και υγρές περιοχές υποφέρει από τον βοτρυτή και τον περονόσπορο. Το μέγεθος του σταφυλιού κυμαίνεται από μέτριο έως μεγάλο και παρουσιάζει μία αξιοσημείωτη ποικιλομορφία στα χαρακτηριστικά του. Η κλωνική έρευνα επικεντρώθηκε στον βιότυπο της μικρότερης και μη συνεκτικής σταφυλής, η οποία μπορεί να περιορίσει την ευαισθησία στον περονόσπορο. Είναι κατάλληλο για φρέσκα ροζέ κρασιά αλλά μπορεί επίσης να αναμειχθεί κλασσικά και με το Κοτσιφάλη. 🌿

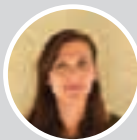


«ΚΛΗΡΟΣ» ΤΗΣ UNESCO Ο ΘΗΡΑΪΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Οι φωνές εντός κι εκτός συνόρων που υποστηρίζουν τη δημιουργία φακέλου για την ένταξη της Σαντορίνης στον κατάλογο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Unesco πληθαίνουν διαρκώς, όπως αποδείχτηκε στο πρόσφατο Συμπόσιο που διοργανώθηκε στο νησί. Μπορεί η προσπάθεια για ένταξη υπό τη συγκεκριμένη προστατευτική αιγίδα να βοηθήσει πραγματικά το μέλλον του ιστορικού Σαντορινιού αμπελώνα;



ΑΠΟΣΤΟΛΗ **Μαρία Κρόκου**



Τη δημιουργία ενός φορέα που θα ασχολείται αποκλειστικά με το θέμα της ένταξης του αμπελώνα της Σαντορίνης στον κατάλογο της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Unesco πρότεινε η Jocelyne Perard, διευθύντρια της έδρας της Unesco, στο Διεθνές Συμπόσιο του επιστημονικού και πολιτιστικού βραχίονα του Ο.Η.Ε., που φέτος διοργανώθηκε στη Σαντορίνη από 5 έως 7 Νοεμβρίου και το οποίο παρακολούθησε το Wine Trails. Το Συμπόσιο αποτέλεσε την απαρχή μιας σοβαρής συζήτησης σχετικά με την ένταξη του σαντορινιού αμπελώνα, του γηραιότερου στον ελλαδικό χώρο, στον κατάλογο της Unesco, ενδεχόμενο που ισοδυναμεί... με τον πρώτο αριθμό του λαχείου λόγω της παγκόσμιας αναγνωρισιμότητας που συνεπάγεται. Μάλιστα πρέπει να σημειωθεί ότι η κυρία Perard επισήμανε ότι η ίδια θα συνδράμει προς αυτή την κατεύθυνση. «Τα οφέλη από την επίτευξη του στόχου δεν αφορούν μόνο τον αμπελώνα της Σαντορίνης, αλλά όλο το νησί», είπε στην Agrenda ο πρόεδρος της Santo Wines, Μάρκος Καφούρος «δεδομένου ότι θα μπουν κανόνες, που θα ωφελούν το νησί, το οποίο τώρα δέχεται πολύ μεγάλες πιέσεις όσον αφορά τον αριθμό των κτιρίων». «Η Σαντορίνη αποτελεί το No1 brand name στην Ελλάδα, που πρέπει να διατηρηθεί, συμπλήρωσε ο κ. Καφούρος», ο οποίος επισήμανε δύο παράγοντες για την επιτυχία του εγχειρήματος: Την ενότητα του κλάδου και την ωριμότητα, με την οποία αντιμετωπίζει πλέον η κοινωνία τέτοια εγχειρήματα.

ΣΥΜΒΟΛΙΚΗ ΚΑΙ ΟΥΣΙΑΣΤΙΚΗ Η ΕΠΙΛΟΓΗ

Λόγω της ιστορικότητας του αμπελώνα της που διατηρεί καλλιεργητικές πρακτικές από την αρχαιότητα, αλλά και της μεγάλης σύγχρονης ανάπτυξης του τουρισμού και του οιντουρισμού, ο πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, Γιάννης Βογιατζής χαρακτήρισε τη διοργάνωση του Συμποσίου στη Σαντορίνη συμβολική, αλλά και ουσιαστική. «Το σημαντικότερο ζήτημα είναι ότι δημιουργήσαμε μία σχέση με την έδρα της Unesco», είπε στην Agrenda ο κ. Βογιατζής. Βέβαια, πρέπει να επισημανθεί ότι η διαδικασία για την ένταξη στον Κατάλογο είναι δύσκολη και χρονοβόρα και απαιτεί τη βούληση τόσο της ελληνικής κυβέρνησης όσο και του δήμου και των κατοίκων, όπως τονίστηκε στο Συνέδριο. Ενδεικτικό είναι ότι ο αμπελώνας της Βουργουνδίας μπήκε στην Unesco τον περασμένο Ιούλιο μετά από 8 χρόνια προετοιμασίας, ενώ στο φορέα που ασχολήθηκε με το θέμα συμμετείχαν πάνω από 30 ειδικοί.►



Τεκμήριο ανθρωπίνης δραστηριότητας

Η Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά αναδημιουργείται συνεχώς από τις κοινότητες και τις ομάδες σε συνάρτηση με το περιβάλλον τους.

ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΙΕΡΓΕΙΑ: ΜΙΑ ΠΑΝΑΡΧΑΙΑ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΚΑΤΟΙΚΩΝ ΤΗΣ ΘΗΡΑΣ



Προϊστορικό Ακρωτήρι

Σύμφωνα με τον διευθυντή της ανασκαφής του Ακρωτηρίου στη Σαντορίνη, Χρήστο Ντούμα, είναι πολλές οι ενδείξεις που μαρτυρούν την καλλιέργεια της αμπελούς αθήα και την οινοποίηση ήδη από την προϊστορική εποχή.



Από αριστερά: Ο πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, Γιάννης Βογιατζής, η Jocelyne Perard, διευθύντρια της έδρας της Unesco, και ο δήμαρχος της Σαντορίνης, Αν. Ν. Ζώρζος.

Η μοναδικότητα της Ονομασίας Προέλευσης

Σε εξέλιξη βρίσκεται μία πρωτοπόρα για τα ελληνικά χρονικά, αυτό-χρηματοδοτούμενη, συνδυαστική έρευνα με διάρκεια ως τώρα δύο και πλέον έτη, η οποία χρησιμοποιώντας σε συνδυασμό οργανοληπτικές και αναλυτικές μεθόδους ανάλυσης αναζητά την ύπαρξη η μη ανιχνεύσιμων παραγόντων που συνθέτουν την τυπικότητα και κατ' επέκταση τη μοναδικότητα στα κρασιά που παράγονται υπό τον τίτλο Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη Σαντορίνη. Τα μέχρι στιγμής αποτελέσματα υποδεικνύουν την απουσία ύπαρξης αυθεντικής(πρώτιστης) αρωματικής ουσίας. Ακολουθώντας, η τυπικότητα του χαρακτήρα των κρασιών ερευνάται πως και ως προς ποιο βαθμό οφείλεται στη συνέργεια κύριων (1), καθαρών (2), δευτερευόντων (3), χαρακτηριστικών, καθώς και αρωματικών ενισχυτών (4). Παράλληλα, έχει ξεκινήσει η επέκταση της έρευνας στα μονοποικιλιακά Ασύρτικα που καλλιεργούνται στις υπόλοιπες οινοπαραγωγικές ζώνες της χώρας, ανεξάρτητα από το καθεστώς προέλευσης.



Ιωάννα Βαμβακούση

Κλίμα, έδαφος και άνεμοι και μια ιδιαίτερη τεχνική

Στο ιδιόμορφο οικοσύστημα που δημιουργήθηκε από τις αλληλεπιδράσεις εκρήξεις του ηφαιστείου και τη λάβα . του έκαψε τις πέτρες και μετέβαλε το χώμα σε ένα πορώδες έδαφος, πηλοσίιο σε στάχτη, κίσηση και ελαφρόπετρα, οφείλεται η παγκόσμια μοναδικότητα του Σαντορινιού αμπελιώνα. Παράλληλα οι αμπελουργοί διαμέσου των αιώνων έχουν διαμορφώσει ιδιαίτερες καλλιεργητικές τεχνικές εξασφαλίζοντας την επιβίωση των αμπελιώνων σε αυτό το εξαιρετικά αφιλόξενο οικοσύστημα. Η εμβληματική κουλούρα, παραδοσιακός τρόπος κλαδέματος, κάνει τα κλήματα ανθεκτικά στην ξηρασία, και ικανά να αντιστέκονται στους σφοδρούς ανέμους. Οι κληματίδες που σχηματίζουν ένα φυτικό καλδί και το πηλοσίιο φύλλωμα προστατεύουν τα ευπαθή μέρη όπως τους οφθαλμούς, τους τρυφερούς βλαστούς και τις λεπτόφλοιους ράγες των σταφυλιών από τα χτυπήματα της άμμου και τον καυτό ήλιο. Επίσης στις περιοχές με απότομη κλίση του εδάφους οι περίφημες «πεζούλες» χτισμένες με ξερολιθιές διαμορφώνουν το έδαφος σε επίπεδα, διευκολύνοντας την καλλιέργεια και περιορίζοντας την απώλεια του νερού της βροχής. Έτσι τα σταφύλια της Σαντορίνης ωριμάζουν γρήγορα και διατηρούν την οξύτητά τους.





Από τον Joao Rebelo

Η εμπειρία από το Alto Douro

Τις τελευταίες δύο δεκαετίες, σύμφωνα με την εισήγηση του Joao Rebelo, για τις επιπτώσεις της ένταξης στην UNESCO, η Οριοθετημένη Περιφέρεια του Douro (DDR) βρίσκεται σε μία κατάσταση διαρκούς επενδυτικής δραστηριότητας, με έμφαση στην οινοποιία, τον

τουρισμό και στην οδοποιία. Με σκοπό να μειωθεί το κόστος και να αυξηθεί η παραγωγικότητα και η ποιότητα του κρασιού, από το 1980 σχεδόν το 50% των αμπελώνων της DDR υιοθέτησαν τις παραδοσιακές προδιαγραφές που στο τέλος οδήγησαν στην ένταξη στη λίστα των Μνημείων Παγκόσμιας Κληρονομιάς, με αποτέλεσμα στην περιοχή να υπάρξει μεγάλη επενδυτική δραστηριότητα σε οινοποιία, μάρκετινγκ και εύρεσης κατάλληλων αγορών για διάθεση του προϊόντος, με δυνατό σύνδεση με το terroir ενώ, ο τουρισμός οργανώθηκε γύρω από τον ποταμό Douro και το terroir.



Παρασκευή Μποζινέκη

Ωρίμανση στις κάνναβες

Κτισμένες με τα χερσαία υλικά, με την παραδοσιακή τεχνική και εμπειρία αιώνων, τα προβιομηχανικά παραδοσιακά οινοποιεία της Σαντορίνης, γνωστές και ως «κάνναβες», εξασφαλίζουν ακόμα τις ιδεώδεις συνθήκες ωρίμανσης του κρασιού, σύμφωνα με την Παρασκευή Μποζινέκη, αρχιτέκτονα, που μίλησε κατά τη διάρκεια του Συνεδρίου. Σταθερή θερμοκρασία, υγρασία και ηρεμία χαρακτηρίζουν αυτά τα κτίσματα, που σήμερα διατηρούνται για την παραδοσιακή οινοποίηση από μικρούς παραγωγούς για οικιακή χρήση, ή από μεγαλύτερους παραγωγούς, γιατί και οι συνθήκες είναι καλύτερες, αλλά και η γοντεία και η αρχιτεκτονική αξία των χώρων αυτών είναι απaráμιλη. Επίσης διαθέτουν και τουριστική πλευρά, καθώς μερικές κάνναβες έχουν γίνει μουσεία του κρασιού, χώροι τέχνης, εστιατόρια, καταστήματα ακόμα και τουριστικές κατοικίες.



Στο Συμπόσιο παρευρέθηκαν καθηγητές πανεπιστημίων και παράγοντες του οικιακού κλάδου από Ελλάδα, Γαλλία, Πορτογαλία, Ιταλία, Ρουμανία και Κύπρο.

Οι σύνεδροι επισκέφθηκαν την Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων, Santo Wines, τον αρχαιολογικό χώρο Ακρωτηρίου και τα οινοποιεία Βενετσάνου και Μπουτάρη.



Παραδοσιακό κλῆδεμα παρακολούθησαν οι σύνεδροι της Σαντορίνης.



Σύμφωνα με τα ευρήματα των ανασκαφών του Ακρωτηρίου το προϊστορικό τοπίο της Θήρας, το οποίο διατηρείται από την εναπόθεση της τέφρας, ήταν διαφορετικό από το σημερινό.

Από τρία στρμ. και άνω

Στήριξη νέων βιοκαλλιεργητών

Τη βιοκαλλιέργεια οиноποιήσιμων σταφυλιών στηρίζει το νέο πρόγραμμα «Βιολογικές καλλιέργειες» του Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020, με τις ενισχύσεις να ορίζονται στα 65,7 ευρώ/στρέμμα (αν είναι ήδη βιοκαλλιεργητής) και 84,5 ευρώ/στρέμμα (αν μετατρέπει των αμπελώνων). Η δέσμευση είναι τριετούς διάρκειας και εφαρμόζεται σε καθορισμένα αγροτεμάχια καθ' όλη τη διάρκεια της τριετίας για την μετατροπή σε βιολογικό αμπελώνα. Οι δικαιούχοι μετά το πέρας της τριετίας μπορούν να ενταχθούν στο υπομέτρο 1.2 «Ενισχύσεις για τη διατήρηση βιολογικών πρακτικών και μεθόδων παραγωγής», που αφορά όσους είναι ήδη βιοκαλλιεργητές, για να συνεχίσουν να λαμβάνουν ενισχύσεις (μειωμένες) αν το επιθυμούν. Ελάχιστη έκταση είναι τα 3 στρέμματα.



Η ενίσχυση για βιολογικά αμπέλια φτάνει τα 84,5 ευρώ/στρέμμα.



Στη Θήρα μένει όρθιος με 76,5 ευρώ το στρέμμα

Συνεχίζεται και τη νέα προγραμματική περίοδο η δράση για τη διατήρηση των παραδοσιακών αμπελώνων Σαντορίνης και Θηρασίας με τη στρεμματική ενίσχυση από 90 ευρώ το στρέμμα, να μειώνεται στα 76,5 ευρώ

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Ενισχύσεις ύψους 76,5 ευρώ, ποσό μειωμένο σε σχέση με τον «Μπαλτατζή», θα λάβουν οι αμπελουργοί Σαντορίνης και Θηρασίας που θα συμμετάσχουν στο πρόγραμμα «Διατήρησης αμπελοκομικής πρακτικής στον αμπελώνα Ν. Θήρας» τη νέα προγραμματική περίοδο, σύμφωνα με τον οδηγό των Προγραμμάτων Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020.

Οι δεσμεύσεις της δράσης είναι πενταετούς διάρκειας, εφαρμόζονται σε καθορισμένα αγροτεμάχια καθ' όλη τη διάρκεια της πενταετίας και συνίστανται στα παρακάτω:

- Διατήρηση του παραδοσιακού κλαδέματος.
- Δημιουργία χώρου οικολογικής αντιστάθμισης περίξ του αγροτεμαχίου ελάχιστου πλάτους 0,5 μ. στον οποίο εφαρμόζεται χειρωνακτική ζιζανιοκτονία.

Στο νέο πρόγραμμα μπορούν να συμμετάσχουν φυσικά και νομικά πρόσωπα ή ομάδες φυσικών ή νομικών προσώπων, οι οποίοι εί-

ναι κάτοχοι γεωργικής γης στα νησιά Θήρα και Θηρασία και εγγεγραμμένοι στο Μητρώο Αγροτών και Αγροτικών Εκμεταλλεύσεων.

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΓΡΟΤΕΜΑΧΙΑ

Τα αγροτεμάχια της εκμετάλλευσης που θα ενταχθεί στο πρόγραμμα πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- Να είναι δηλωμένα στην πλέον πρόσφατη Ε-ΑΕ του ενδιαφερόμενου με την επιλέξιμη για τη δράση καλλιέργεια (αμπέλι).
- Να βρίσκονται στην περιοχή παρέμβασης.
- Να κατέχονται νόμιμα καθ' όλη την περίοδο της δέσμευσης.

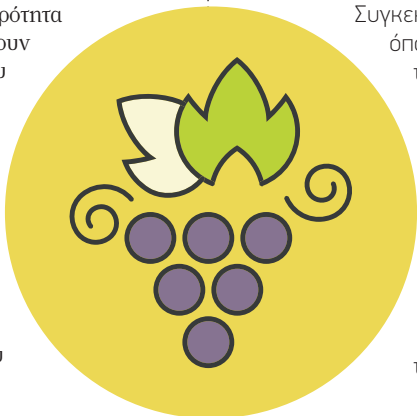
ΙΣΤΟΡΙΚΟ

Ο αμπελώνας της Σαντορίνης αποτελεί γεωργική γης Υψηλής Φυσικής Αξίας (ΗΝΥ) με



συνολική έκταση 15.000 στρμ. περίπου. Πρόκειται για ένα πανάρχαιο αμπελώνα ηλικίας, όπως υπολογίζεται, 3.500 ετών. Αποτελεί μια μεγάλη αμπελογραφική συλλογή, αφού διασώζει περισσότερες από 50 ποικιλίες αμπέλου, ορισμένες από τις οποίες είναι σπάνιες και έχουν μοναδικά αμπελογραφικά και οινολογικά χαρακτηριστικά. Τα πρέμνα του είναι αυτόρριζα, δεν είναι εμβολιασμένα σε αμερικανικά υποκείμενα αμπέλου, αφού το αμμιώδες έδαφος της Σαντορίνης δεν επέτρεψε στο έντομο της φυλλοξήρας να εγκατασταθεί σ' αυτό.

Στα νησιά Θήρα (Σαντορίνη) και Θηρασία, λόγω των ειδικών οικολογικών συνθηκών που επικρατούν (συχνοί και ισχυρές εντάσεις άνεμοι, εδάφη ξηρά και φτωχά) έχει επικρατήσει ένα ι-διόρρυθμο κυπελλοειδές στεφανωτό ή με γυριστές σχήμα, που έχει σκοπό να προφυλάξει τους βλαστούς και τα σταφύλια από τη σφοδρότητα των ανέμων που πνέουν στα νησιά αυτά και που προκαλούν μηχανικές βλάβες, τόσο λόγω αποκολλήσεως ολόκληρων βλαστών, όσο και σχισίματα στα φύλλα ή τραύματα των πράσινων οργάνων και των σταφυλιών από τους κόκκους της άμμου που μεταφέρουν.



ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΠΡΟΣ ΕΞΑΦΑΝΙΣΗ



Χτίσιμο αναβαθμίδων με επιδότηση

Τις δαπάνες για τη διατήρηση και κατασκευή αναβαθμίδων επιδοτεί ο Β' Πυλώνας, στα πλαίσια της δράσης 4.4.3 «Διατήρηση και δημιουργία αναβαθμίδων»

Επιλέξιμα για την παραπάνω ανακατασκευή ή κατασκευή είναι

- Οι δαπάνες αγοράς – μεταφοράς της πέτρας
 - Οι δαπάνες του τεχνίτη.
- Τα κριτήρια επιλογής θα αφορούν:

- Υφιστάμενες παραδοσιακές λιθόκτιστες αναβαθμίδες οι οποίες έχουν υποστεί ζημιές σε ποσοστό τουλάχιστον 10% κήσεις.
- Βαθμό διάβρωσης του εδάφους.
- Νησιωτικές περιοχές, ορεινές ή μειονεκτικές περιοχές.
- Εκτάσεις στις οποίες έχει σημειωθεί επεισόδιο πυρκαγιάς εντός των τελευταίων 5 ετών.

Στήριξη 72,9 ευρώ ανά στρέμμα

Ενισχύσεις για ποικιλίες αμπέλου υπό εξαφάνιση

Αντισταθμιστική στήριξη 72,9 ευρώ το στρέμμα ετησίως θα λαμβάνουν όσοι αμπελοουργοί επιλέξουν να φυτεύσουν στα χωράφια τους μία τοπική αβεβήλιτη ποικιλία από τον κατάλογο των σπόρων που βρίσκεται «υπό εξαφάνιση», στα πλαίσια του Υπομέτρου 10.1.10 «Προστασία τοπικών αβεβήλιτων πληθυσμών - ποικιλιών που κινδυνεύουν από γενετική διάβρωση» του νέου ΠΑΑ.

Συγκεκριμένα, οι δικαιούχοι, όπως ορίζεται στον οδηγό των νέων Προγραμμάτων, αναλαμβάνουν τη δέσμευση να καλλιεργούν τους αβεβήλιτους πληθυσμούς – ποικιλίες, στις συγκεκριμένες περιοχές κατανομής ανά πληθυσμό – ποικιλία και ενισχύονται για την απώλεια εισοδήματος που η καλλιέργεια αυτή τους επιφέρει.

ΤΟ «ΚΤΗΜΑ» ΕΧΕΙ ΑΛΛΗ ΒΑΡΥΤΗΤΑ

Σε εφαρμογή το μέτρο για το «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης», που επιβάλλει νέους κανονισμούς για τις ετικέτες και για τις ενδείξεις Πύργος, Κτήμα, Βίλα, Μετόχι, Μοναστήρι και Ορεινός σε κρασιά ΠΟΠ και ΠΓΕ

Σε ισχύ μπήκαν οι κανόνες ως προς τις ενδείξεις που τυπώνονται στις ετικέτες των ΠΟΠ και ΠΓΕ ελληνικών οίνων, όπως Κτήμα, Πύργος, Βίλα, Μετόχι κλπ, βάζοντας προϋποθέσεις ως προς τη χρήση τους από τους οινοποιούς, όπως είναι ο ελάχιστος αριθμός στρεμμάτων, η χωροθέτηση αμπελοτεμαχίων και το καθεστώς

ιδιοκτησίας της εκμετάλλευσης. Όπως αναφέρει η υπουργική απόφαση με θέμα τον «Καθορισμό προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 2323/Β'/2015), οι ενδείξεις Κτήμα, Αμπελώνας (ες), Πύργος, Μοναστήρι, Κάστρο, Βίλα, Αρχοντικό, Μετόχι, Αγρέπαυλη, Αμπέλι(α), Ορεινό(α)

Κτήμα(τα), Ορεινός (οι) Αμπελώνας (ες) πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά σε ΠΟΠ και ΠΓΕ οίνους.

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

Για τη χρήση τους πρέπει να πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις:

● Ο οίνος να έχει παραχθεί αποκλειστικά από σταφύλια που έχουν συγκομι-

ΑΔΕΙΕΣ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ

Μέχρι τις 15 Δεκεμβρίου οι αιτήσεις εκδήλωσης ενδιαφέροντος για τις νέες άδειες φύτευσης. Δεν ενισχύονται οικονομικά μέσω του προγράμματος αναδιάρθρωσης οι άδειες από το 2016 και μετά

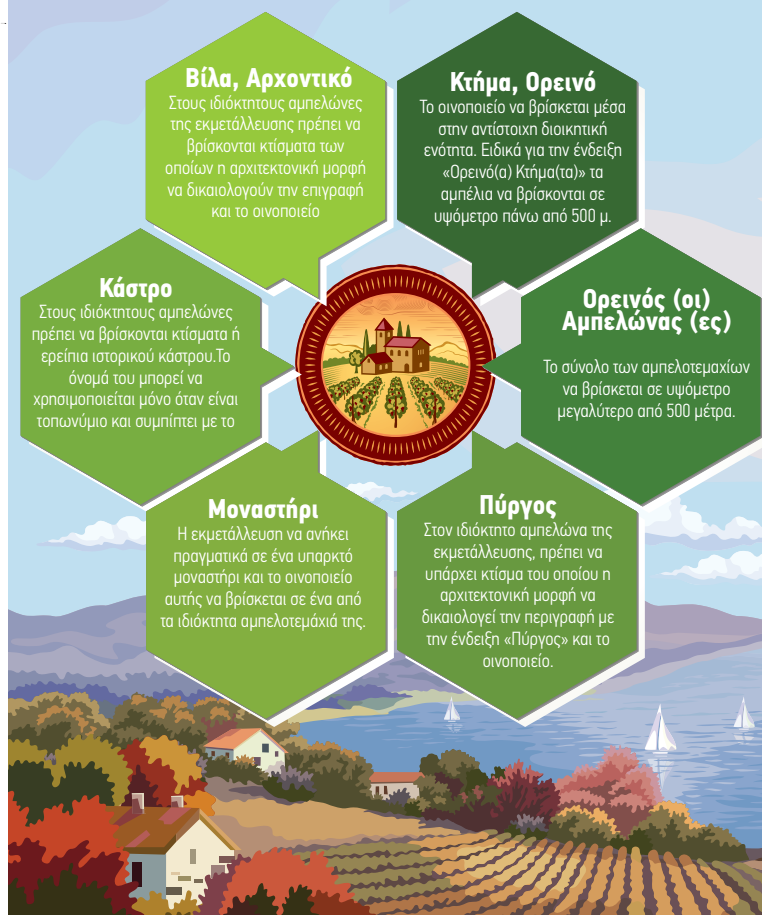
Σε δηλώσεις εκδήλωσης ενδιαφέροντος για τη χορήγηση αδειών φυτεύσεων καλούνται να προχωρήσουν οι αμπελουργοί όλης της χώρας μέχρι 15 Δεκεμβρίου, βάσει των οποίων το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης θα μοιράσει την «πίτα» των αδειών μετά το 2016, καθορίζοντας τα κριτήρια επιλογής και τον αριθμό των αδειών που θα δοθούν ανά Περιφέρεια. Σημειώνονται ότι οι άδειες φύτευσης που θα χορηγούνται από το 2016 και μετά δεν ενισχύονται μέσω του προγράμματος αναδιάρθρωσης. Όπως αναφέρει η απόφαση με Αριθ. Πρωτ. 5092/119961 του υπουργείου, οι αμπελουργοί μπορούν να καταθέτουν τις δηλώσεις τους στις κατά τόπους ΔΑΟΚ μέχρι τις 15 Δεκεμβρίου 2015, μέσα στις οποίες θα καταγράφουν τα εξής ελάχιστα στοιχεία:

- i) της αιτούμενης έκτασης ii) της περιοχής

(Νομός) στην οποία υποβάλλεται η δήλωση αυτή καθώς και iii) αν ο ενδιαφερόμενος διαθέτει ιδιόκτητο ή ενοικιαζόμενο αγροτεμάχιο για την αιτούμενη έκταση.

Σύμφωνα με τις οδηγίες που έχουν δοθεί μέχρι αυτή τη στιγμή από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, οι άδειες φύτευσης που θα χορηγούνται από το 2016 και μετά δεν ενισχύονται οικονομικά μέσω του προγράμματος αναδιάρθρωσης (για τις άδειες φύτευσης ενισχύεται μόνο η δράση της υποστύλωσης), όπως αναφέρει η απόφαση. Αντίθετα δικαιώματα φύτευσης μέσω του Αποθεματικού, δικαιώματα αναφύτευσης και δικαιώματα από μεταβίβαση που έχουν χορηγηθεί έως τις 31/12/2015 είτε έχουν μετατραπεί σε άδειες είτε όχι, ενισχύονται μέσω του προγράμματος αναδιάρθρωσης κανονικά.

ΠΟΙΕΣ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΕΝΔΕΙΞΗ



Έως 22 Δεκεμβρίου δηλώσεις συγκομιδής

Παράταση μέχρι τις 22 Δεκεμβρίου δίνει με έκτακτη εγκύκλιό του το τμήμα Αμπέλου και Ελθείας του υπουργείου, στην προθεσμία της ηλεκτρονικής συμπλήρωσης και υποβολής των δηλώσεων συγκομιδής σταφυλιών ονομαστικών ποικιλιών αμπέλου για το έτος 2015, που έληξε στις 30 Νοεμβρίου. Πιο αναλυτικά, το τμήμα Αμπέλου και Ελθείας του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, με σημερινή του ανακοίνωση ενημερώνει τους αμπελοπαραγωγούς με την υπ' αρ. 5700/131925/30.11.2015 εγκύκλιό του ότι η συμπλήρωση και υποβολή δηλώσεων συγκομιδής σταφυλιών ονομαστικών ποικιλιών αμπέλου για το έτος 2015, μέσω των ψηφιακών εφαρμογών του ΥΠΑΑΤ, θα παραταθεί μέχρι την 22η Δεκεμβρίου 2015. Υπενθυμίζεται ότι οι αμπελοπαραγωγοί που δεν έχουν φέτος παραγωγή σταφυλιών, οφείλουν να υποβάλουν μηδενική δήλωση συγκομιδής.

στεί από αμπελώνες της εκμετάλλευσης και η ονομαστική να έχει εκτελεστεί εξ ολοκλήρου σε αυτή την εκμετάλλευση.

- Τα αμπελοτεμάχια της εκμετάλλευσης να βρίσκονται μέσα στην αντίστοιχη ζώνη παραγωγής οίνου ΠΟΠ ή ΠΓΕ (με γεωγραφική ένδειξη Περιφερειακής Ενότητας ή μικρότερης αυτής).

- Τα αμπελοτεμάχια να βρίσκονται στην ίδια διοικητική ενότητα (Δημοτική Ενότητα ή Δημοτική / Τοπική Κοινότητα). Εάν μέρος των αμπελοτεμαχίων της εκμετάλλευσης υπάγεται και σε περισσότερες από μία Δημοτική / Τοπική Κοινότητα ή Δημοτική Ενότητα, υπό την προϋπόθεση της παρ. β), τότε ολόκληρο το αμπελοτεμάχιο προσμε-

τράται στην έκταση της περιοχής που δικαιούται τη συγκεκριμένη ένδειξη.

- Η εκμετάλλευση να περιλαμβάνει ιδιόκτητους αμπελώνες έκτασης τουλάχιστον 5 στρεμμάτων.

- Εφόσον η εκμετάλλευση περιλαμβάνει ενοικιαζόμενα ή με σύμβαση καλλιεργούμενα αμπελοτεμάχια ο χρόνος ενοικίασης ή σύμβασης πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 έτη και να αποδεικνύεται με επίσημα έγγραφα (π.χ συμβόλαιο).

ΥΠΟΒΟΛΗ ΑΙΤΗΣΗΣ

Οι ενδείξεις αυτές αναγράφονται στις ετικέτες των οίνων στην ελληνική γλώσσα και μπορούν να επαναλαμβάνο-

νται σε μία ή περισσότερες επίσημες γλώσσες της ΕΕ, σύμφωνα με την παρ. 2 του άρθρου 121 του Καν. (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Κάθε αμπελοπαραγωγική εκμετάλλευση που ενδιαφέρεται για αναγνώριση του δικαιώματος χρήσης των ενδείξεων της παρούσας απόφασης σε συνδυασμό με την αμπελοπαραγωγική εκμετάλλευση, υποβάλλει αίτηση στη αρμόδια ΔΑΟΚ, όπου βρίσκονται οι αμπελώνες, συνοδευόμενη από τα νόμιμα αποδεικτικά έγγραφα ιδιοκτησίας και κατά περίπτωση μισθώσεως, η οποία διαβιβάζεται, προς εξέταση, στην Επιτροπή αμπελοοινικών θεμάτων της Παρ. 1. 🍇

ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΣΤ. ΜΕΛΕΤΙΟΥ

100 και πλέον ελληνικές και ξένες ποικιλίες πιστοποιημένες και standard

Παραγωγή υγιών φυτών άριστης ποιότητας

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

ΣΤΗΝ ΤΕΛΙΚΗ ΣΤΡΟΦΗ ΓΛΙΤΩΝΟΥΝ ΤΟ ΦΟΡΟ ΤΑ ΕΞΑΓΟΜΕΝΑ

Με αξιόλογες εξαιρέσεις δείχνει να προχωράει η τελική ΚΥΑ για το φόρο των 20 λεπτών το λίτρο στο κρασί. Μετά τις γενικευμένες αντιδράσεις του κλάδου, η κυβέρνηση βάζει «νερό στο κρασί της» και αποδέχεται, όπως όλα δείχνουν, πρώτα απ' όλα την απαθλαγή των εξαγωγίμων οίνων



ΚΕΙΜΕΝΟ **Αλέξανδρος Μπίκας**

Γλυκόπικρη γεύση αφήνει στους περισσότερους οινοποιούς της χώρας η υπόθεση της επιβολής Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης στο κρασί, καθώς όσο περνούν οι μέρες και οι εφαρμοστικές αποφάσεις πλησιάζουν, βγαίνουν στο φως στοιχεία που αποδεικνύουν, πως οι μεγάλες αντιδράσεις, όλο το προηγούμενο διάστημα μάλλον πίνουν τόπο. Κι αυτό γιατί, σύμφωνα με πληροφορίες, οι ποσότητες προϊόντος που φεύγουν για το εξωτερικό φαίνεται πως θα εξαιρεθούν από τον Ειδικό Φόρο Κατανάλωσης, των 20 λεπτών το λίτρο, κάτι που διευκολύνει τουλάχιστον τις εξαγωγικές επιχειρήσεις. Κατά τις ίδιες πληροφορίες, η επικείμενη ΚΥΑ θα περιορίζει την επιβολή του φόρου μόνο στο προϊόν που παίρνει το

δρόμο για την εγχώρια κατανάλωση και όχι για το σύνολο της παραγωγής που διατίθεται στις δεξαμενές τους οι οινοποιητικές μονάδες. Το δύσκολο στην υπόθεση θα είναι αφενός η οριοθέτηση και ο έλεγχος της όλης διαδικασίας (γραφειοκρατία) αφαιτέρου η σημαντική επιβάρυνση των χρηματορροών των επιχειρήσεων (προκαταβολή του φόρου) από τη συγκεκριμένη υπόθεση. Σ' αυτή την επιλογή οδηγείται η κυβέρνηση έπειτα από τις οργίλες αντιδράσεις ιδιωτών και συνεταιριστών, αντιλαμβανόμενη πως επέλεξε τη χειρότερη λύση, προκειμένου ν' αντισταθμίσει ένα πολύ μικρό μέρος από το κενό που άφηνε η προηγούμενη έμπνευσή της για επιβολή φόρων στα διδακτρα κι ενώ τα αναμενόμενα έσοδα από το φόρο κατανάλωσης κρασιού, είναι ζήτημα

αν θα προσεγγίσουν τα 50.000.000 ευρώ. Ωστόσο, κανείς δεν μπορεί να παραβλέψει πως η επιβολή οποιασδήποτε επιβάρυνσης σε επιχειρήσεις μιας χώρας που βρίσκεται σε κρίση για πάνω από μια πενταετία, παράλληλα με τις συνέπειες στην περαιτέρω ανάπτυξη της αμπελουργίας, ενδεχομένως αποτελέσει σοβαρό ανασταλτικό παράγοντα, που θα φέρει αύξηση στο κόστος λειτουργίας.

Σημειωτέον ότι με βάση τους κοινοτικούς κανονισμούς το κρασί θεωρείται αγροτικό προϊόν και μάλιστα της αγροδιατροφής, πράγμα το οποίο σημαίνει ότι ανάλογα με τις ανάγκες, μετά από λίγο καιρό δεν αποκλείεται να δούμε να επιβάλλεται και ειδικός φόρος στη φέτα, στο ελαιόλαδο, στους ξηρούς καρπούς και στα... ροδάκινα, όπως

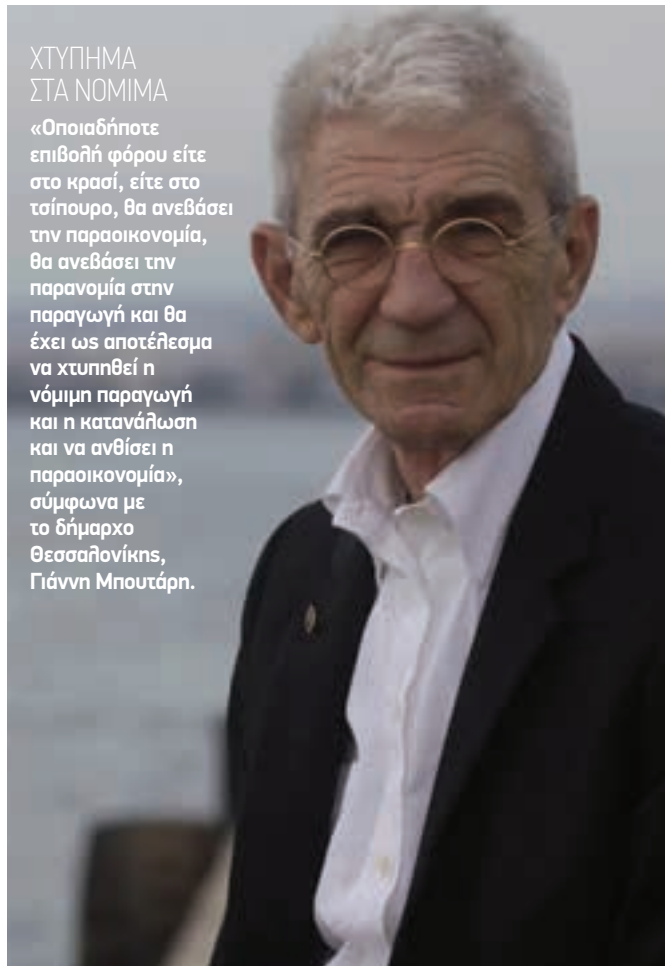


Ανταγωνισμός

Σύμφωνα με τον πρόεδρο της ΚΕΟΣΟΕ, Χρήστο Μάρκου: «Αν δεν υπάρξει εξαίρεση, οι εξαγωγές των ελληνικών κρασιών θα μειωθούν δραματικά λαμβανομένου υπόψη του αδυσώπητου ανταγωνισμού τιμών που επικρατεί στις παγκόσμιες αγορές, ακυρώνοντας όλες τις προσπάθειες για εξωστρεφή ανάπτυξη των προϊόντων του».

ΧΤΥΠΗΜΑ ΣΤΑ ΝΟΜΙΜΑ

«Οποιαδήποτε επιβολή φόρου είτε στο κρασί, είτε στο τσίπουρο, θα ανεβάσει την παραοικονομία, θα ανεβάσει την παρανομία στην παραγωγή και θα έχει ως αποτέλεσμα να χτυπηθεί η νόμιμη παραγωγή και η κατανάλωση και να ανθίσει η παραοικονομία», σύμφωνα με το δήμαρχο Θεσσαλονίκης, Γιάννη Μπουτάρη.



ανέφερε χαρακτηριστικά ο γνωστός οινοποιός και δήμαρχος Θεσσαλονίκης Γιάννης Μπουτάρης.

ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΗ ΓΙΑ 200.000 ΑΓΡΟΤΕΣ ΚΑΙ 20.000 ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ

Αύξηση του κόστους στον παραγωγό θα επιφέρει το μέτρο, επισημαίνει ο πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, Γιάννης Βογιατζής, χαρακτηρίζοντας την εξέλιξη «απόλυτα καταστροφική για τον κλάδο, που θα καταβαρυνθεί την ανταγωνιστικότητά του, με συνέπεια τον αφανισμό των οινοποιητικών επιχειρήσεων και των αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων».

Παράλληλα, σύμφωνα με την Ένωση Αποσταγματοποιών Αμπελουργικών Προϊόντων Ελλάδος, «ο αναγκαστικός εκτοπισμός πολλών οινοποιών από την αγορά, θα οδηγήσει και σε μείωση της ζήτησης για σταφύλια, με αποτέλεσμα να περιοριστεί η παραγωγή τους και κατ' επέκταση να επηρεαστεί και η δική μας παραγωγή, διότι ως γνωστόν τα στέμφυλα είναι η πρώτη ύλη για την παραγωγή τσίπουρου».

ΕΞΥΠΗΡΕΤΟΥΝΤΑΙ ΣΥΜΦΕΡΟΝΤΑ

Για νομοθέτηση «καθ' υπόδειξη» και εξυπηρέτηση επιχειρηματικών λόγων καταγγέλλει την κυβέρνηση ο Σπύρος Δανέλλης, βουλευτής του Ποταμιού, με αφορμή τις διατάξεις του νέου πολυνομοσχεδίου.



ΠΑΓΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ

Η επιβολή Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης (ΕΦΚ) στο κρασί θα λειτουργήσει σαν τροχοπέδη και για την εξωστρέφεια των ελληνικών επιχειρήσεων του κλάδου, με μόνο ωφελημένο το παρσεμπόριο, κατήγγειλε ο πρόεδρος της Ένωσης Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος (ΕΝΟΑΒΕ) Στέλιος Κερχής.





ΤΟ ΚΟΣΤΟΣ ΘΑ ΛΥΓΙΣΕΙ ΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Το κόστος της λειτουργίας των οινοποιείων θα αυξηθεί και αυτό θα επιβαρύνει το τελικό προϊόν είτε διατίθεται στην εγχώρια είτε στην ξένη αγορά. Παράλληλα, η ογκομέτρηση των δεξαμενών και οι τραπεζικές εγγυήσεις για την πληρωμή του ΕΦΚ θα είναι ένα δυσβάστακτο κόστος. Η επιβολή του ΕΦΚ, στα φθηνά και τα ακριβά κρασιά θα βγάλει άμεσα εκτός αγοράς όλες τις συνεταιριστικές οινοποιητικές επιχειρήσεις, οι οποίες διαθέτουν φθηνά λαϊκά προϊόντα. Παράλληλα θ' αναπτυχτεί ένα τεράστιο μη ελεγχόμενο δίκτυο λαθραίας οινοποίησης και διάθεσης, η οποία θα στερήσει έσοδα του κράτους από τον ΦΠΑ, σύμφωνα με όσα λέει ο Αστέριος Παπράς.

ΟΙ ΕΥΡΩΠΑΙΟΙ ΩΦΕΛΗΜΕΝΟΙ

Ικανοποιείται η μακρόχρονη επιθυμία πολλών Ευρωπαϊκών χωρών εντός Ευρωπαϊκής ένωσης να προωθήσουν, είτε τα «σκληρά» οινοπνευματώδη ποτά τους είτε τα χύμα φτηνόκρασα τους, που ήδη με τους ανύπαρκτους κρατικούς ελέγχους κάνουν κυριολεκτικά «πάρτυ» στην παραπαίουσα εγχώρια αγορά σε βάρος του Έλληνα αμπελουργού, λέει ο Μάρκος Καφούρος.



Τα χρήματα από τα αναμενόμενα έσοδα του ΕΦΚ στην πρώτη του μορφή δεν θα έφταναν ούτε για τους μισθούς των ελεγκτών

«Δεδομένου ότι το εμφιαλωμένο κρασί αποτελεί προϊόν πλήρους κατετοποίησης με αποτέλεσμα να πλιੱπτονται όλα τα εμπλεκόμενα επαγγέλματα του οινικού κλάδου, μέσα στους οποίους προσμετρώνται 200.000 αμπελουργοί, πάνω από 700 οινοποιητικές μονάδες με πάνω από 20.000 εργαζόμενους και πολλοί άλλοι τομείς οι οποίοι συνδράμουν από το αμπέλι στο τελικό προϊόν», σημείωσε μεταξύ άλλων στην έντονη αντίδρασή του ο Βουλευτής Ηρακλείου Λευτέρης Αυγενάκης με παρέμβαση στον Ευκλείδη Τσακαλώτο και το Β. Αποστόλου.

Μαύρες μέρες για τον κλάδο με αφορμή την επιβολή του μέτρου βλέπει και ο πρόεδρος του Συνεταιρισμού Αμυνταίου, Γιώργος Γιαννιτσόπουλος, καθώς όπως λέει «από 150% έως 200% για το κρασί που οδηγείται στην οξοποιία και στην παραγωγή τσίπουρου (σημερινή τιμή πώλησης 0,20 έως 0,25 λεπτά ανά λίτρο) θα είναι οι ανατιμήσεις που θα παρουσιαστούν στην εγχώρια αγορά. Σύμφωνα μάλιστα με τον ίδιο, θα υπάρξει αύξηση πάνω από 100% της τιμής στο κρασί που διατίθεται σε χύμα πώληση από μεγάλες οινοποιητικές μονάδες σε μικρότερα οινοποιεία (σημερινή τιμή πώλησης 0,30 έως 0,50 λεπτά ανά λίτρο).

Παράλληλα, κατά τον κ. Γιαννιτσόπουλο αυτό θα φέρει αύξηση από 50% έως 100% της τιμής κρασιού που πωλείται εγκιβωτισμένα σε συσκευασίες 5, 10 και 20 κιλών (σημερινή τιμή πώλησης 0,60 λεπτά έως 1 ευρώ ανά λίτρο).

Κάτι που σύμφωνα με τον ίδιο θα «καταστήσει μη ανταγωνιστικές τις εξαγωγές του ελληνικού κρασιού στις ευρωπαϊκές χώρες αλλά και στην παγκόσμια αγορά γενικότερα, ενώ από την άλλη, πρώτη χρονιά εφαρμογής, θα μειώσει σίγουρα την παραγωγή κρασιών πάνω από 50%, με αποτέλεσμα ο αμπελώνας της χώρας, να μείνει σε πάρα πολλές περιπτώσεις αμάξευτος».

52 ΕΚ. ΕΥΡΩ ΤΑ ΕΣΟΔΑ

Ακόμη κι αν οι περισσότεροι ανέμεναν ότι το μέτρο που θα επιβαρύνει τόσες επιχειρήσεις, θα έφερνε πακτωλό χρημάτων στα κρατικά ταμεία, μάλλον το αντίθετο θα συμβεί. Σύμφωνα με την ΚΕΟΣΟΕ, το «υπουργείο Οικονομικών θα πρέπει ν' αναμένει πενιχρά έσοδα».

Στα 52 εκατομμύρια ευρώ υπολογίζει τα έσοδα του κράτους, δεδομένου ότι η ετήσια παραγωγή κρασιού κυμαίνεται μεταξύ 2.600 και 3.000 εκατολίτρων, από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Αποσταγμάτων και Οινοπνευματωδών Ποτών, ο δρ. Αστέριος Παπράς.

Το παράδοξο είναι λέει ο ίδιος πως «δεν θα φτάσουν να καλύψουν ούτε τους μισθούς των υπαλλήλων που θα ελέγξουν τα 700 οινοποιεία της χώρας».

ΣΕ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΑΠΟ ΤΟ ΝΕΟ ΕΤΟΣ

Από 1/1 ξεκινά να επιβάλλεται ΕΦΚ κρασιού, σύμφωνα με το πολυνομοσχέδιο που ψηφίστηκε στις 20 Νοεμβρίου.



Αναλυτικά το σχετικό άρθρο του πολυνομοσχεδίου έχει ως εξής:

«Άρθρο 13

Τροποποίηση του ν. 2960/2001 (Α' 265)

1. Το άρθρο 91 αντικαθίσταται ως εξής:

«Άρθρο 91

Συντελεστής Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης-Απαλλαγής

1. Ο συντελεστής του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης (Ε.Φ.Κ.), που επιβάλλεται στα προϊόντα του προηγούμενου άρθρου, ορίζεται σε είκοσι (20) ευρώ ανά εκατόλιτρο τελικού προϊόντος.

2. Απαλλάσσονται από τον ειδικό φόρο κατανάλωσης τα απλά κρασιά, τα οποία παράγουν ιδιώτες και τα οποία καταναλώνονται από τον ίδιο τον παραγωγό, τα μέλη της οικογενείας του ή τους προσκεκλημένους του, με την προϋπόθεση ότι δεν μεσολαβεί πώληση.

Με απόφαση του Υπουργού Οικονομικών καθορίζονται οι λεπτομέρειες εφαρμογής των διατάξεων της παρούσας παραγράφου.

3. Ομοίως, με απόφαση του Υπουργού Οικονομικών καθορίζονται οι όροι και οι διαδικασίες για τον έλεγχο και την εποπτεία των μονάδων παραγωγής, εμφιάλωσης και εμπορίας των προϊόντων των άρθρων 90 και 92 του παρόντος Κώδικα για φορολογικούς σκοπούς.»

2. Το άρθρο 93 αντικαθίσταται ως εξής:

«Άρθρο 93

Συντελεστής Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης

Ο συντελεστής του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης (Ε.Φ.Κ.), που επιβάλλεται στα προϊόντα του προηγούμενου άρθρου, ορίζεται σε είκοσι (20) ευρώ ανά εκατόλιτρο τελικού προϊόντος». 🍇

επιτραπέζιες και οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου



VITRO

www.vitrohellas.gr

Νησέλι Ημαθίας, Τ.Κ.: 59300, Αλεξάνδρεια
Τηλ.: 2333024888, 27281, Fax: 2333026417
email: info@vitrohellas.gr

ΝΟΜΟΙ

Ν. 4346/2015 (ΦΕΚ Α 152 20.11.2015)

Επείγουσες ρυθμίσεις για την εφαρμογή της Συμφωνίας Δημοσιονομικών Στόχων και Διαρθρωτικών Μεταρρυθμίσεων και άλλες διατάξεις.

Επιβολή Ε.Φ.Κ. στον οίνο

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Υ.Α. 5042/116548 (ΦΕΚ Β' 2323 /

27.10.2015) Καθορισμός των ειδικών όρων εμφιαλώσεως των οίνων.

Υ.Α. 4933/118252 (ΦΕΚ Β' 2402 /

09.11.2015) 2η Κατανομή δικαιωμάτων φύτευσης από το Εθνικό Αποθεματικό 2015.

Υ.Α. 5045/116550 (ΦΕΚ Β' 2323 /

27.10.2015) Καθορισμός λεπτομερειών για την παραγωγή ανακαθαρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλής / σακχάρου σταφυλής.

Υ.Α. 5067/117292 (ΦΕΚ Β' 2323 /

27.10.2015) Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοικονομικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση Ελληνικών οίνων.

Υ.Α. 4952 / 114050 (ΦΕΚ Β 2304 /

26.10.2015) Τροποποίηση της αριθμ. 311496/13-07-2009 (ΦΕΚ 1477/Β/22-07-2009)

υπουργικής απόφασης «Λεπτομέρειες εφαρμογής της αριθμ. 302157/10-06-2009 (ΦΕΚ 1209/19-06-2009) απόφασης των Υπουργών Οικονομίας και Οικονομικών και Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων "Πρώδηση οίνων σε αγορές τρίτων χωρών στο πλαίσιο των Καν (ΕΚ) 479/2008 του Συμβουλίου και 555/2008 της Επιτροπής"».

Αριθμ. 5066/117288 (ΦΕΚ Β 2322 / 27.10.2015)

Τροποποίηση της υπ αριθμ. 5833/155045/12.12.2013 υπουργικής απόφασης «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν. (ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση προϊόντων αμπελοοικονομικού τομέα».

Υ.Α. 3534/96217 (ΦΕΚ Β' 1995 /

15.09.2015) Ταξινόμηση οиноποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου και ποικιλιών σταφιδοποιίας.

Ε.Φ.Κ. ΠΙΟ ΑΝΤΙΦΑΤΙΚΟΣ ΔΕΝ ΓΙΝΕΤΑΙ

Τίθενται σε αμφιβολία τόσο η δυνατότητα εφαρμογής του φόρου, όσο και η αποτελεσματικότητά του

Το θέμα της επιβολής του Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης είχε απασχολήσει και στο παρελθόν. Η αιφνιδιαστική επιβολή του σχολιάστηκε από τον κλάδο και τον δημοσιογραφικό κόσμο και θα συνεχίσει να αποτελεί αντικείμενο συζητήσεων, τριβών και προσπαθειών για την κατάργησή του. Θα αρκεστούμε να υπογραμμίσουμε τις αντιφάσεις του μέτρου που θέτουν σε αμφιβολία τόσο την αποτελεσματικότητά του όσο και αυτό καθαυτό το εφαρμοστέο αυτού.

ΠΑΝΩ ΑΠ' ΟΛΑ ΨΥΧΡΑΙΜΙΑ

Πριν απ' όλα να τονίσουμε ότι απαιτείται ψυχραιμία. Η πολιτική απόφαση για την κατάργηση του σχετικού μέτρου είναι βεβαίως προτεραιότητα. Χρήσιμο είναι επίσης να εξετάσει κανείς, εφόσον εκδοθούν οι σχετικές υπουργικές αποφάσεις, αν υπάρχουν δυνατότητες δικαστικής αμφισβήτησης της νομιμότητάς τους.

Αντίθετα, πρέπει να σημειώσου-

με ότι είναι αντιπαραγωγικό και άκρως επικίνδυνο να στηρίζονται φρούδες ελπίδες σε ακροβασίες που επιχειρούν να πείσουν είτε ότι υπάρχει «κόλπο» να μην πληρώσει κανείς τον φόρο ή να αναστείλει την εφαρμογή του επειδή τάχα είναι αντίθετος είτε στην Οδηγία 92/83/ΕΟΚ είτε στο Σύνταγμα.

Η επιβολή του σημαίνει ότι η προσπάθεια αποφυγής τους συνιστά λαθρεμπορία, η οποία τιμωρείται με αυστηρότατες κυρώσεις. Με αυτό το δεδομένο, είναι βέβαιο ότι ο συγκεκριμένος φόρος δεν θα αποδόσει. Έχει υπολογιστεί κατά τρόπο πρόχειρο βασισμένο στον πολλαπλασιασμό της ετήσιας εθνικής παραγωγής επί του επιβληθέντος φόρου ανά εκτόλιτρο.

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΥΝΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΙ

Παροράται όμως ότι:

- Η ετήσια εθνική παραγωγή υπολογίζεται κατά προσέγγιση και συχνά είναι αισιόδοξη,
- Συμπεριλαμβάνει τη χωρική οινοποίηση, η οποία καλύπτει ένα μεγάλο μέρος της συνολικής παραγωγής,
- Επίσης συμπεριλαμβάνει το κρασί που εξάγεται το οποίο φυ-



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

σικά δεν υπόκειται σε Ειδικό Φόρο Κατανάλωσης και είναι πολύ περισσότερο από τις εισαγωγές,

- Η ανακοίνωση του μέτρου ένα και πλέον μήνα πριν την εφαρμογή του θα οδηγήσει – ήδη έχει συμβεί – στη μαζική μετακύλιση της υπάρχουσας παραγωγής στην εμπορία με αποτέλεσμα τα φετινά (φορολογητέα) αποθέματα την 01.01.2016 να είναι ελάχιστα,

- Δεν λαμβάνει υπόψη τη μείωση της κατανάλωσης εξαιτίας της επιβολής του μέτρου και

- Σε όλες τις περιπτώσεις επιβολής (ή αύξησης) Ειδικού Φόρου Κατανάλωσης αυξάνεται κατακόρυφα η λαθραία διακίνηση προϊόντος, με την αντίστοιχη απώλεια εσόδων έναντι των αρχικών υπολογισμών. Η υποστελέχωση των κλιμακίων ελέγχου επιτείνει αυτά τα φαινόμενα. Η περίπτωση του τσίπουρου είναι ιδιαίτερα διδακτική.

ΑΝΤΙΦΑΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ ΚΑΙ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΗ ΣΥΛΛΗΨΗ ΤΟΥ

1) Ο τρόπος επιβολής του συγκεκριμένου φόρου δημιουργεί στρεβλώσεις στην αγορά: Ο Ειδικός Φόρος Κατανάλωσης επιβάλλεται κατά κανόνα αφηνιδιαστικά προκειμένου να αποφευχθούν τα φαινόμενα κερδοσκοπίας και απώλειας φορολογητέας ύλης. Κάτι τέτοιο δεν συνέβη εν προκειμένω. Ταυτόχρονα όμως δεν ήταν δυνατόν να επιβληθεί άμεσα καθώς ο κλάδος δεν ήταν σε θέση να ανταποκριθεί άμεσα, αν μη τι άλλο λόγω α-

πουσίας φορολογικών αποθηκών.

2) Η δημιουργία φορολογικών αποθηκών σε τόσο μικρό χρονικό διάστημα είναι για πολλούς αδύνατη για λόγους οικονομικούς, διαχειριστικούς (τεχνογνωσία) και διοικητικούς (έγκαιρη προσκομιδή δικαιολογητικών). Ταυτόχρονα όμως, η πληρωμή του φόρου εκτός καθεστώτος αναστολής (φορολογική αποθήκη) είναι ιδιαίτερα επαχθής για τον υπόχρεο σε καταβολή. Τέλος, ούτε και η δημιουργία ενός «ειδικού» καθεστώτος για μικρούς οινοποιούς (στην βάση του άρθρου 40 της Οδηγίας 2008/118/ΕΚ) μπορεί να σταθεί λόγω των συνθηκών αθέμιτου ανταγωνισμού και των δυνατοτήτων καταστρατήγησης ενός τέτοιου καθεστώτος.

3) Είναι αδύνατο να μπορέσει να υπέρξει σαφής καταμέτρηση των αποθεμάτων την 01.01.2015. Η ογκομέτρηση δεξαμενών είναι χρονοβόρα και πολυδάπανη διαδικασία, προϋποθέτει άδειες δεξαμενές, ενώ αναμένεται εδώ και καιρό η έκδοση υπουργικής απόφασης που θα ορίζει σύγχρονες, ακριβείς και πρακτικώς εφαρμόσιμες μεθόδους ογκομέτρησης. Ταυτόχρονα πώς είναι δυνατόν να εφαρμοστεί το μέτρο χωρίς πλήρη εικόνα των αποθεμάτων; Ο οινοποιός δεν είναι σε θέση να γνωρίζει την ακριβή χωρητικότητα των δεξαμενών, ούτε δύναται να είναι υπεύθυνος για την εν λόγω δήλωση αποθεμάτων.

4) Ο προσδιορισμός της φορολογητέ-

ας ύλης είναι ιδιαίτερα δυσχερής καθώς α) η δήλωση παραγωγής αφορά σύλλασπο οίνο, β) το προϊόν επιδέχεται πλήθος παρεμβάσεων σε διαφορετικά στάδια τα οποία επηρεάζουν τον όγκο του, ενώ γ) μεγάλο ζήτημα παραμένει αυτό των φυρών.

Προκειμένου να διευκολυνθεί η επιβολή του φόρου, θα μπορούσε να σκεφτεί κανείς τη μετατροπή του εν λόγω φόρου σε τέλος εμφιάλωσης ή τη θέσπιση ειδικού ποσοστού ΦΠΑ για το κρασί. Η απάντηση είναι ρητά αρνητική: Το ευρωπαϊκό δίκαιο φορολογικής εναρμόνισης αντιτίθεται σε τέτοιους πειραματισμούς έναντι του χύμα κρασιού θα ήταν ιδιαίτερα επιζήμια (και παράνομη) για το εμφιαλωμένο κρασί.

ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟΣΟ ΔΥΣΚΟΛΟ ΕΙΔΙΚΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Και βέβαια θα ρωτήσει εύλογα κανείς: Γιατί είναι τόσο δύσκολο να επιβάλει κανείς στην Ελλάδα έναν φόρο που εφαρμόζεται σε άλλα κράτη; Η απάντηση έγκειται στα δομικά προβλήματα του αμπελοοινικού κλάδου της χώρας: Μεγάλος αριθμός παράνομων φυτεύσεων, κατακερματισμός του κλήρου, παράνομες αποστάξεις, απουσία εξονυχιστικών ελέγχων ελλείψει προσωπικού, ανυπαρξία θεσμικής οργάνωσης του κλάδου σε τοπικό επίπεδο, γραφειοκρατικές αγκυλώσεις...

Τδωμεν... 

Συνέντευξη Γιάννης Βογιατζής



Ένα μέτρο που δεν έχει θεσμοθετηθεί σε καμία άλλη οινοπαραγωγό χώρα, καταστροφικό για τον κλάδο του κρασιού, ο οποίος μάλιστα στην Ελλάδα είναι από τους λίγους που ξέρει τι θέλει και πώς θα το αποκτήσει, είναι ο Ειδικός Φόρος Κατανάλωσης στο κρασί που ψηφίστηκε στις 19 Νοεμβρίου από τη Βουλή, σύμφωνα με τον πρόεδρο της Εθνικής και Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου (ΕΔΟΑΟ). Όπως επισημαίνει ο κ. Βογιατζής, αμπελουργοί και οινοποιοί, δηλαδή οι επιχειρηματίες του κρασιού, οι οποίοι προσδοκούν στη δημιουργία συνθηκών βιωσιμότητας στην αγορά, θα αγωνιστούν μαζί με όλα τα μέσα για την ακύρωσή του►



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗ

Μαρία Κρόκου

«Υπάρχει στη **Διεπαγγελματική** ένα **statement** για την έρευνα και την καινοτομία, που **φτιάξαμε**, υπάρχει ένα statement για τον οινοτουρισμό, όπως επίσης και για τον **πολιτισμό** με βάση το **συνέδριο** στη Σαντορίνη. Δηλαδή οι προτεραιότητες και οι **δράσεις** μπήκαν σαν θέματα και αρχίζουμε για το καθένα από αυτά να **ορίζουμε** το πλαίσιο και μετά **ξεδιπλώνονται** και οι δράσεις», σύμφωνα με τον πρόεδρο της **ΕΔΟΑΟ**, Γιάννη Βογιατζή.



**ΜΟΝΙΑΣΜΕΝΟΣ
Ο ΚΛΑΔΟΣ ΜΑΣ
ΒΡΙΣΚΕΙ ΤΙΣ ΛΥΣΕΙΣ**

Αν το κρασί είναι πρότυπο αγροτικής ανάπτυξης η Διεπαγγελματική του κρασιού είναι παράδειγμα συλλογικής οργάνωσης

Τι επιπτώσεις πιστεύετε ότι θα έχει ο Ειδικός Φόρος Κατανάλωσης κατά 20 λεπτά το λίτρο που επιβλήθηκε στο κρασί στις 19 Νοεμβρίου;

Αυτό είναι καταστροφικό για τον κλάδο, καθώς όχι μόνο θίγει την ανταγωνιστικότητά μας, αλλά ενδεχομένως να μην μπορούμε να το ανατρέψουμε. Κι αυτό καθώς ανοίγει μία πόρτα και μετά αν δουν ότι αυτό δε θα αποδώσει τα αναμενόμενα, τα 20 λεπτά μπορεί να γίνουν 40, 80 κ.ο.κ. Βέβαια, περιμένουμε να δούμε ποια θα είναι η υπουργική εφαρμοστική απόφαση. Φοβάμαι, πάντως, ότι το μέτρο αυτό θα φουσκώσει την παραοικονομία. Σίγουρα είναι άδικο για έναν κλάδο που αγωνίζεται και προσφέρει στην εθνική οικονομία και για έναν προϊόν που είναι τόσο σημαντικό για την ελληνική παραγωγή. Επίσης, δεν έχουμε εμπιστοσύνη για τον τρόπο που θα εφαρμοστεί. Αλλά δεν μας ενδιαφέρει αυτό, αλλά να το πάρουν πίσω και θα αγωνιστούμε σκληρά προς αυτή την κατεύθυνση.

Ο υπουργός Οικονομίας Γιώργος Σταθάκης δήλωσε τέλος Νοεμβρίου ότι το μέτρο είναι έκτακτο και προσωρινό. Πώς το σχολιάζετε αυτό;

Δεν έχουμε καμία εμπιστοσύνη. Από τη στιγμή που άνοιξε η πόρτα, δεν υπάρχει διέξοδος και λύση, αν έχουν πρόβλημα αύριο-μεθαύριο κι αν δεν έχει επιτευχθεί ο στόχος με την τωρινή φορολόγηση, που δε θα έχει, θα πουν «γιατί να μην φορολογήσουμε κι άλλο το προϊόν;»

Τι θα κάνετε από δω και πέρα για την ακύρωση του μέτρου, στην οποία στοχεύει η ΕΔΟΑΟ, σύμφωνα με σχετική ανακοίνωσή της;

Είμαστε σε κάποιες επαφές με διάφορους πολιτικούς και προσπαθούμε να τους πείσουμε ότι το πρόβλημα είναι ανεφάρμοστο και δεν θα αποδώσει αυτά που περι-

μένουνε, αλλά ελάχιστα. Το πρόβλημα είναι μεγάλο. Εμείς από την πλευρά μας θα προσφύγουμε όπου μπορούμε να προσφύγουμε, στη Δικαιοσύνη τόσο σε εθνικό όσο και σε ευρωπαϊκό επίπεδο, και όταν λέω «εμείς» εννοώ ο κλάδος ενωμένος, αμπελουργοί και οινοποιοί, και θα αγωνιστούμε σκληρά.

Γενικότερα, ως νέος πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, μπορείτε να μας πείτε τις κινήσεις της Διεπαγγελματικής;

Πρώτα-πρώτα, ο βασικός, κύριος στόχος, είναι η επίτευξη συμφωνιών, η σύμπνοια και η ομόνοια στον κλάδο. Ο ρόλος της Διεπαγγελματικής είναι να επιτυγχάνει συμφωνίες κι επάνω στις συμφωνίες να προωθεί τα ζητήματα. Εν τω μεταξύ συμφωνούμε στα περισσότερα, δεν είμαστε ένας κλάδος που απαραίτητα διαφωνεί. Η συμμετοχή των μελών του ΔΣ στις συνεδριάσεις είναι καθολική και μάλιστα ζητούν και περισσότερα ΔΣ. Ένα άλλο ζήτημα είναι οι σχέσεις με το Υπουργείο και η διαμόρφωση του θεσμικού πλαισίου, ούτως ώστε να είναι ευνοϊκό για τον κλάδο, γιατί ο στόχος της Διεπαγγελματικής είναι να αυξηθεί η ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων.

Πιο συγκεκριμένα, δηλαδή, ποιες είναι οι επόμενες κινήσεις σας;

Υπάρχουν πολλά πράγματα που τρέχουν στη Διεπαγγελματική. Για παράδειγμα, ένα ζήτημα είναι οι ρυθμίσεις που μας έρχονται από τις υποχρεώσεις του μνημονίου, για την εκταμίευση των δόσεων, αυτά που η εργαλειοθήκη του ΟΟΣΑ μας έχει βάλει, τα οποία δε μας ικανοποιούν, είναι ζητήματα, τα οποία είναι στο πόδι. Οι θέσεις του κλάδου είναι διαφορετικές και πιο πολύπλοκες, τις έχουμε διατυπώσει επανειλημμένα στο Υπουργείο και θέλουμε να αντιμετωπιστούν σε μία πιο μακροχρόνια και ουσιαστική βάση, γιατί το κρασί, ο αμπελοοινικός τομέας δηλαδή, έχει στρατηγικό σχεδιασμό, ξέρει τι θέλει να



Who is who

Με καταγωγή από το Βελβεντό Κοζάνης, διδάκτωρ Οινολογίας και Αμπελουργίας του Ινστιτούτου Οινολογίας του Πανεπιστημίου του Bordeaux, ο Γιάννης Βογιατζής είναι εδώ και τριάντα χρόνια Διευθυντής Οινολογικού – Αμπελουργικού στην εταιρεία Ι. Μπουτάρης & Υιός Οινοποιητική Α.Ε.. Συμμέτοχος μιας μικρής οικογενειακής οινοποιίας στον τόπο καταγωγής του και μέλος της Διεθνούς Ακαδημίας Οίνου, έχει μακροχρόνια συμμετοχή στις συλλογικές δραστηριότητες.

κάνει στα περισσότερα ζητήματα. Άρα, δεν περιμένουμε την εργαλειοθήκη του ΟΟΣΑ, εκεί ζητούμε περισσότερα από πολιτική ηγεσία και δημόσια διοίκηση.

Διαφωνείτε σε κάποια από αυτά;

Σε πολλά διαφωνούμε, αλλά δουλεύουμε σε ένα κλίμα προσπάθειας να κάνουμε το καλύτερο, δεν επικρίνουμε για να επικρίνουμε ή να λέμε παχιά λόγια, ότι το Υπουργείο είναι έτσι ή αλλιώς. Για εμάς αυτοί είναι οι συνεργάτες, αν δεν πάμε μαζί με τη δημόσια διοίκηση και το Υπουργείο, δεν πρόκειται να κάνουμε τίποτα. Άρα είμαστε πολύ κοντά και το παλεύουμε.

Σε ποια ζητήματα διαφωνείτε;

Εμείς θέλουμε μεγαλύτερη ευελιξία στη νομοθεσία για να βοηθήσει την επιχειρηματικότητα, ούτως ώστε να πάμε να ικανοποιήσουμε αυτό που σας είπα προηγουμένως, δηλαδή την ανταγωνιστικότητα και την κερδοφορία των επιχειρήσεων, αυτό μας ενδιαφέρει και να μεγαλώσει το αποτέλεσμα, δηλαδή να γίνουν περισσότερα οινοποιεία, να καλλιεργηθούν ...»

ΚΑΡΤΕΣ

AB Plus
MasterCard

Τώρα κάθε... Νέος κάτοχος κάρτας AB Plus MasterCard κερδίζει €30 σε επιταγές έκπτωσης AB Plus!

Απόκτησε μία πιστωτική, χρεωστική ή προπληρωμένη κάρτα AB Plus MasterCard από την Τράπεζα Πειραιώς και κέρδισε με την πρώτη σου αγορά €30 σε επιταγές έκπτωσης AB Plus.

Επιπλέον, όλοι οι κάτοχοι AB Plus MasterCard, συμμετέχουν με κάθε τους αγορά στην κλήρωση όπου 10 τυχεροί θα κερδίσουν από €3.000 σε επιταγές έκπτωσης AB Plus.

Ισχύει από 1/11/2015 έως 15/01/2016.

Το προϊόν παρέχεται υπό τις ισχύουσες περιοριστικές διατάξεις στην κίνηση κεφαλαίων.

ΧΡΕΩΣΤΙΚΗ



ΠΙΣΤΩΤΙΚΗ



ΠΡΟΠΛΗΡΩΜΕΝΗ



Βασιλόπουλος
...και του νομικού το γέλοι!

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ



Πληροφορίες & όροι διαγωνισμού
Τ. 18 2 18, www.piraeusbank.gr

Η πρώτη τράπεζα στην Ελλάδα

Αυστηρές υποζώνες

Οι υποζώνες πρέπει να έχουν αυστηρότερα ποιοτικά κριτήρια, δηλαδή θα είναι μία κατηγορία αναβαθμισμένης ΠΟΠ, θα είναι μία ακριβότερη ΠΟΠ, μία πιο υψηλής ποιότητας ΠΟΠ. Δηλαδή, αν πούμε η ΠΟΠ υποζώνη Κούτσι Νεμέας, θα είναι αυστηρότερη από τη Νεμέα.

Καλό εισόδημα για τον αμπελουργό

Η Διεπαγγελματική πιστεύει ότι αν δεν κρατήσουμε ένα καλό εισόδημα στον αμπελουργό, να κάνει καλά αμπέλια, θα χάσουμε όλοι. Εμείς θέλουμε και καλά να πληρώνονται και να μπορούμε να τους τα δίνουμε αυτά τα λεφτά, δηλαδή να μπορεί να πωλείται και σε αυτές τις τιμές το κρασί.

περισσότερα αμπέλια, άρα όλοι να βγάζουν το ψωμί τους και να υπάρχει μία βιωσιμότητα στην ανάπτυξη του κρασιού.

Πού μπορεί να κατατάξει κάποιος το επίπεδο της ελληνικής αμπελουργίας, συγκρίνοντάς την με τις υπόλοιπες περιοχές του πλανήτη;

Η Ελλάδα είναι μία μικρή σε ποσότητα παραγωγής χώρα, η οποία έχει και μικρή παρουσία στην παγκόσμια αγορά του κρασιού, γι' αυτό προσπαθούμε να την αναδείξουμε. Είναι όμως μία χώρα, αμπελουργική και οινολογική, η οποία πιστεύουμε ότι έχει μεγάλη αξία, γιατί έχει ποιοτικά προϊόντα. Για παράδειγμα, με τις γηγενείς ποικιλίες αυτό παλεύουμε, να υπάρχει, δηλαδή ένα πολύ ισχυρό στρατηγικό σχέδιο. Είναι μία χώρα όμως, που πολλοί λένε, «μα κάνει κρασί η Ελλάδα»; Δεν ξέρουν στο εξωτερικό ότι η Ελλάδα κάνει κρασί, ακόμα είμαστε σε τέτοιο στάδιο!

Σχετικά με το καθεστώς των ονομασιών προέλευσης, πιστεύετε ότι είναι επαρκές ή ότι δεν καλύπτει τις ανάγκες του κρασιού;

Είναι ένα πλαίσιο ευρωπαϊκό στο οποίο δουλεύουμε όλοι. Η Διεπαγγελματική έχει στόχο την προστασία και την ανάδειξη των ονομασιών προέλευσης που είναι το πλεονέκτημα που έχει το ελληνικό κρασί ονομασίας προέλευσης. Αυτό το κρασί πρέπει να γίνει το μεγαλύτερο κομμάτι του όγκου των πωλήσεών μας.

Θεωρείτε ότι υπάρχει ανάγκη για τη δημιουργία υποζωνών;

Ναι, υπάρχει μεγάλη ανάγκη και έχουμε πρόταση συγκεκριμένη, οπωσδήποτε πρέπει να γίνει αυτό. Οι υποζώνες είναι κάτι που το έχουμε επεξεργαστεί και ελπίζουμε ότι πολύ σύντομα θα γίνει, υποζώνες όμως με αυστηρότερα ποιοτι-

κά κριτήρια. Ακόμη βέβαια δεν υπάρχει συγκεκριμένο πλαίσιο αξιολόγησης αλλά θα συζητηθεί και θα είναι πιο αυστηρό.

Σχετικά με την εγχώρια κατανάλωση στο κρασί, παρατηρείτε πτώση;

Όχι στην κατανάλωση, μπορεί να υπάρχει και αύξηση στην κατανάλωση του κρασιού, γιατί μέσα στην κρίση επλήγη περισσότερο το κομμάτι των αλκοολούχων και έχουμε επάνοδο του κρασιού και στα bar κ.λπ. Σε πρώτη φάση υπήρξε μία αύξηση στο «χύμα» και τώρα έχουμε μία επάνοδο του εμφιαλωμένου σε ποτήρι. Υπάρχει μία επάνοδος του καλού κρασιού στο ποτήρι, αλλά αυτή δεν είναι μεγάλη, είναι όμως μία τάση που τη βλέπουμε στο κέντρο της Αθήνας π.χ. Βέβαια, δεν είναι μόνο τα wine bar, είναι και όλα τα εστιατόρια που βάζουν τώρα κρασί σε ποτήρι. Πηγαίνεις δηλαδή και δεν πρέπει να αγοράσεις ολόκληρη τη φιάλη, αλλά σου δίνει τη δυνατότητα να πεις περισσότερα κρασιά σε πο-

τήρι. Αυτό είναι καλό για το επώνυμο κρασί, για να δημιουργείται μία εμπειρία σε κάποιον που πίνει ένα κρασί και όχι μία κατανάλωση «πάμε να πιούμε χυμαδούρα, να μεθύσουμε». Εμείς δεν το θέλουμε αυτό, δε μας αφορά, δεν κερδίζει τίποτα ο αμπελουργός, θα πουλά φθηνά μια ζωή και δε θα βγάζει τίποτα.

Τελικά υπάρχει χύμα κρασί στην Ελλάδα; πηγαίνει πραγματικά ο καταναλωτής στο σημείο διάθεσης με άδειο περιέκτη προς ρέμιση και αγορά; Πώς θα ορίζατε το χύμα;

Αυτή τη στιγμή εμείς το αντιμετωπίζουμε σαν ανώνυμο. Το ανώνυμο χύμα είναι αυτό που εμάς δε μας αφορά και το αντιμετωπίζουμε αρνητικά. Εμάς μας ενδιαφέρει και το bag in the box, που είναι μία μορφή ενός χύμα κρασιού, να έχει μία προέλευση, τουλάχιστον την ποικιλία του, τον παραγωγό του, τον τόπο που παράγεται. Σύμφωνα με την τελευταία νομοθεσία, η ο-

ποία όμως δεν εφαρμόζεται, όλα τα σημεία πώλησης, ταβέρνες και εστιατόρια, έχουν υποχρέωση να γράφουν από πού προέρχεται το χύμα.

Ανταποκρίνονται οι τιμές που εισπράττουν οι αμπελουργοί για τα παραγόμενα σταφύλια στην τελική ποιότητα του ελληνικού κρασιού;

Κατ' αρχήν, δεν υπάρχει υπερκέρδος από τους ενδιάμεσους, αυτούς που αγοράζουν, μεταποιούν τα σταφύλια και τα πωλούν, δεν έχουμε τέτοια φαινόμενα. Το πρόβλημα είναι ότι η κατανάλωση στην Ελλάδα έχει μειωθεί προς κρασιά τα οποία είναι χαμηλότερης τιμής. Έτσι, οι τιμές των παραγωγών δεν μπορούν να είναι μεγάλες. Όπως όλα τα προϊόντα στην Ελλάδα της κρίσης αυτή τη στιγμή αντιμετωπίζει ζήτημα και το κρασί. Άρα, είναι ένα ζήτημα το κόστος παραγωγής και εν πάση περιπτώσει η δουλειά της Διεπαγγελματικής είναι να αυξήσει την

αντιλαμβανόμενη αξία, την αξία που έχει στον καταναλωτή το κρασί, ούτως ώστε να πληρώνεται ακριβότερα. Δηλαδή όλη μας η δουλειά είναι να πωλούνται ακριβότερα τα κρασιά και επομένως να γυρνά και στον αμπελουργό καλύτερο εισόδημα.

Το ελληνικό το κρασί, πιστεύετε ότι είναι ακριβό;

Όχι, αυτός είναι ένας άλλος μύθος. Νομίζω ότι υπάρχουν πια πολύ φθηνά κρασιά και όλοι έχουν την υποχρέωση στα εστιατόριά τους να βάζουν και φθηνότερα κρασιά και να μην καπελώνουν δύο και τρεις φορές την τιμή ενός εμφιαλωμένου, γιατί ο τελικός παραγωγός πάλι δεν παίρνει τίποτα και δεν δίνει και στον αμπελουργό. Δεν κερδίζουμε τίποτα εμείς οι παραγωγοί από αυτήν τη στρέβλωση των υπερβολικών τιμών, αλλά τώρα είναι αντιληπτό αυτό το πράγμα και επομένως δε γίνεται. 🍇

ΥΓΙΕΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΥΛΙΚΟ

VNB
Bakasietas



ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ VNB 504 762

φύτευση αμπέλου Μπακασιέτα Λεόντια Κορινθίας τηλ. 2746 0 61711 www.bakasietas.gr



ΣΤΗ ΜΕΣΟΓΕΙΟ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Με την οριστική συμφωνία της παγκόσμιας οινικής κοινότητας ότι το μέλλον του κρασιού βρίσκεται στη λεκάνη της Μεσογείου, η οποία αποτέλεσε και την τιμώμενη περιοχή, ολοκληρώθηκε στις 26 Νοεμβρίου στο Montpellier του γαλλικού νότου, η φετινή διεθνής έκθεση Sitevi, με ό,τι πιο σύγχρονο στο χώρο της αμπελουργίας και της οινοποίησης



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Κατά τη διάρκεια της ιδιαίτερα επιτυχημένης φετινής έκθεσης, για την οποία πρέπει να σημειωθεί ότι υπήρξαν πολλές δυσόλινες προβλήσεις λόγω της χρονικής γεινιάσης με την εκρηκτική κατάσταση στο Παρίσι, πραγματοποιήθηκαν 18 πρακτικά εργαστήρια και 27 τεχνικά σεμινάρια για όσους από τους 50.000 επισκέπτες ήταν προνοητικοί ώστε να προ-κρατήσουν μία από τις περιορισμένες θέσεις. Συνολικά 1.000 εκθέτες, 150 περισσότεροι από την τελευταία διορ-

γάνωση, παρουσίασαν τις ολοκαίνουργιες αλλιά και δοκιμασμένες προτάσεις τους. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έδειξαν οι επισκέπτες για το χώρο οργανοληπτικών δοκιμών. Πρόκειται για μια νέα δραστηριότητα με 2 διαφορετικούς τομείς. Στο πρώτο τμήμα οι επισκέπτες είχαν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν και να γνωρίσουν, στο περίπτερο κάθε χώρας αγροτικά αντιπροσωπευτικά προϊόντα και στο δεύτερο τμήμα διεξήχθησαν συνολικά 18 οργανοληπτικές δοκιμές εμπορεύσιμων κρασιών από εναλλακτικές ποικιλίες αμπέλου....▶

ΤΟΠ-5 ΕΘΝΙΚΟΤΗΤΕΣ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ:



ΙΣΠΑΝΟΙ



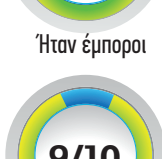
ΙΤΑΛΟΙ



Ήταν έμποροι



ΕΛΒΕΤΟΙ



Ήταν έμποροι



ΓΕΡΜΑΝΟΙ



Είχαν επενδυτικά σχέδια



ΠΟΡΤΟΓΑΛΟΙ

Είχαν επενδυτικά σχέδια

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Ο σπεσιαλίστας των τρακτέρ της Antonio Carraro, TGF 10900, έλαβε Χρυσό Βραβείο Καινοτομίας, λόγω των πολύ μικρών του διαστάσεων, με το ύψος του να φτάνει τα 1,74 μέτρα. Το τρακτέρ αυτό είναι εξοπλισμένο με καμπίνα Κατηγορίας 4, σχεδιασμένη ειδικά, ώστε ο χειριστής να μην εισπνέει σε κανέναν βαθμό τα αέρια που προέρχονται από τον ψεκασμό.



Τα πλήρως ανεφοδιασμένα ηλεκτρονικά κλαδευτήρια Vinion και Prunion, της Pellenc, έλαβαν Χρυσό Βραβείο χάρη στη δυνατότητα να αλληλόζουν λεπίδα χωρίς εργαλεία και τον οπτικό αισθητήρα που διαχειρίζεται το άνοιγμά τους. Ως αποτέλεσμα, ο εξοπλισμός αυτός έχει καλύτερες επιδόσεις, είναι πιο εργονομικός, πολύ εύκολος στη χρήση και καταναλώνει λιγότερη ενέργεια απ' ό, τι άλλες συσκευές της αγοράς.





Οι αυτοκινούμενες συλλεκτικές μηχανές και τα στενά αμπελουργικά και δενδροκομικά τρακτέρ T4F/N/V της New Holland, βραβεύτηκαν από τους κριτές της επιτροπής των βραβείων καινοτομίας SITEVI, οι οποίοι απένεμαν το Χρυσό Βραβείο για την καμπίνα Blue Cab 4 και τιμητική αναφορά για το σύστημα τηλεματικής διαχείρισης PLM Connect.

Το σύστημα Bsafe Powder της εταιρείας Berthoud διακρίθηκε λόγω της δυνατότητας που δίνει στον αμπελουργό, να φορτώνει κοκκώδη φυτοπροστατευτικά μέσα στο βυτίο του ψεκαστικού, χωρίς να έρθει σε επαφή με το προϊόν. Το σύστημα αυτό δουλεύει με τη χρήση σωληνών που ρουφάνε τα φυτοπροστατευτικά από το σακί, γεμίζοντας έτσι το βυτίο, ενώ παράλληλα πιέζονται μόνοι τους με τη χρήση νερού.



Detrop
boutique

αυτοκίνητα
εξοπλισμός

25-26-27-28-29 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2016
ΜΕΔΑΝΙΜΑΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΣ & ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ

26-29
02/2016

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ
ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

TASTING EVENTS / PRESENTATIONS

Wine

Νέες Εθνικές Οινολογίες
Γηγενείς Λευκές
Γηγενείς Ερυθρές
Επιδόρπιοι Οίνοι
Αποσπάσματα

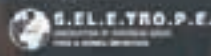
Με τον οικόπεδο



Cheese

Γνωρίζοντας τα Ελληνικά Τυριά
Ιδιαιτερές Μοναδικές Παλαιότητες
Συνδυάζοντας το καλύτερο κρασί
Ημερίδα: "Βραβευμένα Ελληνικά Τυριά"

Ευχαριστούμε



Μοναδική Εκθεσιακή Συνύπαρξη

Cheese & Wine

ΠΑΡΑΧΩΡΑ ΜΕ:

Artozoma

artozoma@helexpo.gr
artozoma@helexpo.gr
T: (+30) 210 291 135

Detrop
boutique

detropboutique@helexpo.gr
detrop@helexpo.gr
T: (+30) 210 291 135

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

HELEXPO



Τη δυνατότητα να ξεχωρίσουν στο ράφι και στα νυχτερινά μαγαζιά διασκέδασης οι φιάλες των οινοποιών, δίνει η καινοτομία της εταιρείας Verallia, που αφορά τις «φωσφορίζε» ετικέτες. Η εταιρεία λέει πως δημιούργησε αυτή την ετικέτα με σκοπό να κάνει πιο ελκυστική την κατανάλωση τυποποιημένου κρασιού στο νεανικό κοινό.

Η Vinolok παρέχει πλέον στους διαρκώς αυξανόμενους πελάτες της τη δυνατότητα ακόμα περισσότερων χρωματικών επιλογών, δίνοντάς τους τη δυνατότητα να σχεδιάσουν ενιαίες εξωτερικές εμφανίσεις για τις νέες και παλαιές ετικέτες τους.



Μετά την παρουσίαση του Clear stave η Seguin Moreau προχώρησε στο σχεδιασμό και την κατασκευή των πρώτων λειτουργικών και ταυτόχρονα πλήρως οπτικά προσβάσιμων δρυϊνων δοχείων οινοποίησης, ωρίμανσης και αποθήκευσης.



Επόμενο ραντεβού στην Κίνα με τη Sitevinitech

Από τις 30 Μαΐου έως την 1η Ιουνίου 2016 θα πραγματοποιηθεί στην Κίνα (Shandong - Penglai) η έκθεση οίνου Sitevinitech, στην οποία η έμφαση δίνεται στον κομμάτι των εξαγωγών. (www.sitevinitechchina.com/enews).



Νέα προϊόντα από την Αφοί Κοκκαλίδη

Τα διεθνώς καταξιωμένα πώματα φελλού DIAM, τα μοναδικά χωρίς οσμή και με άριστη διατήρηση των οίνων, επεκτείνουν περισσότερο την γκάμα τους. Η DIAM BOUCHAGE παράγει τα κλασικά DIAM 5, διαπερατότητας (permeability) P015 σε διαστάσεις 44x24,2 / 44x25,5 / 47x24,2 / 49x24,2 / 49x26 / 49x29, για να καλύπτουν κάθε τύπου και χωρητικότητας φιάλες.

Επίσης προσφέρεται η δυνατότητα του DIAM 5 44x24,2 σε διαπερατότητα P035, ενώ υπάρχουν πάντοτε διαθέσιμα τα DIAM 3 σε διαπερατότητες P015 & P035.

Η Ιταλική εταιρεία COLOMBIN, που χρώνια τώρα σφραγίζει τους οίνους με τη σιγουριά και την ασφάλεια της ναυαρχίδας της, του ST12, το εξελίσσει στο M12. Το M12 είναι κατασκευασμένο με την ίδια αντίληψη του Bi-composition πώματος φελλού, με τις ίδιες ροδέλες παράλληλης κοπής, αλλά με ψιλό-μεσαίο τρίμμα, για μεγαλύτερη ελαστικότητα (συμπίεση - επαναφορά) και καλύτερη συμβατότητα σε κάθε φιάλη. Παραμένουν οι ιδιό-

τητες του πώματος μακράς και ασφαλούς παλαιώσης. Βελτιώνεται η ποιότητα εκτύπωσης της επιφάνειας του.

Βγαίνει σε δύο τύπους, κανονικής ροδέλας και οικονομικής μπιζουτέ ροδέλας.

Τα κρυστάλλινα κεφαλοφόρα VINOLOK, προέλευσης Τσεχίας, του αντιπροσωπευμένου οίκου PRECIOSA, έρχονται ακόμη πιο αριστοκρατικά, αλλά και παραδοσιακά. Τα νέα VINOLOK έχουν ξύλινο TOP (κεφαλή), σε διάφορες αποχρώσεις του ξύλου ή άλλα χρώματα. Στις κεφαλές μπορεί να γίνει εκτύπωση λογότυπου με μελάνη, πυρογραφία, σκάλισμα, ανάγλυφο. Μοναδικά για πολυτελείς συσκευασίες οίνων, αποσταγμάτων, ελαίων. 🌿



Πώματα
κάθε είδους




ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ:
29ο χλμ. Θεσσαλονίκης - Μουδένιων
Τ.Θ. 170 11, Τ.Κ. 542 10 Θεσσαλονίκη
Τηλ: 23920 29.760, 28.582
Fax: 23920 62.185
E-mail: info@corkhellas.gr
www.corkhellas.gr






ΤΟΥ SYLVAIN BOIVERT
* ΠΡΟΕΔΡΟΥ ΤΟΥ CONSEIL
DES GRANDS CRUS CLASSES 1855

Στο Μπορντό χαράσσονται οι παγκόσμιες οινικές συνιστώσες

Αν και πολλή έχουν ειπωθεί κατά καιρούς για τη σύγχρονη διατήρηση της κατάταξης του 1855, ο Sylvain Boivert μας αποκαλύπτει τον δομικό της ρόλο στην ύπαρξη του Bordeaux...

Καμία σκέψη δεν υπάρχει για οποιαδήποτε αναθεώρηση, αλλαγή, ανασύσταση κ.ο.κ. της Κατάταξης του 1855, έστω κι αν πορεύεται 160 χρόνια.

Αν κάποιος κάνει αντιστοίχιση της χρονικής στιγμής που έγινε η κατάταξη και της θέσης που κατέχουν τα Grand Cru Classe στον παγκόσμιο οινικό χάρτη, θα αντιληφθεί πως μιλάμε για μια εξαιρετικά μελετημένη και μεγαλειώδη, αν όχι προφητική ιδέα. Η κατάταξη του 1855 αναμφίβολα καλύπτει τις ανάγκες των κρασιών μας σήμερα. Αδιάψευστος μάρτυρας η διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση ακόμα και τις εποχές που οι υψηλές ισοτιμίες προσδίδουν ακαμψία στο νόμισμα του ευρώ.

Η Κατάταξη του 1855 στηρίζεται σε δύο πυλώνες. Την ποιότητα των κρασιών, κατ' επέκταση τον ορισμό των επιμέρους στοιχείων που συνθέτουν το αρχέτυπο της ποιότητας, και την τιμή των κρασιών, η οποία πηγάζει από την ποιότητα και αντίστροφα. Αυτά τα δύο στοιχεία είναι αλληλένδετα. Η τιμή που πηγάζει από την ποιότητα και η ποιότητα που τροφοδοτείται και διαφυλάσσεται από την τιμή.

Δεν μας ενδιαφέρει απλά και μόνο να πουλάμε. Δεν θέλουμε να γίνουμε οι φυλακισμένοι της αγοράς. Αν κάποιος μελετήσει τους συσχετισμούς οικονομικών εισροών, ζήτησης και επιμέρους ποσοστών παραγωγής θ' αντιληφθεί γιατί παραμένουμε πιστοί στις αρχές μας και δεν ακολουθούμε στην επέκταση των ορίων



ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

■ Η κατάταξη του 1855 έλαβε χώρα κατά παραγγελία του Ναπολέοντα του 3ου στις 18 Απριλίου του 1855, με σκοπό να παρουσιαστεί στη διεθνή έκθεση του Παρισιού.

■ Ο μέσος όρος καλλιιεργούμενων εκτάσεων για κάθε Chateau που περιλαμβάνεται στην κατάταξη είναι 60 εκτάρια.

■ Η κατάταξη των Grand Cru Classe του 1855 αφορά τα κρασιά που παράγονται στις περιοχές Medoc, Graves και Sauternes.

■ Το σύνολο της παραγωγής τους καλύπτει μόλις το 2% της συνολικής παραγωγής των κρασιών του Bordeaux.

■ Τα κρασιά της Κατάταξης εξάγονται σε 170 χώρες.

που έκαναν άλλες φημισμένες οινοπαραγωγικές περιοχές όπως το Chianti.

Σίγουρα είναι σημαντικό να υπάρχει ένα σύστημα κατάταξης για τα κρασιά και τα οινοποιεία μιας περιοχής. Η σημαντικότητα πηγάζει τόσο από την ανάγκη για εσωτερική αυτορρύθμιση, όσο και από την ανάγκη να παρουσιάζεται προς τα έξω, προς τους υποψήφιους πελάτες αν προτιμάτε, η ύπαρξη ενός κοινά αποδεκτού συστήματος προσδιορισμού της ποιότητας και της διαμόρφωσης των τιμών. Αυτό που είναι εξίσου σημαντικό είναι η αποφυγή παραγωγής αντιγράφων. Αν για παράδειγμα η Ελλάδα, η μια άλλη μικρή σε σύνολο οινοπαραγωγής χώρα, επιχειρήσει να αντιγράψει το μοντέλο Κατάταξης του 1855, προφανώς και έχει μεγάλες πιθανότητες να αποτύχει. Θα πρέπει κανείς να αναγνωρίσει σε βάθος τις αδυναμίες και τα πλεονεκτήματά του πριν από τον σχεδιασμό, που θα πρέπει να γίνει με σκοπό την κάλυψη των αναγκών τόσο βραχυπρόθεσμα όσο και μακροπρόθεσμα.

Αν βέβαια κοιτάξει κάποιος στη γεωνική Ιταλία, πολλοί, ακόμα κι επαγγελματίες, θεωρούν πως τα super Tuscans απλά αντέγραψαν την Κατάταξη του 1855. Στην πραγματικότητα πρόκειται για ένα εντελώς διαφορετικό σύστημα, ικανό να καλύψει τις ανάγκες των κρασιών της συγκεκριμένης περιοχής. Η διατήρηση, η αναγνωρισιμότητα και η επέκτασή του, αποτελούν αναμφίβολα αποδείξεις του βαθμού της επιτυχίας του. 🌿



είναι

THEMA

χρόνου

PROTECTED GEOGRAPHICAL
INDICATION DRAMA

2012

PRODUCED AND BOTTLED
AT KTHMA PAYLIDIS WINERY
IN DRAMA, NORTH EPIRA GREECE
PRODUCT OF GREECE

1476vvol
750ml

Ο χαρακτήρας του κρασιού είναι θέμα χρόνου.
Για να αποκτήσει το THEMA τον χαρακτήρα του, ξενυχτάμε. Ο τρύγος
γίνεται το βράδυ, όταν η χαμηλή θερμοκρασία φέρνει τα σταφύλια
στην καλύτερη στιγμή τους. Με τα αρώματα, τις ουσίες, τις τανίνες τους
στο ζενίθ. Έτσι το THEMA φτιάχνει κορυφαίο χαρακτήρα.



Château du Vin
2013



Wine Advocate
2013



Decanter
2014



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Διανομή: ΑΙΟΛΟΣ Α.Ε.
Αθήνα: Τ.210 968 7341, Θεσσαλονίκη: Τ.2310 544 802

Follow us on

*Κάθε Σάββατο
στα περίπτερα*



*Είναι, τιμή μας
και καμάρι σας*



ΟΝΟΜΑΤΑ ΤΩΝ ΗΜΕΡΩΝ

ΤΑ ΠΡΟΣΩΠΑ
ΠΟΥ ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ
ΜΕ ΤΙΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΤΟΥΣ



Όνομα συνυφασμένο με τον εκλεκτό οίνο

Το Κτήμα Παυλίδη δημιουργήθηκε το 1998 από τον οραματιστή Χριστόφορο Παυλίδη και βρίσκεται στα Κοκκινόγεια Δράμας, κοντά στο σπήλαιο του Αγγίτη και στο χιονοδρομικό κέντρο του Φαλακρού. Στο πλαίσιο της προσπάθειας για ανάδειξη όλων εκείνων των χαρακτηριστικών των ποικιλιών, που συνδέονται με το μικροκλίμα της περιοχής, διατηρούνται ιδιαίτερα χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, πραγματοποιείται νυχτερινός τρύγος και οι καλλιεργητικές φροντίδες γίνονται χειρωνακτικά. Στους αμπελώνες καλλιεργούνται σπουδαίες ελληνικές αλλά και διεθνείς ποικιλίες.

Μίνιμαλ φιλοσοφία στο οινοποιείο

Το οινοποιείο είναι ένα κτίσμα πρωτοποριακό, έκτασης 3.000 τ.μ με minimal αισθητική που παραπέμπει στη φιλοσοφία του Νέου Κόσμου. Επιλέχθηκε τελευταίας τεχνολογίας εξοπλισμός οινοποίησης με βάση την αρχή της ελάχιστης δυνατής κατανόησης του σταφυλιού, του μούστου και του οίνου, έτσι ώστε να μην του στερεί σε καμία φάση τη δυνατότητα έκφρασης των χαρακτηριστικών που είχε αποκτήσει από το αμπέλι.



Το Κτήμα Παυλίδη προτείνει την οικογένεια THEMA: Λευκό από Ασύρτικο, Sauvignon blanc, ερυθρό από Αγιωργίτικο, Syrah και ροζέ από Tempranillo. Επίσης, υπάρχουν τα μονοποικιλιακά EMPHASIS Syrah, Tempranillo, Chardonnay και Ασύρτικο.



Οι αμπελώνες του Κτήματος Παυλίδη εκτείνονται στις περιοχές των Κοκκινόγειων και Περιχώρων Δράμας. Περιοχές που ήταν γνωστές για τα αμπελοτόπια τους από την αρχαιότητα και μέχρι τα μισά του περασμένου αιώνα.



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ



Με εμπειρία 20 ετών

Ο οινολόγος Παναγιώτης Κυριακίδης έχει εμπειρία 20 χρόνων και σπουδές στο Bordeaux Γαλλίας. Η φιλοσοφία του συνάδει απόλυτα με τον στόχο του Κτήματος που είναι η παραγωγή ποιοτικών οίνων που φέρουν τη σφραγίδα του τόπου όπου καλλιεργούνται τα σταφύλια.



650
στρέμματα
ιδιοκτήτου
αμπελώνα
350.000
φιάλες
ετησίως

35
στρέμματα

ιδιοκτητών αμπελιών
με Tempranillo,
οι μοναδικοί στη
Βόρεια Ελλάδα

85
στρέμματα

ενιαίου αμπελώνα της
ποικιλίας Αγιωργίτικο

4

μετεωρολογικοί
σταθμοί



THEMA ερυθρό

Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δράμα

Θελκτικό πορφύρο χρώμα. Πολύπλοκο μπουκέτο που συνδυάζει αρώματα μαρμελάδας, δαμάσκηνο, καραμέλα βουτύρου και καφέ. Το στόμα του διακρίνεται για το ισορροπημένο πάντρεμα αλκοόλης, οξύτητας και τανινών που του προσδίδει αρμονία και όγκο ενώ στη μεγάλης διάρκειας επήγευσή του κυριαρχούν υπέρωριμα φρούτα και κανέλα.



Ανοίγοντας την «Πύλη» στο μαγικό κόσμο του κρασιού

Η οινοποίηση στο Κτήμα Μιχαηλίδη πηγάζει από μια μακρά οικογενειακή παράδοση που έχει ξεκινήσει στις αρχές του 20ού αιώνα. Η τρίτη γενιά, με εκφραστή τον Ιορδάνη Μιχαηλίδη, αναλαμβάνει τα ηνία το 2004, με στόχο τη δημιουργία ενός σύγχρονου οινοποιείου και την παραγωγή μοναδικών οίνων σε περιορισμένο αριθμό φιαλών.

Ηδωνίδα Γη

Στον Άγ. Αθανάσιο και τα Κύργια Δράμας, κοντά στους αρχαίους Φιλιππούς, στην Ηδωνίδα Γη με την οινική παράδοση των 2.500 χρόνων, εκτείνονται αμφιθεατρικά τα 120 στρέμματα του ιδιόκτητου αμπελώνα του Κτήματος. Στο αμπέλι η εργασία γίνεται αυστηρά με το χέρι. Με την πνευματική, δημιουργική και τεχνική εργασία ενσωματώνεται το πάθος, η ζεστασιά και η αρμονία στα κρασιά που παράγονται.



Με γνώση από το παρελθόν και με την τεχνολογία του σήμερα γεννιούνται τα κρασιά του Κτήματος.



Μόνο ένα ισορροπημένο και υγιές αμπέλι μπορεί να προσφέρει μεγάλα κρασιά. Αυτή είναι η βάση της αμπελουργίας του Κτήματος, που συνδέει την κορυφαία ποιότητα με την ευθύνη για το περιβάλλον. Το terroir της περιοχής, η χαμηλή στρεμματική απόδοση και τα πολύ ώριμα σταφύλια είναι η βάση των κρασιών του.



Οικολογική καλλιέργεια

Η οικολογική καλλιέργεια στο αμπέλι και η σύγχρονη οινοποίηση με σεβασμό στην παράδοση είναι ένα δεσμευτικό καθήκον. Με τη γνώση του παρελθόντος και με την τεχνολογία του σήμερα δημιουργούνται τα κρασιά του Κτήματος, που διηγούνται τη δική τους ιστορία.

**2.500
χρόνων**

είναι η οινική
παράδοση στην
Ηδωνίδα Γη κοντά
στους αρχαίους
Φιλίππους

**120
στρέμματα**
είναι οι
ιδιόκτητοι
αμπελώνες

**2004
έτος**

αναλαμβάνει τα νιάτα της
οικογενειακής επιχείρησης
η τρίτη γενιά με επικεφαλής
τον Ιωρόδανη Μιχαηλίδη

**ΑΓΙΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ
ΔΡΑΜΑ**



Απόλαυση... προ των πυλών!





Στόχος, η ανάδειξη της αμπελοοινικής κληρονομιάς

Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου ξεκινά το 1976, με ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την ανάδειξη της αμπελοοινικής κληρονομιάς, να συλλέγει εργαλεία αμπελουργίας, οινοποίησης, εμφιάλωσης και βαρελοποιίας από όλο τον κόσμο. Το 2008, μέσα στο σύγχρονο οινοποιείο του Κτήματος, δημιουργείται το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου. Σε ένα φιλικό για τον επισκέπτη μουσείο, οι ιστορίες που αναπτύσσονται εδράζονται σε δύο μεγάλες συλλογές: τη συλλογή ανοιχτηριών, φιαλών, αγγείων και σκευών συμποσίου και τη συλλογή εργαλείων αμπελουργίας, οινοποίησης, βαρελοποιίας και εμφιάλωσης.

Στην Επανομή από το 1981

Το Κτήμα Γεροβασιλείου δραστηριοποιείται στο χώρο του αμπελίου και του κρασιού από το 1981. Στις πηγαίες της Επανομής, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, σε ένα ιδανικό οικοσύστημα, καλλιεργούνται κυρίως ελληνικές αλλά και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών. Ο στόχος είναι η παραγωγή ποιοτικών κρασιών -αποκλειστικά από τον ιδιόκτητο αμπελώνα- με τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος (terroir) της περιοχής.



Καθημερινά πραγματοποιούνται ξεναγήσεις και γευστικές δοκιμές. Η δημιουργία του Μουσείου Οίνου, έδωσε το έναυσμα για την πραγματοποίηση παράλληλων δραστηριοτήτων, όπως εκπαιδευτικά προγράμματα, σεμινάρια, διαλέξεις, εκδόσεις, μουσικές και θεατρικές εκδηλώσεις.



Κτήμα ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



630
στρέμματα
με 280
Μαλαγουζιάς

10.000
επισκέπτες
τον χρόνο
3.000
παιδιά
το χρόνο

350.000
φιάλες κρασιού
το χρόνο
η παραγωγή

Με θέα αμπελώννα και Όλυμπο

Ο χώρος υποδοχής συμβάλλει
στην καλύτερη εξυπηρέτηση
και φιλοξενία των επισκεπτών.

Ο επισκέπτης μπορεί να
απολαύσει τα κρασιά του
Κτήματος απολαμβάνοντας
τη θέα του αμπελώνα, της
θάλασσας και του Ολύμπου.



Ο Βαγγέλης Γεροβασίλειου, φύτευε
το 1981, στην Επανομή, την ξεχασμένη
ελληνική ποικιλία Μαλαγουζιά. Την
αναβιώνει και τη σώζει από εξαφάνιση.
Σήμερα, μία από τις δημοφιλέστερες
ποικιλίες της Ελλάδας, και όχι μόνο,
βρίσκει διαφορετικές εκφράσεις
ανάλογα με το μικροκλίμα αλλιά και τον
τρόπο οινοποίησης.



Η αποθέωση του αφρώδους οίνου

Σταθμός στην οινική ιστορία του Αμυνταίου υπήρξε η χρονιά του 1971, όταν ξεκίνησε η οινοποίηση αφρώδους οίνου από Ξινόμαυρο.

Οι πειραματικές οινοποιήσεις έδωσαν λαμπρά αποτελέσματα. Και δεν είναι φυσικά τυχαίο το ότι το ελληνικό κράτος αναγνώρισε επίσημα το 1972, ως «Αμύνταιο Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας» τόσο το ερυθρό, όσο και στην συνέχεια το ροζέ, ήρεμο και αφρώδες κρασί που παράγεται στην περιοχή.

Το οινοποιείο

Βρίσκεται στο Αμύνταιο, στην καρδιά της ομώνυμης της αμπελουργικής ζώνης στο βορειοδυτικό άκρο της Μακεδονίας. Οι αμπελώνες της ζώνης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Αμύνταιο ευρίσκονται σε υψόμετρο 650 μέτρων ανάμεσα στις δυο λίμνες των Πετρών και την λίμνη Βεγορίτιδα.

Η σημαντικότερη καλλιεργούμενη ποικιλία αμπέλου είναι το «Ξινόμαυρο».



Το Ξινόμαυρο, η κύρια ερυθρά ποικιλία της Μακεδονίας, στο Αμύνταιο αναδεικνύει τον πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα της. Ο αρωματικός και πολυδύναμος χαρακτήρας του, λόγω και του μεγάλου υψόμετρου, δίνει τη δυνατότητα για μεγάλη γκάμα οίνων.



Ολοκληρώθηκε το 2008 η ριζική ανακαίνιση των εγκαταστάσεων του ιστορικού οινοποιείου, με την πιο σύγχρονη τεχνολογία για αφρώδεις οίνους.



**Σε 650
μέτρα**

υψόμετρο βρίσκονται
οι αμπελώνες

**1971
χρονιά
σταθμός**

οινοποίηση
αφρώδους οίνου
από Ξινόμαυρο

**1.500
τόνοι**

η παραγωγή μας

Βραβεία και διακρίσεις

- Επιλεγμένοι Αμπελώνες του 2005 / χρυσό, έτος απονομής 2008
- Αμύνταιον ΟΠΑΠ Αφρώδης Demi sec 2005 / ασημένιο, έτος απονομής 2007
- Αφρώδης rose demi sec 2007 / χρυσό, έτος απονομής 2010
- Πετραία γη ερυθρή 2007 / Ασημένιο, έτος απονομής 2010
- Αμύνταιον ΟΠΑΠ – Επιλεγμένοι Αμπελώνες 2004 / Ασημένιο, έτος απονομής 2007
- Επιλεγμένοι Αμπελώνες 2000, χρυσό, έτος απονομής 2003
- Πετραία γη ερυθρή 2005/ χάλκινο, έτος απονομής 2008 σε διαγωνισμό στη Γαλλία
- Επιλεγμένοι Αμπελώνες ερυθρός 2007, Ασημένιο, έτος απονομής 2010
- Ειδικό μετάλλιο στον ερυθρό οίνο με την υψηλότερη βαθμολογία που παράγεται στους αμπελώνες οδοικτηρωμένης διαχείρισης, (Πετραία γη 2007, Μακεδονικός Τοπικός Οίνος)
- Πετραία γη 2007, Χρυσό, έτος απονομής 2011
- Αμύνταιον Αφρώδης Ημίξερως Ροζέ 2010, χρυσό, έτος απονομής 2012
- Αμύνταιον, Ερυθρός ΠΟΠ, 2010, Χρυσό, έτος απονομής 2014
- Αμύνταιον, Ερυθρός ΠΟΠ, 2011, Ασημένιο



Λεπτοκεντημένο κορδόνι φυσαλίδων. Λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα. Εκφραστική μύτη που θυμίζει βατόμουρο και μπισκότα. Απαλή γλυκύτητα που ισορροπεί αρμονικά τη δροσιστική οξύτητα. Ροζέ, αφρώδες κρασί Ονομασίας Προέλευσης με φινέτσα και κομψότητα.



Ανακαλύπτοντας τη μοναδική Ραψάνη

Η ΠΟΠ ζώνη της Ραψάνης βρίσκεται κυριολεκτικά φωλιασμένη στις νοτιοανατολικές πλαγιές του Ολύμπου και αποτελείται από μικρά αμπελοτόπια, διάσπαρτα σε υψόμετρο από 250 έως 800 μέτρα. Κι ενώ σε κάθε σημείο συναντώνται διαφορετικές συνθήκες, το κρασί της Ραψάνης προέρχεται σταθερά από τη συν-οινοποίηση του Ξινόμαυρου, του Κρασάτου και του Σταυρωτού. Σήμερα η Ραψάνη αποτελεί ένα από τα πλέον αναγνωρίσιμα ελληνικά wine brands διεθνώς. Το όραμα και η επένδυση της οικογένειας Τσάνταλη έδωσαν εκ νέου ζωή σε μια από τις πιο σαγηνευτικές οινικές ιστορίες.

Rapsani wine adventure

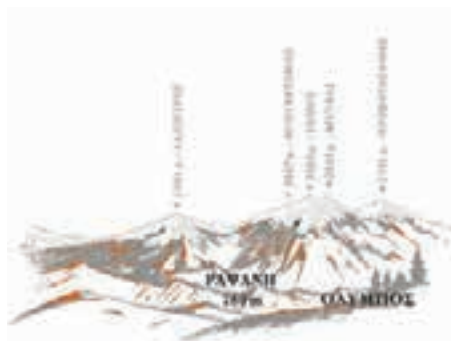
Στις αρχές του 90, η οικογένεια Τσάνταλη βρήκε στη Ραψάνη 10 στρέμματα αμπελώνων. Σήμερα η έκταση φτάνει τα 90. Κι ο καλύτερος τρόπος να ανακαλύψει κανείς την ΠΟΠ ζώνη είναι με μια οινική περιπέτεια – ανάβαση στο Βουνό των Θεών με ανοικτά τζιπ, δοκιμή κρασιών μέσα στα αμπέλια, και γνωριμία με την ιστορία και την κουζίνα των ντόπιων.



Το κρασί ήταν κομμάτι της ζωής των Ραψανιωτών. Η οικογενειακή φωτογραφία έβγαине πάντα μέσα στον αμπελώνα. Αρχείο Μουσείου Αμπέλου και Οίνου Ραψάνης.



Η κάθε ετικέτα της σειράς TSANTALI ΡΑΨΑΝΗ προέρχεται από αμπελοτόπια σε διαφορετικό υψόμετρο κι έχει διαφορετικό χρόνο ωρίμασης στο βαρέλι.



Η ναυαρχίδα της σειράς Tsantali Ραψάνη

Η RAPSANI GRANDE RESERVE διατηρεί αναλλοίωτη μια ξεχωριστή αμπελουργική παράδοση. Στο μεγαλύτερο υψόμετρο της ΠΟΠ ζώνης της Ραψάνης (έως 800 μ.), οι τρεις ποικιλίες – Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό- καλλιεργούνται μαζί στο αμπέλι σε αναλογία 1/3. Η πρόκληση μεγάλη, αλλά το αποτέλεσμα μοναδικό.



Η TSANTALI ΡΑΨΑΝΗ διατίθεται σήμερα σε Ευρώπη, Ρωσία, Λευκορωσία, ΗΠΑ, Καναδά, Βραζιλία, Παναμά, Κόστα Ρίκα και Αυστραλία.

**5.000
φιάλες**

Και μόνο στις
καλύτερες
χρονιές

**94
βαθμοί**

Ο καλύτερος
ελληνικός ερυθρός
οίνος για το
2015 από το
WINE & SPIRITS

**Από 35 ετών
αμπέλια**

στα οποία δεν έγινε
εκρίζωση ή αναμπέλλωση
χάρη στην προσπάθεια της
οικογένειας Τσάνταλη





Με φυσικές τεχνικές σε προικισμένο αμπέλι

Το κτήμα «Πιερία Ερατεινή» συστάθηκε πριν από δέκα χρόνια όταν ο Παύλος Αργυρόπουλος, ειδικός οινολόγος με πολύχρονη επαγγελματική εμπειρία και επιτυχημένη επαγγελματική σταδιοδρομία στην Ελλάδα και τη Γαλλία, και ο Ανδρέας Πάντος οινολόγος με εμπειρία στις οινοποιητικές τεχνικές οραματίστηκαν την δημιουργία ενός ιδανικού αμπελώνα στους πρόποδες του Ολύμπου.

Αναγέννηση

Στα χρόνια που ακολούθησαν πραγματοποιήθηκε η αναγέννηση του χαρισματικού αμπελώνα του κτήματος «Ερατεινή Πιερία» και ο οινικός κόσμος, γνώρισε τον «Γυμνό Βασιλιά», τις ερυθρές και τις λευκές «Ερατεινές Ευχές», τον φυσικό γλυκύ Οίνο «Γλυκιά Μαλαγουζιά» και τη Μαλαγουζιά «ΜΕΤΑ», έναν οίνο ελεγχόμενης οξειδωτικής οινόποιησης.



Τι σημαίνει «Ερατεινή»; Στην Ηλιάδα με το επίθετο «Ερατεινή» ο ποιητής Όμηρος, εκφράζει την ερωτεύσιμη ομορφιά και αρμονία της Πιερίκής φύσης.



Οι πολλές χρυσές διακρίσεις των οίνων του Κτήματος σε διεθνείς διαγωνισμούς και η αποδοχή τους στηρίζει τις προσπάθειες της «Ερατεινής Πιερίας».



150
στρέμματα

με ελληνικές και
διεθνείς επιτυχίες

2006

ίδρυση
της Πιερίας
Ερατεινής



Terroir - Βιολογική καλλιέργεια

Η βιολογική αμπελοκαλλιέργεια, έχει δώσει μια νέα προοπτική στον όρο terroir, που σε συνδυασμό με το κατάλληλο κλίμα, τη μορφολογία του εδάφους και την επιλεγμένη ποικιλία, μπορούν να αναδείξουν προϊόντα πάνω στα οποία αποτυπώνεται ο χαρακτήρας και ταυτότητα της περιοχής.

Οι Ευχές Ερατεινές είναι το λευκό κρασί της Πιερίας Ερατεινής. Είναι ένα πληθωρικό λευκό κρασί, με βάθος, ένταση μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Η προσωπικότητά του βασίζεται στο οικοσύστημα του αμπελώνα και στις τρεις χαρακτηριστικές ποικιλίες, που χτίζουν μεταξύ τους αρμονικούς δεσμούς με χαρακτήρα και ένταση.





Όταν το πάθος γίνεται κρασί

Πολλοί ρωτάνε από πού προέρχεται το όνομα Ρίρα, έτσι και εμείς θα σας ταξιδέψουμε στο παρελθόν, στο 1870, πιο ψηλά από τα Σελιανίτικα-Λόγγο Αιγίου. Εκεί, στην κοινότητα της Αρραβωνίτσας, σε υψόμετρο περίπου 400 μέτρων βρίσκεται το κτήμα ατενίζοντας τον Κορινθιακό κόλπο. Ήταν οριοθετημένο και καλλιεργημένο με 1.200 στρμ. σταφίδα. Όλα τα συμβόλαια εκείνης της εποχής αναφέρονται στο κτήμα ως Ρίρα. Ο σημερινός ιδιοκτήτης του κτήματος προσπάθησε, αλλά δεν έμαθε τη σημασία της λέξεως. Τα αμπέλια δίνουν την πρώτη σοδειά το 2010. Αρχικά, οινοποιούνται στη Νεμέα σε ένα οινοποιείο ως το 2013. Το καλοκαίρι του 2014, οι Αμπελώνες RIRA αποκτούν το δικό τους σύγχρονο οινοποιείο στον Νέο Ερινεό Αιγίου όπου κάνουν ένα «νέο» ξεκίνημα, δίνοντας τα πρώτα φρέσκα κρασιά τα οποία έχουν ήδη κερδίσει πολλούς φίλους.

Ένας μοναδικός αμπελώνας

Με βορινή έκθεση προς τον Κορινθιακό κόλπο και ατενίζοντας προς το νοτιά τους απαλούς λόφους της Αιγιαλείας, ο εξαιρετικής ομορφιάς αμπελώνας της RIRA, προσφέρει φιλοξενία και τέρψη στον επισκέπτη ανάμεσα σε 15 διαφορετικές ποικιλίες αμπέλου, κάποιες από τις οποίες ασυνήθιστες όπως η αγαπημένη μας Grenache Blanc.



Η τριπλέτα παλαιώσης της RIRA

Δύο κλασικά ερυθρά:
ΔΕΣΜΟΣ ερυθρός
(Cabernet Sauvignon/Merlot)
& ΑΙΓΙΑΛΟΣ ερυθρός
(Syrah/Merlot)
και το λευκό CONCERT
(Chardonnay 14μηνς
παλαιώσης σε
βαρέλια δρυός).



RIYA



Επτά γεράκια

Το 2007, ο Παναγιώτης Τσίτσας, ιδιοκτήτης και ψυχή των Αμπελώνων Ρίρα, φυτεύει 250 στρέμματα αμπέλια με ελληνικές και ξένες ποικιλίες. Το αποτέλεσμα; Εξαιρετικό. Ο αμπελώνας ονομάζεται ΡΙΡΑ και χαρακτηρίζεται από ένα γεράκι. Στην πραγματικότητα, υπάρχουν επτά τα οποία πετάνε πάνω από τον αμπελώνα.

250
στρέμματα

στις πλαγιές της
Αιγιαλίας

15
ποικιλίες

από τον
ελληνικό και
τον παγκόσμιο
αμπελώνα

6
ετικέτες
πολύ
ξεχωριστών
κρασιών



ΑΙΓΙΟ

2 ROSES, τριανταφυλλή αντανakλήσεις του φωτός!

Ένα τρυφερό ροζέ κατάλληλο για όλες τις ώρες και όλες τις εποχές. Απολαύστε το παγωμένο είτε σαν aperitif είτε σαν επιδόρπιο, μόνο του ή με τη συνοδεία φαγητού και ανάλαφρων γλυκισμάτων, μέσα στη μέρα ή μέσα στη νύχτα, καθημερινό ή απόλυτο γιορτινό.





Νεμέα - Μεσσηνία, ισχύς εν τη ενώσει

Από τον Αύγουστο του 2015, ο ιστορικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός της Μεσσηνίας, ο οποίος βρίσκεται στον Πύργο Τριφυλλίας, βαδίζει μία νέα εποχή με τη συνεργασία της ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ Ο. Α.Ε. της γνωστής οινοποιίας της Νεμέας. Τα πλεονεκτήματα της περιοχής και ο πλούσιος αμπελώνας της Μεσσηνίας ενέπνευσαν τον οινοποιό και οινολόγο Σπύρο Λαφαζάνη, που έχει θέσει ψηλά τον πήχη για το μέλλον του Νέστορα. Με σφαιρική προσέγγιση στα οινικά θέματα και τον ρεαλισμό που απορρέει από τη συσσωρευμένη εμπειρία 35 τρύγων αναγνωρίζει τα θετικά και τις δυσκολίες της κάθε ενέργειας.

Οραδική δουλειά

Τα δύο οινοποιεία πλέον κάτω από την εποπτεία ενός team πέντε παθιασμένων οινολόγων βάζουν τα θεμέλια μιας πορείας με πλούσια κρασιά και πολλές καινοτομίες που θα έχουμε τη χαρά να γευτούμε στη συνέχεια. «Εδώσα προτεραιότητα στα έργα συντήρησης και εκσυγχρονισμού ώστε να αποκτήσει το οινοποιείο τις χρήσεις και το μεγαλείο όπως το ονειρεύτηκαν οι ιδρυτές του, αλλά υπό ένα πιο σύγχρονο ηρώμα. Όλα αυτά, βέβαια, απαιτούν χρόνο, κόπο, και καλό σχεδιασμό».



Κύριος στόχος της Λαφαζάνης Ο. Α.Ε. είναι η ανάδειξη του σπουδαίου αμπελώνα της Πυλίας και της Τριφυλλίας, που είναι από τους πιο πολυποικιλικούς της Ελλάδας.



«Αποφασίσαμε να υιοθετήσουμε το Φιλήρι», λέει ο κ. Λαφαζάνης. Μάλιστα δέκα νέα στρέμματα θα φυτευτούν φέτος μέσα στο ιδιόκτητο κτήμα του οινοποιείου για να αποτελέσουν πεδίο μελέτης.



NESTOR

ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ



Σπύρος Λαφαζάνης,
Οινολόγος: «ο Μεσσηνιακός
αμπελώνας δικαιούται
διεθνή αναγνώριση.»



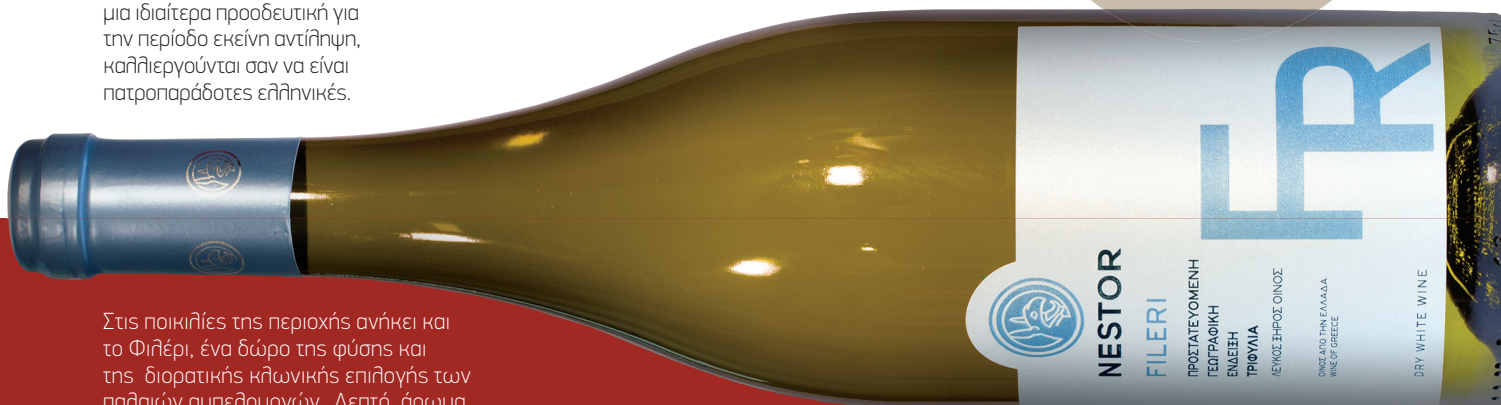
Ποικιλίες με ιθαγένεια

Ο πιο πολυποικιλιτικός αμπελώνας της Ελλάδας είναι αυτός της Μεσσηνίας, όπου έχουν αποκτήσει ιθαγένεια το Cabernet Sauvignon, το Chardonnay, το Tempranillo, το Syrah και πολλές ακόμα ξενικές ποικιλίες εγκατεστημένες από τη δεκαετία του '80, με μια ιδιαίτερα προσοδευτική για την περίοδο εκείνη αντίληψη, καλλιεργούνται σαν να είναι πατροπαράδοτες ελληνικές.

70
χρόνια
διαδρομής
10.000 m²
στεγασμένοι
χώροι

3.000 m²
υπόγεια κελάρια
10.000.000
λίτρα χωρητικότητα
δεξαμενών

30
ποικιλίες
σταφυλιών
200 συντάιροι
αμπελοκαλλιεργητές
2.500 στρέμματα
αμπελοκαλλιέργειας



Στις ποικιλίες της περιοχής ανήκει και το Φιλέρι, ένα δώρο της φύσης και της διορατικής κλωνικής επιλογής των παιδιών αμπελουργών. Λεπτό άρωμα, χρώμα λευκό-κίτρινο με πράσινες ανταύγειες, δροσερό από τη φυσική οξύτητα, πολύ ιδιαίτερος χαρακτήρας ο ορισμός της φινέτσας και του style.

Η επάνοδος

«Πολλά εθνικά και διεθνή έντυπα και μέσα ενημέρωσης αφιερώνουν πολυσέλιδα αφιερώματα και προβάλλουν τη θριαμβευτική επάνοδο του Μονεμβασιά-Malvasia στο γενέθλιο τόπο του τη Μονεμβασιά», όπως λέει ο Γιώργος Τσιμπίδης.



Οι θησαυροί της Λακωνικής γης

Ο Γιώργος Τσιμπίδης ασχολήθηκε με το κρασί λόγω της ιδιαίτερης αγάπης και ευαισθησίας για τον τόπο που γεννήθηκε και μεγάλωσε, γιατί η ιστορία της περιοχής του είναι η ιστορία του μυθικού κρασιού Μονεμβασιά-Malvasia, μια ιστορία μοναδική. Το στοίχημα ήταν μεγάλο και η ευθύνη βαριά να ανταποκριθεί στην ιστορική παρακαταθήκη. Με ακούραστο πανταχού παρόντα φύλλακα άγγελο της ιστορικής και επιστημονικής αλήθειας την κυρία Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα και με τιτάνιο αγώνα, το χαμένο στο χρόνο περίφημο μεσαιωνικό κρασί επέστρεψε για να μείνει στον γενέθλιο τόπο του τη Μονεμβασιά. Έχει την επιτυχία που όλοι ονειρευόμασταν, η Μονεμβασιά ξανάγινε περιζήτητη εκτός των άλλων και για το κρασί της, τον εστεμμένο πλέον με 12 χρυσά διεθνή μετάλλια Μονεμβασιά-Malvasia.



Η Κιδοωνίτσα, η Λακωνική Βασίλισσα, είναι η πιο γνωστή από μια ομάδα «εξαφρανισμένων» και ασυνήθιστων ποικιλιών αμπέλου της Λακωνίας. Συνδυάζει μια πολύ ξεχωριστή καταγωγή, ούσα εκπρόσωπος μιας σπάνιας γενιάς, ενώ τα αρώματα και το ύψος της γοητεύουν αμέσως τους λάτρεις των αρωματικών και στρογγυλών λευκών κρασιών με πλούσιο σώμα.



Το κρασί έχει κιτρινοπράσινο χρώμα και έντονα αρώματα, στα οποία κυριαρχούν νότες ώριμου κυδωνιού (εξ ου και το όνομα της ποικιλίας «Κιδοωνίτσα»).



ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ



Ο άνθρωπος, το όραμα και η επιβράβευση

Ίδρυσε την Οινοποιητική Μονεμβασιάς πριν από 18 χρόνια, έδωσε έμφαση και ανέδειξε τις ιδιαίτερες τοπικές ποικιλίες-θησαυρούς της Λακωνικής γης δημιουργώντας έναν αμπελώνα 300 στρεμμάτων. Παντρεμένος με την Έλλη Καραμούτσου και πατέρας τριών εξαιρετικών κοριτσιών, έχει τη χαρά και την τύχη να μοιράζεται μαζί τους τις χαρές και τις δυσκολίες της δουλειάς του...

300
στρέμματα

είναι ο αμπελώνας
της Οινοποιητικής
Μονεμβασιάς

12
χρυσά
μετάλλια
Μονεμβασία
Malvasia

Πριν 18
χρόνια

ιδρύθηκε
η εταιρεία

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
Γ. Τσιμπιδης

ΒΙΛΛΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ
ΛΑΚΩΝΙΑΣ



MONEMVASIA WINERY
G. Tsimbidis

www.monemvasiawines.gr

**ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ
MALVASIA**











...πολύτιμον σόσαν σφ' μόνον
διά την ακυράν αυτής θέσιν
αλλά και διὰ τον περὶ αὐτὴν
παραγόμενον κάλλιστον οἶνον
τον γνωστόν κατ' ὅλην
την Εὐρώπην ὑπὸ το ὄνομα
του οἴνου της Μαλβασίας...

(Κυβερν. Πατριστεύσεως
ἱστορίας τοῦ Ἑλληνικοῦ ἔθνους)



MONEMVASIA WINERY
Γ. Τσιμπιδης



Το διαμάντι της Κρήτης

Το οινοποιείο Διαμαντάκης ιδρύθηκε το 2007 από τα μέλη της οικογένειας Νικολάου Γ. Διαμαντάκη τους Ιωάννη, Μιχαήλ και Ζαχαρία. Οι δύο πρώτοι, αμπελουργοί τρίτης γενιάς, διαθέτουν μεγάλη εμπειρία και έχουν αναλάβει το αμπελουργικό τμήμα του οινοποιείου, ενώ ο Ζαχαρίας με σπουδές Οινολογίας έχει αναλάβει την οινοποίηση και την προώθηση των κρασιών. Το οινοποιείο αποτελεί μια νέα σύγχρονη μονάδα παραγωγής ποιοτικών οίνων στην Κρήτη. Βρίσκεται στην καρδιά της επαρχίας Μαλεβιζίου, έξω από το χωριό Κάτω Ασίτες και την ιστορική Μονή Αγίου Γεωργίου Γοργοθαΐνη, σε υψόμετρο 450 μ.

Ποικιλίες για κάθε γούστο

Η αγάπη και το μεράκι για το ποιοτικό κρασί και η μακρόχρονη παράδοση της οικογένειας στην αμπελουργία οδήγησαν στη δημιουργία του μικρού οινοποιείου για την αξιοποίηση των σταφυλιών από τα ιδιόκτητα 70 στρέμματα, στα οποία καλλιεργούνται διάφορες ποικιλίες, ελληνικές, ντόπιες και διεθνείς. Σε αυτά προστέθηκαν άλλα 25 στρέμματα, που είναι διαμορφωμένα σε πεζούλτες και φυτεύτηκαν την άνοιξη του 2010.



Όλα τα κρασιά του οινοποιείου έχουν αποσπάσει σημαντικές διακρίσεις στους μεγαλύτερους διαγωνισμούς στον κόσμο, όπως Decanter Worldwine Awards, Vienna Wine Challenge, International Wine Challenge κ.ά.



Σκοπός της οικογένειας είναι η δημιουργία εκπαιδευτικών κρασιών, που θα συνδυάζονται αρμονικά με το μοναδικό μικροκλίμα της περιοχής.



Από το 2009

Η πρώτη εμφιάλωση ήρθε το 2009 με δύο φρέσκα κρασιά δεξαμενής, ένα λευκό (MALVASIA DI CANDIA AROMATICA-CHARDONNAY) και ένα ερυθρό από SYRAH με την επωνυμία ΠΙΡΙΝΟΣ. Στις αρχές του 2010 κυκλοφόρησε η νέα ετικέτα του οиноποιείου με ένα ερυθρό κρασί παλαιώσης από τις ποικιλίες SYRAH και ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ, με την επωνυμία ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ 2008. Στη γκάμα των κρασιών του οиноποιείου προστέθηκε στις αρχές του 2011 η νέα ετικέτα από τη σπουδαία τοπική λευκή ποικιλία της Κρήτης, το ΒΙΔΙΑΝΟ, ενώ αρχές του 2014 εμφανίστηκε το πρώτο ροζέ κρασί του οиноποιείου το ΠΙΡΙΝΟΣ ΡΟΖΕ 2013 από τις ποικιλίες SYRAH και ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ. Στις αρχές του 2014 προστέθηκε στη γκάμα του οиноποιείου η λευκή ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ ένα βαρελάτο λευκό κρασί από ΒΙΔΙΑΝΟ και ΑΣΥΡΤΙΚΟ.

110
στρέμματα

είναι ο
αμπελώνας
του οиноποιείου

2007

ιδρύθηκε το
οиноποιείο

7 χρόνια

οиноποιήσεων

34 Βραβεία

και διακρίσεις
σε Διεθνείς
Διαγωνισμούς
οίνου



ΚΑΤΩ ΑΣΙΤΕΣ
ΗΡΑΚΛΕΙΟ



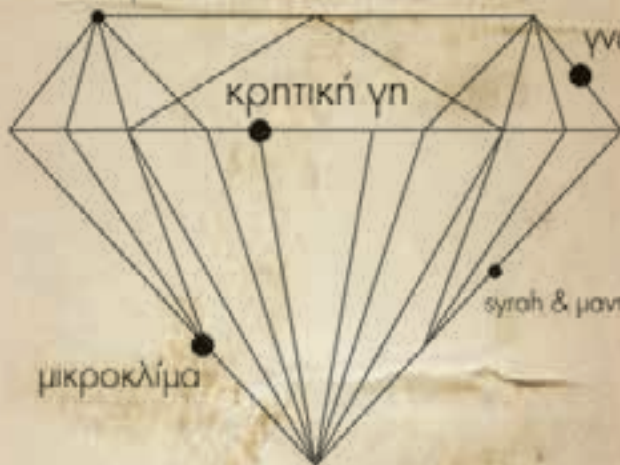
βιδιανό & ασύρτικο

γνώση

κρητική γη

syrah & μαντηλάρι

μικροκλίμα



Οινοποιείο Διαμαντάκης
Κάτω Ασίδες, Ηράκλειο, Κρήτη
www.diamantakiswines.gr





Οινικά κύματα απ' την καρδιά του Ιονίου

Αν και τα Επτάνησα -με εξαίρεση βέβαια την Κεφαλονιά- δεν «ακούγονται» οινικά πολύ μακρύτερα από τον τόπο τους, στην πραγματικότητα υπάρχουν παραγωγοί που δουλεύουν με σοβαρότητα και κρατάνε την αμπελοκαλλιέργεια ζωντανή

ΚΕΙΜΕΝΟ & ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γρηγόρης Κόντος Dip. WSET
www.gregoryswinejournal.com

Ταξιδεύοντας την περασμένη άνοιξη σε ένα από τα ομορφότερα νησιά του κόσμου, το οποίο πρόσφατα χτυπήθηκε με σημαντικές απώλειες από τον Εγκέλαδο, είχαμε την τύχη να γνωρίσουμε τον πιο δραστήριο ίσως οινοπαραγωγό του νησιού και το έργο ζωής του, τη «Λευκαδίτικη Γη». Η τύχη ευνοεί τους τολμηρούς, λένε, και έτσι ακριβώς συνέβη όταν πηγαίνοντας για καφεδάκι στη γνωστή Βασιλική της Λευκάδας, έξω από τα Σύ-

βοτα, είδαμε την επιγραφή «Λευκαδίτικη Γη» και δεν μπορέσαμε να αντισταθούμε σε μια ακόμα γευστική δοκιμή. Ένα όμορφο σύμπλεγμα πέτρινων κτηρίων υποδηλώνει το γούστο και το μεράκι του ιδιοκτήτη, τον οποίο όμως δεν γνωρίσαμε. Την ξενάγησή μας αλλά και τη δοκιμή των κρασιών ανέλαβε μια φιλόξενη κυρία. Ξεκινήσαμε από το ισόγειο και τον πάνω όροφο, εκεί όπου ο κύριος Ρομποτής έχει εκθέσει διάφορα παραδοσιακά αμπελουργικά και οινοποιητικά εργαλεία

που μάζεψε από παλιά σπίτια, για να «αφηγηθεί» με αυτό τον τρόπο την οινική ιστορία της Λευκάδας. Σε αυτό βοηθάνε και οι επιγραφές που μεταφέρουν τον επισκέπτη στο παρελθόν του νησιού.

ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟ ΤΟ 2000

Το οινοποιείο μαθαίνουμε λειτουργεί από το 2000, ενώ σε αυτόν το χώρο μεταφέρθηκε το 2007. Τα δύο κύρια προϊόντα του νησιού είναι το ελαιόλαδο και το κρασί. Το λά-



δι παράγεται από μια τοπική ποικιλία, την «Ασπρολιά», η οποία βγάζει ένα ελαφρύ λάδι, μη εμπορεύσιμο μας λέει η ξεναγός μας. Επισκεπτόμαστε και ένα από τα πέτρινα κτίσματα του μουσείου όπου φυλάσσεται ένα παλιό ζωήλατο ελαιολιτριβείο και άλλα εργαλεία ελαιοπαραγωγής.

ΛΕΥΚΗ ΒΑΡΔΕΑ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΗ ΒΕΡΤΖΑΜΙ

Όσο για το κρασί, η Λευκάδα έχει δύο τοπικές γηγενείς ποικιλίες: Τη λευκή Βαρδέα και την ερυθρή Βερτζαμί. Η τελευταία καλύπτει το 70% των αμπελώνων και συναντάται επίσης -σε μικρές ποσότητες- σε Αχαΐα και Κέρκυρα.

Μετά από μια μικρή περιήγηση στις αίθουσες δεξαμενών και γραμμής εμφιάλωσης στο οινοποιείο, καταλήγουμε στην αρχική αίθουσα για τη δοκιμή των κρασιών. Η συνολική ετήσια παραγωγή φτάνει τις 100.000 φιάλες, εκ των οποίων το 30% εξάγεται στην Ολλανδία και το υπόλοιπο καταναλώνεται τοπικά ή πωλείται on-line.

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

Βαρδέα 2012: Η τοπική Λευκαδίτικη λευκή ποικιλία μου έβγαλε έναν τροπικό χαρακτήρα με αρώματα που θυμίζουν πεπόνι, μπανάνα, grapefruit και υπογραμμισμένο αλκοόλ.

Βαρδέα 2013: Ίδιο κρασί από την τελευταία εσοδεία, αρκετά πιο ανθώδες, αλλά

πάντα με σαφή τον χαρακτήρα των τροπικών φρούτων.

Βαρδέα Skin Contact 2013: Εδώ η ποικιλία οινοποιείται λίγο διαφορετικά, με προζυμωτική επαφή των στεμφύλων με το μούστο. Άνη, πυρηνόκαρπα φρούτα (ροδάκινο, βερίκοκο), μέτρια οξύτητα και αλκοόλ λίγο πάνω του μετρίου.

Ροζέ 2013 (100% Βερτζαμί): Πολύ ωραίο ανοιχτό χρώμα -αυτό του σολομού- και αρώματα από άνη, τριαντάφυλλο, ανθοφορία, κόκκινο σταφύλι, κεράσια, φράουλες και raspberries. Το αλκοόλ ισορροπεί όμορφα με την οξύτητα στο στόμα. Νομίζω το καλύτερο κρασί του οινοποιείου.

Βερτζαμί 2012: Η ερυθρή ποικιλία του νησιού με το βαθύ χρώμα οινοποιείται σε δρύινα βαρέλια διαφόρων ηλικιών και δίνει ένα κρασί με πυκνά μαύρα και κόκκινα φρούτα στη μύτη, όπως και αρώματα βαρελιού (βανίλια, ξηροί καρποί, καπνός). Στο στόμα τα κόκκινα φρούτα είναι πιο γλυκά (βύσσινο) αλλά το βαρέλι ίσως σκεπάζει κάπως το κρασί. Ωριμες και σαρκώδεις τανίνες.

Melidonos (Λευκό γλυκό, 100% Βαρδέα): Πολλά άνη, μοσχάτο σταφύλι, περγαμόντο, γλυκά κουταλιού (από εσπεριδοειδή), νεράντζι ρολέ, φλούδες πορτοκαλιού στη μύτη. Στο στόμα όμως μου φάνηκε σύντομο.

Melidonos (ερυθρό γλυκό, 100% Βερτζαμί): Η γενική εικόνα που αποκομίσαμε είναι ότι έχουμε να κάνουμε με έναν παραγωγό προσανατολισμένο στην ...►



Η **Λευκάδα** έχει δύο τοπικές **γηνγενείς** ποικιλίες **αμπέλου**: Τη λευκή **Βαρδέα** και την ερυθρή **Βερτζαμί**. Η τελευταία μάλιστα καλύπτει το **70%** των αμπελώνων και **συναντάται** επίσης -σε μικρές ποσότητες- στις περιοχές της **Αχαΐας** και της **Κέρκυρας**.

ποιότητα, που συμβάλλει σημαντικά στη δημιουργία οινικής κουλτούρας στο νησί και με κρασιά που δείχνουν σημαντικές δυνατότητες τόσο από άποψη ποικιλιών, όσο και από άποψη ανθρώπινης προσπάθειας. Μακάρι η πορεία του οινοποιείου να συνεχίσει να είναι ανοδική και να βρεθεί κάποια στιγμή ανάμεσα στα κορυφαία της Ελλάδας.

Γενικά, όπως προαναφέρθηκε τα Επτάνησα -με φωτεινή εξαίρεση την Κεφαλονιά- δεν «ακούγονται» οινικά πολύ μακρύτερα από τον τόπο παραγωγής τους. Και όμως τελικά υπάρχουν παραγωγοί που κρατάνε την αμπελοκαλλιέργεια ζωντανή και όχι μόνο. Το οινοποιείο «Λευκαδίτικη Γη» του Δημήτρη Ρομποτή στη Λευκάδα είναι ένα από αυτά.

ΚΥΚΛΑΔΕΣ Η ΙΟΝΙΟ

Η Λευκάδα είναι ένα από τα νησιά του Ιονίου πελάγους που βρίσκονται ανάμεσα στην ηπειρωτική Ελλάδα και την Ιταλία. Το debate «Κυκλάδες ή Ιόνιο» είναι πάντα δημοφιλές, αν και πρόκειται για διαφορετικά στοιχεία γονιότητας. Τα νησιά του Ιονίου είναι γόνιμα, καλυμμένα από πεύκα και ελιές και με ονειρικές παραλίες με κρυστάλλινα, τρκουάζ νερά σε αντίθεση με τις ηφαιστειογενείς, απόκοσμες αλλά εξωπραγματικά θελκτικές Κυκλάδες.

SANTA MAURA

Η Λευκάδα, την οποία οι Ενετοί έλεγαν Santa Maura (Αγία Μαύρα), εκτός από

τις παραλίες, έχει ταυτιστεί με την προσωπικότητα του Αριστοτέλη Ωνάση -ο οποίος χάρισε παγκόσμια φήμη στο νησί λόγω του Σκορπιού- αλλά και τους ποιητές της: Από εδώ κατάγονταν ο Αριστοτέλης Βαλαωρίτης, ο Άγγελος Σικελιανός αλλά και ο εθνικός ποιητής της Ιαπωνίας, Λευκάδιος Χερν. Η Λευκάδα και όλα τα Επτάνησα έχουν άρωμα ιταλικό ως αποτέλεσμα της μακράς επιρροής τους από τους Ενετούς από τον 12ο αιώνα. Πραγματικά, ενώ όλη η υπόλοιπη Ελλάδα βρέθηκε υπό τουρκική κυριαρχία για τέσσερις αιώνες, τα Επτάνησα τέλεσαν υπό τουρκική κυριαρχία για ελάχιστες δεκαετίες. Μουσική, γλώσσα, αρχιτεκτονική, κουλτούρα και άνθρωποι μαρτυρούν ακόμα και σήμερα αυτή την έντονη ιταλική επιρροή. 🌿



..... info

Οδηγώντας προς τη δημοφιλή **Βασιλική** της Λευκάδας, περνώντας από τα **Σύβοτα** ο ταξιδιώτης συναντά την **ταμπέλα** «Λευκαδίτικη Γη» και την **ακολουθεί**. Το **οινοποιείο**, που λειτουργεί από το 2000, **εγκατάσταθηκε** στο συγκεκριμένο μέρος το **2007**.





VOLCANIC BUBBLES

SANTO WINES
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΠΡΩΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΑΦΡΩΔΕΣ ΛΕΥΡΙΤΙΚΟ ΑΠΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

WWW.SANTOWINES.GR

Παράδοση, επιμονή και εμπειρία συνθέτουν το εκλεκτό τσίπουρο

Από επιλεγμένα στέμφυλα των αμπελώνων της παράγει η οικογένεια Μαρκόγιαννη γνήσιο τσίπουρο εδώ και πάνω από 10 χρόνια στην Σκιήλουντσία Ολυμπίας



ΚΕΙΜΕΝΟ **Φανή Γιαννακοπούλου**



Το παλαιωμένο τσίπουρο «**Παλαιό Μαρκόγιαννη**» της οικογένειας **χαρακτηρίζεται** μεταξύ άλλων από εξαιρετικά **αρώματα** βανίλιας, σοκολάτας και σταφίδας.

Ο μυθικός Αλφειός ποταμός που χωρίζει τον Σκιλλούντα από την Αρχαία Ολυμπία, το ανάγλυφο της περιοχής και τα αργιλοπληρώδη εδάφη διαμορφώνουν ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες και αποτελούν τις παραμέτρους που επισφραγίζουν και ολοκληρώνουν την προσωπικότητα των τσίπουρων αλλά και των οίνων της οικογενειακής επιχείρησης **ΥΙΟΙ Ι.ΧΡΙΣΤΟΠΟΥΛΟΥ Ο.Ε** η οποία έχει διακριτικό τίτλο «**ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ**».

Η ιδέα ενασχόλησης με το τσίπουρο γεννήθηκε λόγω της πολύχρονης παράδοσης στην παραγωγή του προϊόντος στην περιοχή, στην ορεινή και ημιορεινή ζώνη της πρώην επαρχίας Ολυμπίας αλλά και της γείτονας Αρκαδίας. Ένας επιπρόσθετος λόγος της βούλησης για παραγωγή τσίπουρου ήταν η σημαντική εμπειρία που είχε ήδη αρχίσει να αποκτά η οικογένεια στην παραγωγή οίνων ποιότητας, στη γνώση και επιλογή αμπελοτεμαχίων, στην κρίση των στεμφύλων ως πρώτη ύλη παραγωγής εκλεκτού αποσταγμάτος αλλά και αξιοποίησης μετά την οινοποίηση. Το 2002 ιδρύθηκε το αποσταγματοποιείο της εταιρείας και το 2007 εμφιαλώνεται το τσίπουρο Μαρκόγιαννη. Το 2011 ξεκινούν οι πρώτοι πειραματισμοί στην ωρίμανση του τσίπουρου σε βαρέλι και το 2012 μετά από επαναλαμβανόμενες γευστικές δοκιμές εμφιαλώνεται το «Παλαιό Μαρκόγιαννη».

Η μέση ετήσια παραγωγή τσίπουρου τα τελευταία χρόνια είναι περίπου 400 λίτρα άνυδρης αλκοόλης, ενώ η πραγματική δυναμικότητα του αποσταγματοποιείου είναι πολύ μεγαλύτερη. Σημειώνεται ότι το αποσταγματοποιείο είναι

ασυνεχούς λειτουργίας απαρτίζεται από χάλκινο άμβυκα όγκου 1300 L, ψυκτήρα και ανοξειδωτες δεξαμενές συλλογής του τσίπουρου που παράγεται ως τελικό προϊόν και έχει κατασκευαστεί από την εταιρεία Afimar της Αφοί Ι. Μαυραφέκα Ο.Ε.

«Η ενασχόληση με την παραγωγή τσίπουρου είναι μια συνεχής εκπαίδευση και κάθε χρόνο προσπαθούμε να βελτιώνουμε τεχνικές σε όλα τα στάδια της παραγωγής με σκοπό τη βελτιστοποίηση της ποιότητας του αποσταγμάτος», σημειώνουν οι ιδιοκτήτες.

ΑΡΓΗ ΑΠΟΣΤΑΣΗ

Επιλεγμένα στέμφυλα του πολυποικιλιακού οικογενειακού αμπελώνα (κυρίως Ροδίτης, Μαυρούδι, Ασπρούδες, Φωκιανό, Κολιινιάτικο) μετά την οινοποίηση για την παραγωγή οίνων ποιότητας, ζυμώνουν ελεγχόμενα, ενώ στη συνέχεια διασφαλίζεται η άριστη διατήρησή τους επίσης σε ελεγχόμενο περιβάλλον μέχρι και το χρόνο απόσταξης.



Ο **Γιάννης Χριστόπουλος** από τους ιδιοκτήτες της επιχείρησης είναι **γεωπόνος-οινολόγος**. Η επιχείρηση ιδρύθηκε το **1982** με δραστηριότητα την παραγωγή **οίνου** και το **2002** ίδρυσε το αποσταγματοποιείο της για την παραγωγή **τσίπουρου**.



Η αργή απόσταξη, οι σωστοί διαχωρισμοί, η γνώση και η εμπειρία τόσο του ποιοτικού δυναμικού των ποικιλιών των στεμφύλων που αποστάζονται όσο και της ίδιας της διαδικασίας της απόσταξης σε συνάρτηση με την εξαιρετικής ποιότητας πρώτη ύλη είναι οι παράμετροι ποιότητας για το τσίπουρο Μαρκόγιαννη.

ΤΟ ΠΑΛΑΙΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Ο χρόνος ωρίμανσης προσδιορίζεται περίπου στους 12 μήνες, η επιλογή των δρύινων βαρελιών καθώς και η διαδικασία παραγωγής του τσίπουρου πριν την παλαίωση αποτελούν τους συντελεστές διαμόρφωσης του «Παλιό Μαρκόγιαννη» μαζί με το λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα, τα αρώματα ώριμων και αποξηραμένων φρούτων, σταφίδας, ξηρών καρπών, σοκολάτας αλλά και διακριτικές νότες βανίλιας που μαρτυρούν την πολύμηνη παραμονή στους δρύινους περιέκτες. Η επίγευση είναι διαρκής, εντυπωσιακή με το αρωματικό δυναμικό να παραμένει σε ισχύ επί μακρόν. «Πιστεύουμε στη δυναμική του παλαιωμένου τσίπουρου, δοκιμάζουμε ωριμάνσεις σε μεγαλύτερους χρόνους και σε διαφορετικά βαρέλια ώστε τα επόμενα χρόνια να



έχουμε έναν ικανό όγκο γνωστικών πληροφοριών για αυτό καθώς και για ποιες μπορεί να είναι οι δυνατότητες του αποστάγματος με το πέρασμα του χρόνου», τονίζουν οι ιδιοκτήτες.

Αξίζει, τέλος, να σημειωθεί ότι τόσο το αποσταγματοποιείο όσο και το οινοποιείο της οικογένειας, είναι επισκέψιμα και προσφέρονται για περιήγηση με σκοπό οι ενδιαφερόμενοι να γνωρίσουν τις διαδικασίες παραγωγής αλλά και γευτούν τα προϊόντα τους. 🍇

Ο Γ. Χριστόπουλος με την αδερφή του **Αντωνία**, ιδιοκτήτες της εταιρίας. Η **έδρα** της είναι στη **Σκυλλουντία Ολυμπίας** στο Δήμο Ανδρίτσαινας- Κρεσσένων.

Προϊόντα Χαλκού & Καζάνια για Τσίπουρο



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



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΧΑΛΚΟΥ - ΚΑΖΑΝΙΑ ΓΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

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

 **Agrotica**

Περίπετο 16 | Stand 2



Molly Dooker

Το οινοποιείο Molly Dooker στην McLaren Vale της Αυστραλίας παράγει Shiraz υψηλής τιμής ενώ έχει αποσπάσει εξαιρετικές βαθμολογίες από τον Robert Parker, με αποτέλεσμα τα κρασιά να γίνονται ανάρπαστα πριν καν κυκλοφορήσουν στο εμπόριο.

- Μοντέρνα ετικέτα αλλήλα με παραστάσεις σχετικά κλασικές
- Αντισυμβατική - απομονωμένη, είναι σχεδόν αδύνατον να καταλάβει κάποιος ότι είναι ετικέτα κρασιού
- Αν και φαινομενικά απλή, είναι σύνθετη σε γραφιστικό επίπεδο
- Δημιουργικά μοιάζει απλοϊκή, αλλήλα διαθέτει πολυπλοκότητα μόνο για όποιον θέλει να ασχοληθεί
- Σε πρώτο πλάνο το όνομα του κρασιού
- Ευχάριστη, κινηματογραφική, χωρίς να δηλώνει την υψηλότερη τιμή του
- Στοχεύει στην έκπληξη, είτε αυτού που έχει ακούσει το κρασί και πρωτοβλέπει την ετικέτα, είτε αυτού που βλέπει την ετικέτα και στην συνέχεια δοκιμάζει ένα συναρπαστικό κρασί.
- Ετικέτα με cult χαρακτήρα, που καινοτομεί και σίγουρα έχει το δικό της κοινό.

Για να είναι σαν έρωτας με την πρώτη ματιά

Υπόκειται σε νομοθεσίες, παραδόσεις και -ίσως πάνω απ' όλα- στο προσωπικό γούστο του οινοποιού. Όμως η ετικέτα του κρασιού πρέπει να είναι εργαλείο, για να το βοηθήσει να προσελκύσει τον «κατάλληλο» καταναλωτή, ο οποίος θα είναι σε θέση να εκτιμήσει και το περιεχόμενο της φιάλης

ΚΕΙΜΕΝΟ Δημήτρης Αλεξίου & Κωνσταντίνος Λαζαράκης
MW των Wine Wonders

Η ετικέτα ενός κρασιού είναι το σημαντικότερο κομμάτι του συνολικού packaging, τουλάχιστον στις περιπτώσεις όπου ο αγοραστής έρχεται σε οπτική επαφή με τις φιάλες πριν κάνει την τελική επιλογή του. Έτσι, είναι πολύ σημαντική σε ένα κατάστημα λιανικής πώλησης, λιγότερο όμως σημαντική σε ένα εστιατόριο. Βέβαια ο τρόπος που καταλήγει ένας παραγωγός σε μια συγκεκριμένη ετικέτα είναι διδαλώς. Ας προσπαθήσουμε να τον προσεγγίσουμε αναλύοντας σύντομα μερικές εξαιρετικά επιτυχημένες, για διαφορετικούς λόγους και σε ποικίλους τομείς της οινικής αγοράς, ετικέτες.



Kistler

Τα Chardonnay και τα Pinot Noir του Kistler από την Καλιφόρνια θεωρούνται ανάμεσα στα κορυφαία και πιο ακριβά του είδους. Το στυλ της ετικέτας του είναι ένα από τα πιο συχνά μιμούμενα στον Νέο Κόσμο, για κρασιά υψηλών τιμών.

- Μινιμαλιστική ετικέτα, με μεγάλες περιοχές «γραφιστικού κενού»
- Το όνομα του παραγωγού σαν σημαντικότερο στοιχείο της ετικέτας
- Καλλιγραφική γραμματοσειρά, δίνοντας έναν τόνο κλασικού και premium προϊόντος, χωρίς όμως η ετικέτα να είναι αυστηρά κλασική
- Η επιλογή χρωμάτων ενισχύει την εικόνα υψηλής ποιότητας
- Η ποικιλία δεν αναφέρεται, κάτι σπάνιο για κρασιά Νέου Κόσμου
- Αναφέρεται ο αμπελώνας που δίνει ένα επιπλέον στοιχείο prestige
- Η συνολική παραγωγή αναφέρεται, διακριτικά μεν αλλά ευδιάκριτα, που δίνει την εικόνα της σπανιότητας
- Από τις ετικέτες που δεν θέλουν να πουν πολλά, γιατί έχει πολλά να πει το κρασί.



Yellow Tail

Το Yellow Tail είναι ένα κρασί από την Αυστραλία, χαμηλής τιμής, που όμως έφτασε να πουλάει διεθνώς πάνω από 100 εκατομμύρια φιάλες.

- Ετικέτα που ξεκίνησε ολόκληρο κίνημα στο σχεδιασμό ετικετών κρασιού, τα λεγόμενα «critters», δηλαδή ετικέτες με ζώα
- Σε πρώτο πλάνο το γραφιστικό του καγκουρού, που δηλώνει προέλευση
- Όνομα εύκολο, απλό σχέδιο για νεαρό κοινό που δεν θα εντυφλήσει
- Δεν είναι ένα φθινό κρασί, το δείχνει και είναι υπερήφανο γι' αυτό
- Ετικέτα που θα μπορούσε να υπογράψει προϊόν άλλης κατηγορίας.



Brunello di Montalcino

Το Brunello του Biondi Santi είναι ένα από τα πιο ιστορικά κρασιά της Ιταλίας, μιας και αυτό ξεκίνησε την Ονομασία Προέλευσης Brunello di Montalcino".

- Όνομα του παραγωγού σε πρώτο πλάνο.
- Ετικέτα απίστευτα παλαιομοδίτικη
- Γραφιστικά είναι στημένο σαν «φτιάχτηκε πριν ανακαλυφθούν οι γραφιστές»
- Στυλ που φωνάζει «Ιταλία» και καμαρώνει Το οικοδόμημα δηλώνει την αριστοκρατία, το ίδιο και η γραμματοσειρά
- Αυστηρό ύφος, χωρίς περιθώρια για αστεία.

Grange of Penfolds

Το Grange των Penfolds είναι ένα από τα πιο ιστορικά και ακριβά κρασιά του Νέου Κόσμου και ένα από τα ακριβότερα του πλανήτη. Ένα κλασικό κρασί εκτός Ευρώπης.

- Κλασικός σχεδιασμός
- Δεν υπάρχουν σχεδιαστικές υπερβολές, υπάρχει όμως ξεχωριστή ταυτότητα
- Υπάρχουν πάνω από 150 λέξεις στην ετικέτα (!) αναλύοντας την ιστορία αλλά και την παραγωγή
- Σαφέστατα, η ετικέτα έχει άποψη και δεν φοβάται να την υποστηρίξει
- Προσδίδει στο κρασί έναν αυθεντικό αρτιζάνικο-χαρακτήρα
- Αναφέρεται ο αριθμός φιάλης, που δίνει την αίσθηση του σπάνιου, αλλά όχι η συνολική παραγωγή, μιας και έχουμε ένα κρασί που η ετήσια ποσότητα δεν γίνεται γνωστή, αλλά που είναι σχεδόν σίγουρα πάνω από 70.000 φιάλες
- Απαιτεί γνώση από τον καταναλωτή. Δεν τραβάει, αλλά δίνει την αίσθηση του all times classic.



Αγορά **Ο ρόλος της ετικέτας**

Domaine de l' Ecu

Το Domaine de l' Ecu είναι ένα από τα κτήματα που έφεραν την επανάσταση των φυσικών κρασιών στην Γαλλία και συγκεκριμένα στην ονομασία προέλευσης Muscadet. Εδώ έχουμε το Expression de Gneiss, ένα κρασί που πουλά σε δεκαπλάσια τιμή από ένα μέσο Muscadet

● Μάλλον άσχημη ή και «χοντροκομμένη» ετικέτα

● Επιτηδευμένα «χωριάτικη»

● Πολύπλοκη, με πολλές γραμματοσειρές, μεγέθη, πληροφορίες

● Σε πρώτο πλάνο (σχεδιαστικά αλλιώς και στο όνομα) το έδαφος που παράγει αυτό το κρασί

● Σε περίοπτη θέση το λογότυπο του Demeter, του οργανισμού που κάνει διαπίστευση βιοδυναμικών κρασιών

● Μια ετικέτα που στοχεύει εξαιρετικά αυτούς που θέλει εμπορικά (τους λάτρεις των φυσικών κρασιών) έχοντας μια ουσιαστικά αντιεμπορική ετικέτα (αυτό δηλαδή που θέλουν οι εν δυνάμει αγοραστές)

● Τίποτα επάνω της δεν φωνάζει, αλλά συνολικά λήξει δυνατά αυτό που θέλει να πει.



Romanee Conti

Απλά, το πιο ακριβό ερυθρό κρασί του πλανήτη, ένα από τα πιο σπάνια και δυσεύρετα. Η ετικέτα του Romanee Conti είναι κομμάτι του θρύλου.

● Ετικέτα εξαιρετικά παραδοσιακή

● Σχεδόν άσχημη ή αδιάφορη σχεδιαστικά

● Καμία δημιουργική ή γραφιστική έξαρση

● Εξαιρετικά πολύπλοκη – υπάρχουν μέχρι και οι υπογραφές των συνιδιοκτητών!

● Αναφέρονται οι ελάχιστες φιάλες της συγκεκριμένης χρονιάς

● Σε πρώτο πλάνο είναι η ονομασία προέλευσης

● Δηλώνει πως απαιτεί άτομα που γνωρίζουν τι σημαίνει αυτό το κρασί πολύ πριν δουν την φιάλη

● Τίποτα δεν δηλώνει, σε επίπεδο ετικέτας, πως μιλάμε για μια Βουργουνδία των 10.000 ευρώ και όχι για μια των 100 ευρώ ή των 10 ευρώ. Το κρασί αυτό δεν θέλει ετικέτα για να πουλήσει, γι' αυτόν τον λόγο έχει μια ετικέτα που αφορά τους «μύστες».



Το σωστό «κλικ»

Κλείνοντας, θα λέγαμε ότι μια ετικέτα, σήμερα, δεν αρκεί να αναφέρει όνομα παραγωγού, περιοχή, ποικιλία και άλλες τεχνικές πληροφορίες. Όπως και για να γνωρίσεις έναν άνθρωπο, δεν αρκεί να δεις την ταυτότητά του, που αναφέρει «τεχνικές» λεπτομέρειες όπως ονοματεπώνυμο, ημερομηνία και τόπο γέννησης, χρώμα μαλλιών και ματιών και λοιπά στοιχεία που δεν είναι απαραίτητα μοναδικά. Πολύ μεγαλύτερο ρόλο παίζουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, τα εσωτερικά του γνωρίσματα και χαρίσματα, το στυλ του, το ύφος και η αισθητική του και άλλα εντελώς προσωπικά δεδομένα. Έτσι, για να αποφασίσεις να τον πλησιάσεις και να τον γνωρίσεις περισσότερο, να εμβαθύνεις μαζί του, να κάνεις παρέα και να μοιραστείς πράγματα, πρέπει κάτι επάνω του να σου κάνει «κλικ». Ακριβώς το ίδιο συμβαίνει και με το κρασί! Η ετικέτα του, πρέπει να σου κάνει το σωστό «κλικ».



WINE WONDERS

Η Wine Wonders, που δημιουργήθηκε το 2013, στοχεύει στο να βοηθήσει οινοπαραγωγικές εταιρίες στην επικοινωνία των προϊόντων τους, από την ετικέτα μέχρι την διαφημιστική προβολή. www.winewonders.com

16ος ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ & ΟΙΝΟΥ & 2ος ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΠΡΟΒΕΣΜΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ
ΔΕΛΤΙΩΝ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΚΑΙ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ
Παρασκευή, 12 Φεβρουαρίου 2016
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: www.liwe.gr



24-26 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2016

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑ

ΕΝΩΣΗ
ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑ

ΔΕΘ
HELEXPO
Detrop Oenos

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑ

ALPA

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑ

NOVA CERT

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑ

ANATOLIA

100

AgroNews

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑ

100

oikos

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑ

Agenda

Συνέντευξη Julia Harding MW

Τα ελληνικά κρασιά καλύπτουν
το εύρος του φάσματος
της παγκόσμιας γεύσης,
αρκεί να επισημάνει κανείς την
αυστηρότητα της δομής του
Ασύρτικου ή την εξελικτική
δυναμική του Ξινόμαυρου και
πολλά ακόμα χαρακτηριστικά
όσα και οι ελληνικές ποικιλίες,
επισημαίνει η MW Julia
Harding.



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ Η ΓΕΥΣΗ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

«Η αγάπη μου για το κρασί είναι απόλυτα συνδεδεμένη με το άπειρο εύρος της διαφορετικότητάς του» δηλώνει στο Wine Trails η διεθνούς φήμης Master of Wine, Julia Harding, η οποία ήδη «βλέπει» τη θέση της Ελλάδας στον παγκόσμιο οινικό χάρτη αλλά και το δρόμο που πρέπει να ακολουθήσει μέσω της γαστρονομίας και της τουριστικής βιομηχανίας

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟ WINE TRAILS

Σημαντικό μερίδιο καταναλωτών κι επαγγελματιών παγκοσμίως δείχνει να δυσκολεύεται στο άκουσμα και μόνο των ονομάτων των ελληνικών ποικιλιών. Πιστεύετε πως η χρήση της ελληνικής γλώσσας στις ετικέτες αποτελεί εμπόδιο των ελληνικών κρασιών;

J.H. Δυστυχώς ναι, πρόκειται για μια πραγματικότητα. Από την άλλη πλευρά, ωστόσο, αν τα ονόματα των ελληνικών ποικιλιών γράφονται στο λατινικό αλφάβητο, νομίζω πως τα πράγματα γίνονται ευκολότερα για όλους. Έτσι μετριάζει κανείς τις δυσκολίες της πρώτης επαφής, κάτι σημαντικό αν υπολογίσουμε πως το ελληνικό κρασί είναι πραγματικά νέο, αν όχι άγνωστο, για πολλές αγορές. Ακολουθώντας, μετά τη σταδιακή γνωριμία επέρχεται η οικειότητα, άρα αντιλαμβάνεται κανείς πόσο σημαντικό είναι η πρώτη φάση να περιοριστεί. Βέβαια τα ελληνικά κρασιά δεν είναι τα μόνα που αντιμετωπίζουν αυτό το πρόβλημα.

Πολλοί οινογράφοι συνεχίζουν να χρησιμοποιούν το διαχωρισμό νέου και παλαιού κόσμου του κρασιού, κατά πολλούς άλλους ξεπερασμένο. Πού θα κατατάσσατε την Ελλάδα;

J.H. Δε νομίζω πως ο συγκεκριμένος διαχωρισμός καλύπτει την ελληνική περίπτωση, όπως κι αρκετές άλλες. Η Ελλάδα είναι μια χώρα με πραγματικά μακρά οινική ιστορία και ταυτόχρονα με σημαντικά συντομότερη ιστορία στην παρα-

γωγή αναγνωρίσιμων κρασιών ποιότητας. Είναι λοιπόν κάτι πιο σύνθετο από έναν απλό διαχωρισμό.

Υπάρχει κάτι στα ελληνικά κρασιά που μπορεί να προσεγγίσει κάτι περισσότερο από τις ματιές αγοραστών και καταναλωτών διεθνώς;

J.H. Θα έλεγα πως τα καλύτερα ελληνικά κρασιά προσφέρουν απλόχερα, αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά ταυτόσημα της Ελλάδας ως οινοπαραγωγού χώρας, δηλαδή του συνδυασμού ενδογενών ποικιλιών με μοναδικά terroir. Αναμφίβολα, αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι του παγκόσμιου οινικού χάρτη για κάθε οινικό εξερευνητή.

Πιστεύετε πως τα ελληνικά κρασιά διαθέτουν κάποια αυθεντικά χαρακτηριστικά, ως συντριπτικά πλεονεκτήματα έναντι του ανταγωνισμού;

J.H. Θα επιμείνω στην προηγούμενή μου απάντηση. Υπάρχει ένας αριθμός εξαιρετικών ελληνικών κρασιών που εκφράζει ξεκάθαρα τη μοναδικότητα του συνδυασμού ενδογενών ποικιλιών και terroir, κρασιά που δεν μπορούσαν να προέρχονται από άλλα οινοπαραγωγικά σημεία. Από την άλλη, δεν νομίζω πως υπάρχει κάποιο σαφές πλεονέκτημα όταν η κουβέντα φτάνει στην τιμολόγηση. Η Ελλάδα έχει την τεράστια ευκαιρία να φέρει κόσμο στο ελληνικό κρασί μέσω της γαστρονομίας και της τουριστι-

κής βιομηχανίας. Δεν είναι ωστόσο τόσο απλό όσο ακούγεται, χρειάζονται συντονισμένες προσπάθειες για τη διαρκή προσφορά υψηλού επιπέδου προϊόντων και υπηρεσιών. Ακολουθώντας, θα πρέπει να ξεπεραστεί η όποια προσδοκία των επισκεπτών για φθινό ελληνικό κρασί με στενά τιμολογιακά κριτήρια. Εξίσου σημαντικό χαρακτηριστικό είναι πως τα ελληνικά κρασιά καλύπτουν μεγάλο εύρος του φάσματος της παγκόσμιας γεύσης. Παίρνοντας ως παράδειγμα ποικιλιακά κρασιά μπορούμε να επισημάνουμε την αρωματικότητα του Μοσχοφίλερου, την αυστηρότητα της δομής του Ασύρτικου, τον στρογγυλό και φρουτώδη χαρακτήρα του Αγιοργίτικου, την εξελικτική δυναμική του Ξινόμαυρου και πάρα πολλά ακόμα χαρακτηριστικά όσα και οι ελληνικές ενδογενείς ποικιλίες.

Θεωρείτε πως υπάρχει κάποιο κρίσιμο επόμενο βήμα που πρέπει να γίνει για το ελληνικό κρασί;

J.H. Ελπίζω πως άκρως πρωτοπόρες εκδηλώσεις όπως το Greek Wine Festival, που έγινε για πρώτη φορά φέτος, μπορούν να δώσουν την ευκαιρία στους καταναλωτές μεγάλων αγορών, όπως της Μ. Βρετανίας, να ευχαριστηθούν τα ελληνικά κρασιά σε οικείο περιβάλλον. Αυτό αποκτά ιδιαίτερη βαρύτητα, αν συνυπολογίσει κάποιος πως οι περισσότεροι επαγγελματίες αγοραστές διεθνώς διατηρούν σημαντικές επιφυλάξεις για το ελληνικό κρασί. 🍷

ΜΥΣΤΕΣ ΣΤΟ ΘΑΥΜΑ ΤΗΣ Ν. ΖΗΛΑΝΔΙΑΣ

Η ανάδειξη της Νέας Ζηλανδίας ως οινοπαραγωγού χώρας με την υψηλότερη τιμή εξαγωγής καθιστά περισσότερο επίκαιρη από ποτέ μια γευστική δοκιμή εναλλακτικών κρασιών της

ΚΕΙΜΕΝΟ **Κώστας Λώνης** * Οινολόγος
Βασίλης Πατάκης * Οινόφιλος
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **Studio ALL4MAT**

Εναλλακτικές ποικιλίες - Η νέα εποχή της Νέας Ζηλανδίας», ήταν το κεντρικό θέμα του σεμιναρίου (masterclass επί το λαϊκότερον) που διοργανώθηκε με επιτυχία το Σάββατο 28 Σεπτεμβρίου, από την Πανελλήνια Ένωση Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝ.Ε.Π.Ο.).

Η συγκεκριμένη διοργάνωση αποτελεί τμήμα ενός κύκλου ανεξάρτητων σεμιναρίων κι εργασιών που έχουν στόχο να συμβάλλουν στη γνώση και εξέλιξη των ικανοτήτων τόσο των μελών της Ένωσης,

όσο και άλλων επαγγελματιών που σχετίζονται με τον οίνο.

Η διαρκής ανοδική παγκόσμια δημοσιότητα των λεγόμενων εναλλακτικών ποικιλιών, σε συνδυασμό με την ανάδειξη της Νέας Ζηλανδίας την τελευταία 5ετία, ως η οινοπαραγωγού χώρας με την υψηλότερη εξαγωγική τιμή στις περισσότερες τιμολογιακές κατηγορίες ήρεμων κρασιών, αποτέλεσαν τα σημεία-κλειδιά για την επιλογή της θεματικής ενότητας, αφού αποτελεί ένα φαινόμενο που απασχολεί τον διεθνή κόσμο του κρασιού.►

Χαρακτηριστικά στιγμιότυπα του σεμιναρίου. Η αποτύπωση της υψηλής ποιότητας και του έντονου χαρακτήρα των κρασιών στα ποτήρια, προβλημάτισε τους έντονα τους συμμετέχοντες





ΤΑ ΕΠΙΣΗΜΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΔΟΚΙΜΗΣ

- Man O War, Gravestone Semillon 2012, Auckland
- Coopers Creek, bell ringer Albarino 2014, Gisborne
- Milton te arai vineyard Chenin blanc 2014, Gisborne
- Esk Valley Verdelho 2014, Hawkes bay
- The Paddler G.Veltliner 2013, Marlborough
- Pyramid Valley, Pinot Blanc 2011, Marlborough
- Staete land T Viognier 2013, Marlborough
- MT DIFFICULTY WINES, roaring mtg Pinot gris 2014, Central Otago
- Ripon Gewurztraminer 2014, Central Otago
- Trinity hill tempranillo 2013, Gimblett Gravel
- Fromm Malbec 2009, Marlborough
- Framingham, Montepulciano 2010, Marlborough



PYRAMID VALLEY PINOT BLANC GROWERS COLLECTION, KERNER ESTATE VINEYARD 2011

(εμφιάλωση 2015) Απαλό χρυσαφί, διαθέτει πυκνότητα κι ένταση με ώριμα πυρηνόκαρπα κι εξωτικά φρούτα (ροδάκινο, βερίκοκο, mango, ανανά) μέλι και σιρόπι φρούτων, ενώ το πέρασμα από τα γαλλικά βαρέλια προσδίδει νότες μπαχαρικών και ξηρών καρπών. Γευστικά διατηρεί τον ίδιο χαρακτήρα και ένταση. Η υψηλή και διαρκής οξύτητα ισορροπεί ιδανικά με τα 13gr/l υπ.σάκχαρα και το 14,50% vol. Υπερσυμπυκνωμένο, διαθέτει σύνθετο τελείωμα μακράς διάρκειας.



ESK VALLEY VERDELHO, HAWKES BAY, 2014

Παρουσιάζει μύτη μέτριας προς υψηλής αρωματικής έντασης, γεμάτη lime και τροπικά φρούτα που υποστηρίζονται από νότες ανθών και μπαχαρικών. Στο στόμα έχει μεγάλη φρεσκάδα λόγω της σχετικά υψηλής οξύτητας αλλά και του έντονου χαρακτήρα φρούτων όπως λεμόνι, ροδάκινο και манταρίνι. Ένα μέρος του ζύμωσε και παρέμεινε με τις οиноθήσες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και αυτό έχει προσδώσει μια γλυκιά αίσθηση που συνδυάζεται όμορφα με τα 5 gr/l σακχάρων και το 13,50% αλκοόλ σε ένα εκρηκτικό γευστικό μακρύ τελείωμα.



GREYWACKE 'WILD SAUVIGNON' 2012

Εξαιρετικό δείγμα εναλλακτικού ύφους από μη εναλλακτική ποικιλία. Καρπός από τις Brancott Valley και central Wairau Plains, συλλέγεται χειρονακτικά και μηχανικά. Ακολουθεί άμεση κι απαλή πίεση. Ψύξη, αποθήσωση και διαμερισμός σε δρύινα βαρέλια, η συντριπτική πλειοψηφία των οποίων είναι 2ης, 3ης και 4ης χρήσης. Η αλκ. ζύμωση διήρκησε ως και 6 μήνες σε κάποια βαρέλια και πραγματοποιήθηκε αποκλειστικά από ενδογενή στελέχη. Εφαρμόστηκε περιοδικό batonnage και τα 2/3 των βαρελιών πραγματοποίησαν αυθόρμητη μηλ. μετατροπή. 12 μήνες μετά μεταφέρθηκε εκτός βαρελιών για τους επόμενους 5 μήνες. Εμφιαλώθηκε τον Οκτώβριο του 2013 και ξεκουράστηκε για 3 επιπλέον μήνες. 14.0% vol, 3.25 pH, 6.7 g/l (σε H₂SO₄) και αλθηλοσυμπληρούμενα επίπεδα πολυπλοκότητας, ισορροπίας και συμπύκνωσης.



STAETE LANDT VIOGNIER 2014

Κρασί με έντονο αρωματικό προφίλ που προσφέρει απλόχερα ώριμα και αποξηραμένα πυρηνόκαρπα φρούτα όπως βερίκοκο αλλά και ανθικές νότες όπως βιολέτα. Πληθωρικό στο στόμα με πλούσιο σώμα και ένταση, φρέσκο και γεμάτο ώριμα και ζουμερά λευκόσαρκα φρούτα. Τα 6 gr/l υπ. σακχάρων συμβάθουν στην απαλή υφή του και το 14% vol ενσωματώνεται σ' ένα λεπτό βουτυρένιο στρώμα ξηρών καρπών, προϊόν της ζύμωσης και παραμονής με τις οиноθήσες για 8 μήνες σε παλιά γαλλικά δρύινα βαρέλια. Διαθέτει μακρύ τελείωμα με νότες φλούδας πορτοκαλιού και grapefruit. 🌿

PELLENC

Η ελευθερία του κλαδέματος

Vision



Μπαταρία 150

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

790€ χωρίς ΦΠΑ



Μπαταρία 250

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

950€ χωρίς ΦΠΑ



Μπαταρία 250 και M12

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

1650€ χωρίς ΦΠΑ



FIXION Το δετικό με τις περισσότερες πωλήσεις στον κόσμο!



Fixion

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΔΕΤΙΚΟ

895 € /προ Φ.Π.Α.

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

www.pellenc.com.gr



ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: 8ο ΧΛΜ. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ-ΑΘΗΝΩΝ, ΤΗΛ. 2310 795018
ΛΑΡΙΣΑ: 6ο ΧΛΜ. ΛΑΡΙΣΑΣ-ΦΑΡΣΑΛΩΝ, ΤΗΛ. 2410 661995, 2410 660960
ΟΡΕΣΤΙΑΔΑ: 1ο ΧΛΜ ΟΡΕΣΤΙΑΔΑΣ-ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ, ΤΗΛ. 25520 81040, 25520 27155
info@agrotechniki.gr, www.agrotechniki.gr, www.pellenc.com.gr

JOHN DEERE

AGROTECH
ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Μαρία Νέτσικα

Η ΚΑΒΑ ΤΩΝ ΣΠΑΝΙΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΑΗΔΑΝΙ ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ

Μια ενδιαφέρουσα μονοποικιλιακή οινοποίηση, από ένα όχι τόσο γνωστό σταφύλι, το λευκό Αηδάνι με τα λουλουδάτα αρώματα, που καλλιεργείται κυρίως στη Σαντορίνη και τα νησιά του Αιγαίου. Δίνει ένα όμορφο λευκοκίτρινο κρασί με δροσιστική οξύτητα και ευχάριστη επίγευση.

ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΔΩΡΑΚΑΚΟΥ

Ανακαλύψτε τις αρετές του σπάνιου σταφυλιού της Λακωνίας δοκιμάζοντας το κρασί της οικογένειας Θεοδωρακάκου, από τους ιδιόκτητους αμπελώνες που βρίσκονται ανάμεσα στο Γύθειο και τη Σπάρτη. Με δροσιστική οξύτητα, υπέροχο αρωματικό βάθος και σήμα κατατεθέν, το επίμονο άρωμα που παραπέμπει στο κυδώνι γλυκό.

ΤΙΝΑΚΤΟΡΩΓΟΣ ΚΤΗΜΑ ΜΠΡΙΝΤΖΙΚΗ

Εντυπωσιάζει η λαμπερή χρυσαφένια φορεσιά του. Στη μύτη σαγηνεύουν τα αρώματα τροπικών φρούτων με βοτανικές νύξεις και μια ιδέα λουκούμι τριαντάφυλλο. Πλούσιο στόμα με μέτρια οξύτητα και ευχάριστη επίγευση. Από την ομώνυμη σπάνια ποικιλία, της οικογένειας των Ασπροδυών που καλλιεργείται στην Ηλεία.

ΒΙΔΙΑΝΟ – ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ MEDITERRA

Εντυπωσιάζει η λαμπερή χρυσαφένια φορεσιά του. Στη μύτη σαγηνεύουν τα αρώματα τροπικών φρούτων με βοτανικές νύξεις και μια ιδέα λουκούμι τριαντάφυλλο. Πλούσιο στόμα με μέτρια οξύτητα και ευχάριστη επίγευση. Από δύο καθαρόαιμες και σπάνιες Κρητικές ποικιλίες.

ΡΕΤΙΤΕ FLEUR ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ

Ντελικάτο ροζέ από τη σπάνια αχαϊκή ποικιλία Σιδερίτης. Με ωραίο παλ φόρεμα, και διακριτικό άρωμα λουλουδιών, κερασιών, γλυκού βύσσινου. Φινετσάτο, με ευπρόσδεκτη την επίθεση δροσιάς που το συνοδεύει από τη στιγμή που θα το βάλλουμε στο στόμα μας έως το σβήσίμό του.

ΑΔΑΜΑΣΤΟ Ε. ΤΣΑΝΤΑΛΗ

Η Tsantalís οινοποιεί Μαυρούδι από τη Μαρώνεια, που καλλιεργείται σύμφωνα με τις αρχές της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης. Επιπλέον, χρησιμοποιεί ιθαγενείς ζύμες στην αλκοολική ζύμωση για την απόδοση της καθαρής έκφρασης του terroir.

Οινική πανδαισία με σπάνια σταφύλια

Αηδάνι, Βιδιανό, Μαυροτράγανο, Μαυρούδι, Βερτζαμί, Τσαπουρνάκος, Λημνιώνα και τόσες ακόμη ποικιλίες προσφέρουν μια διαφορετική εμπειρία για το εορταστικό τραπέζι και όχι μόνο...

Λευκό σταφύλι με λουλουδάτα αρώματα που καλλιεργείται κυρίως στη Σαντορίνη και τα νησιά των Κυκλάδων είναι το Αηδάνι, ενώ το Βιδιανό είναι μια από τις αρχαιότερες αυτόχθονες λευκές ποικιλίες της Κρήτης που ξεχωρίζει για το άρωμα και τη φινέτσα της. Και δεν είναι μόνο αυτά:

ΜΑΥΤΟΤΡΑΓΑΝΟ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ

Η ερυθρή πρόταση της Σαντορίνης ακούει στο όνομα Μαυροτράγανο. Ένα από τα πολλά άγνωστα σταφύλια του Κυκλαδτικού αμπελώνα, που οι προσπάθειες των οινοποιών –προς τέρψη των οινόφιλων- κατάφεραν να σώσουν από την εξαφάνιση.

ΜΑΥΡΟΥΔΙ ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Με αυτό το όνομα συναντούμε πολλά σταφύλια στην Πελοπόννησο, την Ήπειρο, τη Μακεδονία και τη Στερεά Ελλάδα. Το δε κοινό τους χαρακτηριστικό είναι το μαύρο χρώμα του φλοιού τους.

ΒΕΡΤΖΑΜΙ ΤΟΥ ΙΟΝΙΟΥ

Σταφύλι με αξιόλογο χρώμα και φρούτο, που καλλιεργείται στη βόρεια Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά.

ΛΗΜΝΙΩΝΑ ΘΕΣΣΑΛΙΚΗ

Μια από τις σπάνιες ποικιλίες της Θεσσα-



λιάς. Σήμα κατατεθέν της, ο βοτανικός και φρουτώδης χαρακτήρας.

ΤΣΑΠΟΥΡΝΑΚΟΣ ΒΕΛΒΕΝΤΟΥ

Ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται αποκλειστικά στον Βελβεντό και μας χαρίζει βαθύχρωμα, πλούσια κρασιά.

Για ορισμένους από τους αγαπητούς αναγνώστες, ίσως τα παραπάνω σταφύλια να ακούγονται άγνωστα και εξωτικά. Οι φανατικοί όμως οινόφιλοι, που επιθυμούν διακαώς να διευρύνουν τους γευστικούς τους ορίζοντες με συνεχώς και πιο νέες αφίξεις, τα έχουν βάλει ήδη στο λεξιλόγιό τους.

Σε αυτούς λοιπόν, τους όλο ενθουσιασμό εραστές του κρασιού, αλλά και στους παραδοσιακούς φίλους του, φέτος τα Χριστούγεννα προτείνω κρασιά από ελληνικά σπάνια σταφύλια. 🍷



Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου ανέδειξε τη φινέτσα από τρεις ιστορικές ποικιλίες: Λημνινό, Μαυροτράγανο και Μαυρούδι.

Το χαρμάνι τους μας χάρισε ένα λαμπερό ερυθρό κρασί με επίμονη επίγευση.

Η δυσκολοπρόφερτη ποικιλία Τσαπουρνάκος είναι ένας κλώνος του ατίθασου Cabernet Franc που δίνει ένα κρασί με αρώματα λουλουδιών, φρούτων, μπαχαρικών και νύξεις σοκολάτας και καπνού. Κομψό με φινετσάτες τανίνες και επίγευση που διαρκεί.

Εξαιρετική γηγενής ποικιλία που χάρη στην ευαισθησία των οινοπαραγωγών δεν χάθηκε από το οινικό στερέωμα. Ρουμπινί χρώμα και σαγηνευτικά αρώματα καθώς και νύξεις μπαχαρικών κατακλύζουν τη μύτη.

Μια πολυδιάστατη ερυθρή ποικιλία από τη Σαντορίνη που βρήκε τον δρόμο της στο οινικό προσκήνιο. Έντονο κρασί με μπαχαρένια αρώματα, πλούσιες τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα και πιπεράτη επίγευση.

Ένα σκουρόχρωμο και στιβαρό ερυθρό κρασί για την ώρα που θα φτάσουν τα αθηναϊκά και τα θουράκια. Με σωστό φόντο βανίλιας, δυνατό άρωμα καπνού, πιπέρια, υψηλή οξύτητα και ζωηρές τανίνες. Από την ομώνυμη, εξαιρετικά σπάνια ποικιλία.

Άκρως ενδιαφέρον το Μαύρο Καλαβρυτινό της οινοποιίας Τετράμυθος από το Άνω Διακοπτό. Το φρούτο βαδίζει με τα μπαχαρικά, χωρίς να ληιώνει. Οι στιβαρές τανίνες προσθέτουν πόντους στο στόμα. Και η αρμονία χαρακτηρίζει το σύνολο.

ΑΝΑΤΟΝ ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



ΤΣΑΠΟΥΡΝΑΚΟΣ ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ



ΛΗΜΝΙΩΝΑ ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ



ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ



ΓΕΡΟΝΤΟΚΛΙΜΑ ΒΕΡΤΖΑΜΙ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ



ΜΑΥΡΟ ΚΑΛΑΒΡΥΤΙΝΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ



ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

NEMEA AMMOS RESERVE

ΕΚΡΗΚΤΙΚΗ NEMEA

Ένα ερυθρό σταφύλι που θα βοηθήσει να λαμπρύνετε τις άγιες μέρες και τις... άγιες νύχτες σας είναι το Αγιωργίτικο που καλλιεργείται στη Νεμέα και δίνει κρασιά βαθύχρωμα, βελούδινα, εξαιρετικά θελκτικά. Αναμέσά τους και την κορυφαία ετικέτα του Κτήματος Παλυβού, Νεμέα Ammos Reserve

Το Κτήμα Παλυβού βρίσκεται στην Αρχαία Νεμέα. Πρόκειται για ένα παλιό αγρόκτημα της οικογένειας και κανείς δεν θυμάται πότε φυτεύτηκε το πρώτο αμπέλι. Από το 1995 όμως που, ακολουθώντας τις επιταγές των καιρών, το παλιό παραδοσιακό πατητήρι αντικαταστάθηκε από ένα σύγχρονο οινοποιείο, ξεκίνησε η νέα, άκρως δυναμική εποχή του. Σήμερα, έχοντας στην ιδιοκτησία του έναν από τους δύο μεγαλύτερους αμπελώνες στη ζώνη, καλλιεργεί στα ελαφρά, πετρώδη εδάφη της Αρχαίας Νεμέας, πάνω από 300 στρέμματα φυτεμένα κυρίως με Αγιωργίτικο αλλά και με Ροδίτη, Μαλαγουζιά, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah.

ΕΝΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Η Ammos Reserve είναι μια εκρηκτική Νεμέα. Ο Γιώργος Παλυβός την παράγει από έναν αμπελώνα ακριβώς κά-

τω από την κορυφή στο Κούτσι, περιοχή σχετικά δροσερή που επιτρέπει την αργή ωρίμανση των σταφυλιών. Και ο σπουδαίος αυτός Νεμεάτης παραγωγός «ξεζουμίζει» με μαγικό τρόπο την ευγενή Ελληνίδα ποικιλία για να μας αποπλανήσει με ένα δυνατό κρασί, με γερά κότσια. Με βαθύ πορφυρό χρώμα και πολύπλοκο μπουκέτο που φανερώνει από τη πρώτη στιγμή τον πλούτο του και όσο περνά η ώρα κατευθύνεται στην παλέτα των μπαχαρικών.

Θα σας συναρπάσει τόσο σήμερα, όσο και μετά από αρκετά χρόνια παλαίωσης. Δοκιμάστε το μαζί με την εμβληματική γαλοπούλα και κρέατα με πικάντικες σάλτσες. Φυλάξτε και μερικές φιάλες στο κελάρι σας. Ο παραγωγός του πιστεύει ότι, κάτω από καλές συνθήκες διατήρησης, το κρασί θα συνεχίσει να εξελίσσεται προς μια καλύτερη και πολυπλοκότερη μορφή, για την επόμενη δεκαετία τουλάχιστον. 🍀

Στο στόμα έχει πολύ καλή δομή, φοβερή πυκνότητα. Είναι μαλακό, ζεστό, αρωματικό, με μεγάλης διάρκειας τελείωμα

*Κάθε γουλιά από τη σαγηνευτική
Νάουσα γεμίζει το στόμα με μετάξι.
Γλύκα, χάρη και δύναμη μαζί*



ΓΙΑ ΕΝΤΟΝΕΣ ΣΥΓΚΙΝΗΣΕΙΣ

Ο έρωτάς μου για τη Ράμνιστα υπήρξε κεραυνοβόλος. Μια άψογα παλαιωμένη Νάουσα με πολύπλοκο μπουκέτο και τιθασευμένη γεύση...

Από τότε πέρασαν χρόνια. Το κρασί όμως που ο Στέλιος Μπουτάρης -γιος και συνεχιστής της οινικής διαδρομής του Γιάννη Μπουτάρη- παράγει στο πανέμορφο κτήμα τους στο Γιαννακοχώρι της Νάουσας συνεχίζει να κρατά μια σταθερή θέση στις προτιμήσεις και το τραπέζι μου. Πασιχαρές, λοιπόν, σας το παρουσιάζω.

Το κτήμα στο Γιαννακοχώρι, βρίσκεται στο ψηλότερο σημείο της αμπελουργικής ζώνης της Νάουσας. Η δημιουργία και η φύτευσή του με Ξινόμαυρο, στα τέλη της δεκαετίας του '60, σηματοδότησε την αναμπέλωση ολόκληρης της ζώνης, όταν αυτή είχε φτάσει στο κατώτερο σημείο της, και επέφερε την αναγέννηση του κρασιού Νάουσα. Ο πρότυπος αμπελώνας, ανάλογα με το μικροκλίμα, τον προσανατολισμό, τον τύπο εδάφους, το χρησιμοποι-

ούμενο υποκείμενο κ.λπ., έχει διαιρεθεί σε 30 αμπελοτεμάχια, το καθένα με ειδική φροντίδα.

ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ

Για την παραγωγή του κύριου προϊόντος του κτήματος, της Νάουσας του, η οποία ονομάστηκε Ράμνιστα σύμφωνα με το τοπωνύμιο της συγκεκριμένης μικροπεριοχής, χρησιμοποιούνται σταφύλια από αμπελοτεμάχια με πιο ελαφριά εδάφη και χαμηλότερο pH, αποσκοπώντας στο υψηλότερο αρωματικό δυναμικό και στην πολυπλοκότητά. Το οποίο κρασί ωριμάζει για 16 μήνες σε γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια, χωρητικότητας 225 και 500 l. Στη συνέχεια, μετά από την εμφιάλωσή του, παλαιώνει ακόμη 6 μήνες.

Το αποτέλεσμα είναι μια σαγηνευτική

Νάουσα. Σοβαρή, αλλά με χάρη και δύναμη. Σας περιγράφω τα δυνατά σημεία του. Καταρχάς το ελκυστικό καστανοκόκκινο χρώμα. Ακολουθεί το υπέροχο ανοιχτό μπουκέτο που αναδύει αρώματα κερασιών, κυδωνιού, μαρμελάδας, πούρου και βανίλιας. Και το κρεσέντο έρχεται με τη γεύση. Οι τανίνες του Ξινόμαυρου έχουν μαλακώσει αρκετά, ώστε να χαρίζουν καλή δομή και πλούτο. Το κρασί θα εξελίξει τον γευστικό χαρακτήρα του για μερικά ακόμη χρόνια. Γι' αυτό, φυλάξτε το. Αν πάλι ανυπομονείτε, απολαύστε το στους 16-18°C πλάι σε χοιρινό με κρασάτες σάλτσες, σε bbq, κρέας με λάχανο, μοσχάρι a la bourguignonne και μαζί με έντονα τυριά όπως ο μπάτζος. Προνοήστε μόνο και ανοίξτε τη φιάλη 1 με 2 ώρες νωρίτερα για να δώσετε στο κρασί τον χρόνο να αναπνεύσει και να σας μαγέψει. 🍷

Ετικέτες *Εγχώριες ντίβες*

ΝΕΕΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΕΣ

ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ

PARANGA SPARKLING 2013, ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Κομψός αφρισμός. Φίνα μύτη με αρώματα ρουλουδιών και ροδάκινου. Σατινένια γεύση, φρεσκάδα, ισορροπία και ήπια γλυκύτητα. Ανάλαφρο και παιχνιδιάρικο το καινούργιο αφρώδες της Κυρ-Γιάννη είναι χαρμάνι Ξινόμαυρου-Ροδίτη-Chardonnay από το Αμύνταιο.

ΑΡΜΥΡΑ 2014, ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΟΥΡΑΣ

Στο εξαιρετικά καθοφτιαγμένο ώριμο Chardonnay του Γιώργου Σκούρα από την Αργολίδα, πλέον έχει μικρή συμμετοχή (5%) και η Μαλαγουζιά. Κρασί με αρωματική πολυπλοκότητα -μοσχοβολά εσπεριδοειδή, βούτυρο, βανίλια- και γεμάτη γεύση, τονισμένη από πιπεράτα τσιμπήματα και ωραιότατη οξύτητα.

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 2014, ARTEMIS KARAMOLEGOS WINERY

Καινούργια εμφάνιση

για τη Σαντορίνη της οικογένειας Καραμολέγκου που καλλιεργεί αμπελικά και οινοποιεί στο νησί ήδη

από το έτος 1952. Με αρώματα εσπεριδοειδών πάνω σε στέρεο «ορυκτό» υπόβαθρο, στρόγγυλο στόμα και

λεπιδοειδή οξύτητα, είναι υπέροχος συνοδός των στρειδιών και των θαλασσινών το εν λόγω Ασύρτικο.

ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΑΚΟΜΗ

TO WINE TRAILS ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ

ΟΡΟΠΕΔΙΟ 2014, ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

Ολοκαίνουργια premium Μαντίνεια από επιλεγμένα κομμάτια του αμπελώνα που δημιούργησε ο Ανδρέας Καμπάς, με πέρασμα από δρύινο βαρέλι. Κρασί με ζωντανά αρώματα βοτάνων, ρουλουδιών και εσπεριδοειδών.

ALBA VISSA ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΔΗΜΟΥ 2012

Ασύρτικο 100% από τον Μεγαπλάτανο Αταλάντης. Εμφιασώθηκε το τελευταίο 10ήμερο του Μαΐου και κυκλοφόρησε με την έναρξη του φθινοπώρου, δίνοντας μας τη δυνατότητα να ανακαλύψουμε τις πραγματικά εξωκοσμικές δυνατότητες της ελληνικής ποικιλίας. Εκρηκτικό και πολύπλοκο.

THEMA ΠΑΥΛΙΔΗ ΡΟΖΕ ΕΚΔΟΧΗ ΝΕΑ ΕΣΟΔΕΙΑ

Το ροζέ κρασί με τους πιστούς οπαδούς παρουσίασε τη νεότερη εκδοχή του. Αρώματα υψηλής έντασης φρέσκων κόκκινων φρούτων όπως ρόδι, κράνο και κεράσι, σε συνδυασμό με τον πλούσιο όγκο του, ολοκληρώνονται σε μια μακριά επίγευση ώριμων φρούτων και καραμέλας.



ΜΕ ΕΙΔΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Αφιανές TAMA 2010



Το TAMA 2010 είναι ένας Οίνος Φυσικώς Γλυκός, ο οποίος για γραφειοκρατικούς λόγους, όπως και ο αφρώδης οίνος που παράγει το οινοποιείο, δεν έχει τον χαρακτηρισμό της Γεωγραφικής Προστατευόμενης Ενδειξης. Σε ό,τι αφορά την ποικιλιακή του σύνθεση, είναι 100% Φωκιανό και προέρχεται από αμπελοτόπι στις Ράχες της Ικαρίας.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Με μία ειδική τεχνική, τα μισά σταφύλια αφυδατώνονται ήπια πάνω στα φυτά, τα υπόλοιπα αφυδατώνονται απλωμένα σε πλαίσια, σε εξωτερικό και σκιερό χώρο. Το πρώτο δεκαήμερο του Νοεμβρίου και ενώ έχει προηγηθεί η ευγενής σήψη, οδηγούνται για σύνθλιψη στο πιεστήριο. Προζυμωτική ψύξη, απολάσπωση και εν συνεχεία ζύμωση σε ελεγχόμενο περιβάλλον με κλειστή την ανοξειδωτή δεξαμενή και σε θερμοκρασία μικρότερη των 10° C ακολουθούν. Μετά το τέλος της ζύμωσης (80 ημέρες) γίνεται απολάσπωση και φύλαξη σε παλαιά δρύινα βαρέλια, για δύο χρόνια. Αυτό το διάστημα πραγματοποιούνται 4 φορές απολάσπωση, αερισμός, ανάμειξη και επαναφορά στα βαρέλια. Ακολουθώς παραμονή για δύο χρόνια σε ανοξειδωτή δεξαμενή και εμφιάλωση. Σημειώνεται ότι

παράγονται 1.000 φιάλες κάθε έτος.
ΠΡΑΜΝΕΙΟΣ ΟΙΝΟΣ

Αυτή η εκδοχή οινοποίησης του Φωκιανού εκτιμάται από το Οινοποιείο Αφιανές ότι είναι η πλησιέστερη προς τον περίφημο Πράμνειο Οίνο.

Είναι ένα κρασί με έντονο αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα, βελούδινη υφή και σύνθετη επίγευση παρατεταμένης διάρκειας.

Το χρώμα του είναι διαυγές λαμπερό, κεχριμπάρι με εξωστρεφή κι έντονο αρωματικό χαρακτήρα, όπου κυριαρχούν το μέλι και τα αποξηραμένα φρούτα.

Το στόμα είναι πλούσιο, ζεστό με αίσθηση κηρήθρας, αποξηραμένων φρούτων (περγαμόντο) και βοτάνων. Η υψηλή του οξύτητα με την υψηλή αλκοόλη βρίσκονται σε πλήρη ισορροπία.

Η επίγευση είναι μακρά και πλούσια με νότες από αποξηραμένα βότανα της μεσογείου.

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΡΜΟΝΙΑ

Συνδυάζεται με καραμελωμένα φρούτα, φρούτα με μέλι, φρουτοσαλάτες, σοκολάτα, ξηρούς καρπούς και λιπαρά τυριά με μέλι. Σερβίρεται στους 10°C. 🍷

ΣΤΟΥΣ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΔΡΟΜΟΥΣ ΤΟΥ ΕΓΧΩΡΙΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Από την Αμερική μέχρι την Αυστραλία και από τη Ρωσία μέχρι την Αφρική τα ελληνικά κρασιά κοσμούν την ατζέντα των οινόφιλων, οι οποίοι τα επιλέγουν για τις ξεχωριστές ποικιλίες, τα αρώματά τους, τη ζύμωση στα ξύλινα βαρέλια -κυρίως δρύινα. Άλλωστε πρόκειται για μια παράδοση 4.000 ετών, την οποία εμφιαλώνουν οι ελληνικές επιχειρήσεις

Στην Ελλάδα υπάρχουν πάνω από διακόσιες ποικιλίες σταφυλιών. Οι περισσότερες είναι πολύ παλιές και δίνουν από τα καλύτερα κρασιά. Σαββατιανό, Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Αθήρι, Μοσχοφίλερο, είναι από τα πιο γνωστά σταφύλια της ελληνικής αμπελουργίας, που φθάνουν στα οινοποιεία ανά την επικράτεια, για να γίνουν κρασί και να εμφιαλωθούν πριν ταξιδέψουν στην Ευρώπη, στις ΗΠΑ, στον Καναδά, στην Κίνα και σε λοιπούς προορισμούς ανά τον κόσμο. Οι οινόφιλοι λάτρεις του ελληνικού οίνου αναμένουν να απολαύσουν μια από τις καλύτερες παραγωγές ελληνικού κρασιού των τελευταίων ετών. Μπορεί η εγχώρια παραγωγή σταφυλιών να παρουσίασε μείωση της τάξης του 10% με 15%, λόγω των δυσμενών καιρικών συνθηκών, αλλά ποιοτικά οι οινοπαραγωγοί αναμένουν να παραχθούν «εξαιρετικά» κρασιά, τα οποία αυτή την περίοδο βρίσκονται σε λήθαργο στα κελάρια των οινοποιείων -στο στάδιο της ζύμωσης.

Νο1 ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ ΟΙ ΗΠΑ

Η πιο ελκυστική αγορά για εξαγωγές είναι οι ΗΠΑ, όπου εκτός από την υψηλότερη τιμή αγοράς ανά μονάδα σημειώνεται και αύξηση της κατανάλωσης, σύμφωνα με τα τελευταία στοιχεία του Παγκόσμιου Οργανισμού Αμπέλου (ΟΙΥ). Οι ΗΠΑ κρατούν τα σκήπτρα στο Top 10 της κατανάλωσης με 32 Mhl και ακολουθούν Γαλλία, Ιταλία, Γερμανία, Κίνα, Ηνωμένο Βασίλειο, Ρωσία, Αργεντινή, Ισπανία και Αυστραλία. Οι εξαγωγές απαιτούν κεφάλαια, τα οποία είναι δυσεύρετα εν μέσω οικονο-

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΚΡΑΣΙΟΥ 2014 (ΣΕ ΕΚΑΤ. ΕΚΑΤΟΛΙΤΡΑ)



μικής κρίσης. Η λύση και στον οινοποι-
ητικό κλάδο δόθηκε από το την Τράπε-
ζα Πειραιώς και συγκεκριμένα μέσω του
προγράμματος Συμβολαιακής Γεωργί-
ας, το οποίο διανύει τον τρίτο χρόνο του.

Η ΛΥΣΗ ΤΗΣ ΣΥΜΒΟΛΑΙΑΚΗΣ

Αμπελουργοί και οινοποιοί επιλέ-
γουν το πρόγραμμα Συμβολαιακής
Γεωργίας της Τράπεζας Πειραιώς, το
οποίο καλύπτει όλη την παραγωγική,
εφοδιαστική και μεταποιητική αλυσί-
δα υποστηρίζοντας την επωφελή συ-
νεργασία παραγωγών και επιχειρήσε-
ων εμπορίας, μεταποίησης, αλλά και
τη διάθεση της αγροτικής παραγωγής,
με μια κοινή συμφωνία προς την κα-
τεύθυνση του αμοιβαίου οφέλους.

Ένα πρόγραμμα, το οποίο αποδεί-
χθηκε ιδιαίτερα χρήσιμο ακόμα και
στη διανυόμενη περίοδο των capital
controls. Οι οινοπαραγωγοί που συμ-
μετέχουν στο πρόγραμμα Συμβολαια-
κής ξεπέρασαν το πρόβλημα ρευστό-
τητας, μέσω της «ειδικής κάρτας». Με
τη χρήση της περισσότεροι από 16.000
αγρότες που συμμετέχουν στη Συμβο-
λαιακή μπορούν εξοφλώντας το εργό-
σημο να πληρώνουν κανονικά τους
εργάτες γης, και επιπλέον μπορούν
να εξοφλήσουν και τις ασφαλιστικές
τους εισφορές σε ΟΓΑ & ΕΛΓΑ. Φιλο-
σοφία της Πειραιώς, η οποία υλοποιεί
το πρόγραμμα, είναι ότι μπορεί να οδη-
γηθούμε σε προϊόντα καλύτερης ποιό-
τητας, που θα φέρουν όχι μόνο «ετικέ-
τα πρόελευσης», αλλά και «ταυτότητα
εμπιστοσύνης» ενισχύοντας τον εξα-
γωγικό χαρακτήρα των επιχειρήσεων
του πρωτογενούς τομέα και δημιουρ-
γώντας τις προϋποθέσεις για την ανά-
πτυξη της ελληνικής οικονομίας.►

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ ΕΕ-28

ΑΞΙΑ ΕΞΑΓΩΓΩΝ
Οκτώβριος 2014 -
Σεπτέμβριος 2015

768
εκατ. ευρώ

(+8%)

ΠΗΓΗ: European Commission,
DG Agriculture and Rural Development,
Δεκέμβριος 2015

Παραγωγή οινοποιείου Κεχρή

9
ΕΤΙΚΕΤΕΣ
ΟΪΝΟΥ

70%
καταναλώνεται
εγχώρια
18%
αύξηση

30%
από το 1972
σε Γερμανία, Γαλλία,
ΗΠΑ, Καναδά
25%
αύξηση



Επάνω: Ο εκπρόσωπος της
τρίτης γενιάς της οικογένειας,
Στέλιος Κεχρής.

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΚΕΧΡΗ

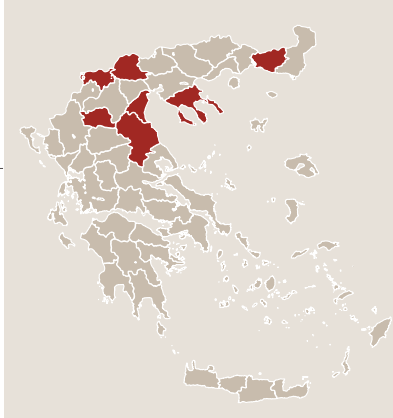
Παγκόσμια αναγνώριση για την ελληνική ρετσίνα

Η οικογένεια Κεχρή, από τους τελευταίους
φρουρούς της παρεξηγημένης ρετσίνας, η
οποία παραμένει σταθερά ένα από τα εξαγωγίμι-
α προϊόντα της χώρας, την τελευταία 15ετία πέτυχε
να την ανεβάσει στα ύψη. Μετά από έναν αιώνα,
ο εκπρόσωπος της τρίτης γενιάς της οικογένειας,
Στέλιος Κεχρής, ξαναδίνει στη ρετσίνα την
χαμένη της αξία. Αυτή που της είχαν προσδώσει
ο προπάππος του, Ευάγγελος, το 1911, αλλά και
οι τέσσερις γιοι του που την πουλούσαν αρχικά
στο εστιατόριο «Κόκκορας», στην παλιά πόλη της
Θεσσαλονίκης από το 1939, πριν τη δημιουργία
του πρώτου οινοποιείου στο Καλοχώρι.

Το 1984 ο Στέλιος Κεχρής, που έχει σπουδάσει
Χημικός στη Θεσσαλονίκη και Οινολογία στη Ντιζόν της
Γαλλίας, ανέλαβε την επιχείρηση, η όπως λέει «κάναμε
μεγάλο αγώνα για να ανατρέψουμε την στρεβλή
εικόνα που είχαν οι καταναλωτές. Σήμερα την έχουν
αγκαλιάσει και διαπιστώνουμε μια σταθεροποίηση
στην κατανάλωση, την οποία περιμένουμε να αυξηθεί
τα επόμενα χρόνια». Η αναγνώριση της προσπάθειάς
του ήρθε 15 χρόνια μετά, με το «Κεχριμπάρι», το οποίο
«Ενσαρκώνει την αυθεντική ρετσίνα» σύμφωνα με
τον κ. Κεχρή. Η πρώτη ρετσίνα στην παγκόσμια οινική
ιστορία που βραβεύεται σε Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου
(Θεσσαλονίκη, 1999). Το 1996 γεννιέται «Το δάκρυ
του πεύκου», από την κόρη του, την Ελένη Κεχρή.
Οι διεθνείς βραβεύσεις είναι συνεχείς. Πάνω από 60
μετάλλια έχουν αποδοθεί στην εταιρεία την τελευταία
8ετία διεθνώς για τις τρεις ρετσίνες.

Η καλλιέργεια των αμπελώνων παρακολουθείται
συστηματικά από ειδικό γεωπόνο οινολόγο στο
πλῆθισο της κατετοποίησης της παραγωγής, με
κύριο στόχο να φθάσει στο ράφι το ίδιο προϊόν. Τον
σκοπό αυτό εξυπηρετεί η ένταξη του οινοποιείου
στο πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της
Πειραιώς. «Η συμβολαιακή δίνει τη δυνατότητα
χρηματοδότησης των αμπελουργών, οι οποίοι
σώθηκαν τώρα εν μέσω των capital controls»
σημειώνει ο κ. Κεχρής και προσθέτει ότι στα
άμεσα σχέδια της εταιρείας είναι η υπογραφή
μακροχρόνιων συμφωνιών με τους παραγωγούς,
στα πλαίσια αναβάθμισης της συνεργασίας και της
παραγωγής ποιοτικών προϊόντων.





Από τη Βόρεια Ελλάδα

Η εταιρεία Τσάνταλη προμηθεύεται σταφύλια από Νάουσα (έδρα οινοποιείου), Αμύνταιο, Αριδαία, Ραψάνη, Δαμάσι Λάρισας, Πιερία, Θεσσαλονίκη, Χαλκιδική, Άγιο Όρος, Κομοτηνή (Μαρώνεια).

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΣΑΝΤΑΛΗ

Μέσω Συμβολαιακής το 90% της παραγωγής

Τη δεκαετία του '40, ο Ευάγγελος Τσάνταλης καθοδηγούμενος από το πάθος του για το ντόπιο αμπελοτόπι, ανατρέπει τα δεδομένα της οινοποιητικής αγοράς προσδίδοντας εξωστρεφή προσανατολισμό στην εταιρεία. Σήμερα εξάγει τα προϊόντα της σε 55 χώρες.

Η οικογένεια Τσάνταλη καλλιεργεί τα αμπέλια της στη Βορειοανατολική Ελλάδα από το 1890. Το 1938 αποκτά το οινοποιείο στις Σέρρες και το 1948 στη Νάουσα. Η αναβίωση του αμπελώνα στο Αγ. Όρος, η απόκτηση του τοπικού οινοποιείου στη Ραψάνη και η πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια καταγράφονται στις δραστηριότητες της εταιρείας που παράγει κρασί για δεύτερο αιώνα. Από το 2005 είναι και ο επίσημος προμηθευτής του Κρεμλίνου στη Ρωσία. Αξίζει να αναφερθεί ότι οι κόκκινες ποικιλίες της Τσάνταλη, που φθάνουν στο Κρεμλίνο, αλλά και στην Κίνα, κατέχουν την πρωτιά στις εξαγωγές της.

«**Εν αντιθέσει** με τους Έλληνες καταναλωτές που επιλέγουν το λευκό κρασί, λόγω των υψηλών θερμοκρασιών στη χώρα μας», συμπληρώνει ο διευθυντής αμπελοουργικού της εταιρείας Γεώργιος Σαλπυγγίδης. «Φέτος είναι μια πολύ καλή χρονιά για τα λευκά σταφύλια, αλλά εξαιρετική για τα κόκκινα. Μπορεί να έχουμε μια μείωση 10-15% στην παραγωγή, αλλά στην ποιότητα ο καιρός επέδρασε ευεργετικά» τονίζει ο κ. Σαλπυγγίδης. Η χρονιά δίνει πάνω από 11 εκατ. λίτρα σε ροζέ, λευκό και κόκκινο εκ του οποίου το 40 με 45% εξάγεται.

Για την εταιρεία Τσάνταλη η ανώτερης ποιότητας πρώτη ύλη είναι το προσπατούμενο. «Και αυτό μας εξασφαλίζει το πρόγραμμα Συμβολαιακής Γεωργίας της Πειραιώς» τονίζει ο κ. Σαλπυγγίδης προσθέτοντας ότι «Η εταιρεία κατευθύνει με τον τρόπο αυτό σχεδόν το 90% του παραγόμενου προϊόντος».



ΑΟΣ Νεμέας

1.000
αμπελουργοί

5-8
χιλιάδες
τόνοι κρασί
παράγονται,
ανάλογα τη χρονιά

70%
καταναλώνεται
εγχώρια

30%
εξάγεται στη Βόρεια
και την Κ. Ευρώπη,
καθώς και στις
Ανατολικές
Χώρες

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ NEMEAS

Διεθνές διαβατήριο

«**Μαύρο Νεμέας**». Το γνωστό Αγιωργίτικο κρασί αποτελεί την πρώτη ύλη για την παραγωγή των οίνων Νεμέας. «Είναι η ποικιλία αμπελιού που επιλέγουν οι οινοπαραγωγοί, αφού μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή μιας ευρείας γκάμας κρασιών. Ανάλογα με την προέλευσή του -αν είναι πεδινό, ημιορεινό ή ορεινό» μας εξηγεί ο διευθυντής του ΑΟΣ Νεμέας, Παναγιώτης Σταθακόπουλος, και διευκρινίζει ότι «Η περιοχή είναι γνωστή για τα σχετικά ελαφριά, φρουτώδη και ευκολόπιστα ξηρά κόκκινα κρασιά της».

Ο ΑΟΣ Νεμέας ιδρύθηκε το 1937 και δέχεται σταφύλια από όλη την αμπελοουργική ζώνη ΟΠΑΠ. «Το μόνο συνεταιριστικό και το μεγαλύτερο οινοποιείο της περιοχής», επισημαίνει ο κ. Σταθακόπουλος, που ανακαινίστηκε το 1993.

«Το 2015 είναι μια μέτρια χρονιά, λόγω ασθενειών, που προκάλεσαν οι βροχές Μαΐου και Αυγούστου. Ποσοτικά μπορεί να πέσουμε κάτω από το μισό, αλλά ποιοτικά θα είναι καλή χρονιά» εξηγεί ο κ. Σταθακόπουλος προσθέτοντας πως «τις καλές χρονιές φθάσαμε και τους 11.000 τόνους».

Ο Συνεταιρισμός επέλεξε την ένταξη στο πρόγραμμα Συμβολαιακής της Πειραιώς «για την εξυπηρέτηση των παραγωγών και τη διευκόλυνση του Συνεταιρισμού» επισημαίνει ο διευθυντής του, προσθέτοντας ότι έτσι τους δόθηκε η δυνατότητα εξοικονόμησης πόρων για να προχωρήσουν στην αυτοχρηματοδοτούμενη επένδυση ύψους 150.000 ευρώ για τη γραμμή εμφιάλωσης.





Ο διευθυντής του ΑΟΣ Νεμέας, Παναγιώτης Σταθακόπουλος.



Τα κρασιά του ΑΟΣ Νεμέας έχουν διακριθεί με πολλά μετάλλια επί ελληνικού και διεθνούς εδάφους.



ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΘΗΡΑΪΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Όλα για τον αμπελουργό

Η **SantoWines**, που ιδρύθηκε το 1947 με σκοπό την προστασία των συμφερόντων των αμπελουργών, είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός οίνων στο νησί. Η φετινή χρονιά δεν έχει και τόσο υψηλή απόδοση, λόγω των δύο προηγούμενων άσχημων καλλιεργητικών περιόδων, μας εξηγεί ο γενικός διευθυντής, Ματθαίος Δημόπουλος για να συμπληρώσει ότι «το κρασί θα είναι εξαιρετικής ποιότητας».

«Η **κατανάλωση** στο νησί παρουσιάζει αυξητική τάση, λόγω τουριστών. Στην υπόλοιπη χώρα έχουμε κάμψη και μεγάλη βουτιά στην Αττική. Στον αντίποδα οι εξαγωγές πάνε πολύ καλά», μας περιγράφει ο κ. Δημόπουλος. Ο Συνεταιρισμός έχει καταφέρει να είναι κερδοφόρος, με αυξητική πορεία κερδών, χωρίς υποχρεώσεις. Αρχές του έτους ολοκληρώθηκε και το πρόγραμμα εκσυγχρονισμού της μονάδας. Τα δύο προηγούμενα χρόνια λάνσαραν στην αγορά το αφρώδες Santo (2013) και το βιολογικό Σαντορίνη Ασύρτικο (2014).

Η **επενδυτική** προσπάθεια υλοποιήθηκε έμμεσα από την αποδέσμευση πόρων, καθώς οι τρέχουσες ανάγκες καλύφθηκαν μέσω του προγράμματος Συμβολαιακής της Πειραιώς. «Με την ένταξή μας θελήσαμε να διευκολύνουμε ως προς τη ρευστότητα παραγωγούς, οι οποίοι είναι κατά κύριο επάγγελμα αμπελουργοί» τονίζει ο κ. Δημόπουλος. Σημειώνεται ότι το 10% των μελών του, περίπου 200, δεν έχουν άλλη απασχόληση.

Μερίμνά ακόμα για την ενίσχυση των αγροτών, μέσω της τράπεζας γονιδιακού υλικού γηγενών ποικιλιών του νησιού που έχει δημιουργήσει το Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης της εταιρείας, με στόχο τη διάσωση των γηγενών τύπων σταφυλίου που δεν καλλιεργούνται πια.



Ο γενικός διευθυντής της Santo Wines Ματθαίος Δημόπουλος.



Η εξαγωγική δραστηριότητα της SantoWines φθάνει στο 5% των παραγόμενων προϊόντων της.

Santo Wines

250
μέλη του
Συνεταιρισμού

12.000
στρέμματα
καλλιεργούνται

11.200
λευκές
ποικιλίες
800
ερυθρές

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Με το βλέμμα στη διεθνή αγορά

«Η φετινή παραγωγή παρουσιάζει μια μείωση της τάξης του 10% με 15%, αλλά τα σταφύλια είναι εξαιρετικά». Με τη φράση αυτή σφραγίζει τη χρονιά ο Ιωάννης Τσέλεπος του ομώνυμου οινοποιείου της Αρκαδίας και μας επισημαίνει ότι: «Το οινοποιείο είναι αυτόνομο, με 600 ιδιόκτητα στρέμματα, που δίνουν το 70% της παραγωγής. Το υπόλοιπο 30% το προμηθευόμαστε από 20 -25 συνεργαζόμενους παραγωγούς, με 250 -300 στρέμματα και μόνο για Μοσχοφίτερο».

Στις ανατολικές πηλιές του Πάρωνα τα εδάφη είναι φτωχά και αργιλοπετρώδη, αλλά είναι ικανά να παράγουν υψηλής ποιότητας κρασί. Εκεί δημιουργείται το 1989 ο πρώτος αμπελώνας του Κτήματος Τσέλεπου. Αργότερα προστίθεται το Κτήμα Δρυόπη στο Κούτσι Νεμέας, για παραγωγή Αγιωργίτικου.

Το μπουτίκ οινοποιείο Τσέλεπου επισκέπτονται κάθε χρόνο, μικρά γκρουπ οινόφιλων -κυρίως από το εξωτερικό, συνολικά 1.000 με 1.500 άτομα. Έτσι, γνωρίζουν από κοντά όλη τη σύγχρονη διαδικασία παραγωγής του κρασιού που φθάνει στο τραπέζι τους.

Η εξαγωγική δράση του οινοποιείου οδήγησε κατ' ανάγκη και στον εκσυγχρονισμό της μονάδας στην Αρκαδία, μια επένδυση 400.000 ευρώ. Για τον κ. Τσέλεπο «Η Συμβολαιοτική είναι πολύ μεγάλο στοίχημα, τώρα που μπαίνουν οι βάσεις στον οινοποιητικό κλάδο από την πρώτη γενιά επιχειρηματιών. Η Ελλάδα μπορεί να παίξει σημαντικό ρόλο στον πρωτογενή τομέα ενισχύοντας την ανάπτυξη. Στο κρασί έχουμε τις προϋποθέσεις να ανταγωνιστούμε οποιαδήποτε χώρα».



Ιωάννης Τσέλεπος.

600
τόνοι κρασί
παράγονται ετησίως

Παραγωγή
Κτήματος
Τσέλεπου

350
χιλιάδες φιάλες

50%
εξάγεται σε Ευρώπη,
Βόρεια Αμερική,
Ασία και Αυστραλία



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗΣ

Το μέλλον του στην καθετοποίηση

«Η φετινή χρονιά αναμένεται να δώσει εξαιρετικά κρασιά, μετά από μια χρονιά χαμηλών αποδόσεων» μας επισημαίνει ο Γιάννης Τρουπής, ιδιοκτήτης του ομώνυμου αρκαδικού οινοποιείου εξηγώντας μας ότι «παρά την οικονομική κρίση και τα capital controls έχουμε αύξηση της κατανάλωσης κατά 30% στην Ελλάδα και 50% στο εξωτερικό».

Οι αμπελώνες κέρδισαν την οικογένεια του Γιάννη Τρουπή από τα μέσα του '70. Η εμπειρία και το μεράκι του Τάσου, με συμπαραστές τα παιδιά του, δημιούργησαν το 2010 ένα «Οινοποιείο Μπουτίκ» στην καρδιά της Αρκαδικής γης. Από τους 220 τόνους κρασί που εμφιαλώνει, το 80% καταναλώνεται εγχώρια και το 20% εξάγεται. Στο εξωτερικό φθάνουν σε έξι σημεία πώλησης: Από το Βέλγιο μέχρι τη Ν. Υόρκη, την Καλιφόρνια, την Ουάσινγκτον, τη Βιρτζίνια και το Μέριλαντ, αλλά και τον Καναδά.

Τα ιδιόκτητα αμπελία, που βρίσκονται σε υψόμετρο 700 μ. στην περιοχή Φτέρη, τα φροντίζει και τα καλλιεργεί η οικογένεια Τρουπή, η οποία μαζεύει κοντά 90 τόνους σταφύλια κάθε χρόνο. Για να παράγει, όμως, τους 220 τόνους κρασί προμηθεύεται





εγχώριου οίνου της παραγωγής

άλλους 200 τόνους σταφύλια από 10 αμπελουργούς. «Η συνεργασία αυτή σφραγίστηκε πέρυσι από την συμμετοχή, τη δική μας και των αμπελουργών, στο πρόγραμμα Συμβολαϊκής της Τράπεζας Πειραιώς» επισημαίνει ο κ. Τρουπής, υπέρμαχος της Συμβολαϊκής, την οποία θεωρεί: «Το μέλλον της αγροτιάς. Οι σωστές δουλειές γίνονται μέσα από σωστές ενέργειες. Και αυτές εντοπίζονται στην καθετοποίηση της παραγωγής».

Η αξία του κρασιού ανεβαίνει όταν το προϊόν ελέγχεται από τον οινοπαραγωγό -από το αμπέλι μέχρι την εμφιάλωση. Το νέο προϊόν του οινοποιείου, όπως μας λέει ο κ. Τρουπής, θα είναι ένα μοσχοφίλερο Μαντινείας σε βαρέλι ακακίας, σε αριθμημένες φιάλες που έχουν ήδη προπωληθεί στο εξωτερικό και το οποίο θα εμφιαλωθεί τον Απρίλιο.

Το ΠΟΠ Μοσχοφίλερο Μαντινεία είναι η αιχμή του δόρατος για το οινοποιείο Τρουπή. Αλλωστε, το Μοσχοφίλερο της Μαντινείας είναι και αναπόσπαστο κομμάτι της οινικής ιστορίας της Αρκαδίας.

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ -ΓΙΑΝΝΗ Οι καταναλωτές διψούν για ελληνικό λευκό κρασί

Η ποιότητα ενός κρασιού είναι άρρηκτα δεμένη με την ποιότητα του σταφυλιού, που παράγεται στην περιοχή. Καθοριστικό ρόλο παίζει και το κλίμα της περιοχής όπου καλλιεργείται το αμπέλι. Η φιλοσοφία του οινοποιείου Κυρ-Γιάννη ΑΕ έχει γίνει πράξη. Στο Αμύνταιο της Φλώρινας, τη βόρεια όχθη της λίμνης Βεγορίτιδας, επέλεξε τη δεκαετία του '90 ο Γιάννης Μπουτάρης για να ανοικοδομήσει το οινοποιείο.

Εκεί όπου βρίσκεται από τη δεκαετία του '70 το παλιό αποσταγματοποιείο των κατοίκων του χωριού -πάνω από τον οικισμό του Αγίου Παντελεήμονα.

Η πολιτική της εταιρείας βασίζεται στη μόνιμη συνεργασία με τους αμπελουργούς, ώστε να παράγεται σταφύλι ίδιας ποιότητας και εντέλει το κρασί να φτιάχνεται από τα ίδια αμπέλια. Μια πολιτική που σφραγίστηκε με την ένταξη της εταιρείας και των παραγωγών στο πρόγραμμα Συμβολαϊκής της Τράπεζας Πειραιώς. Παράλληλα,

ευνοείται και το επενδυτικό πρόγραμμα της εταιρείας, η οποία μπαίνει στα αφρώδη, με τη δημιουργία μιας μονάδας παραγωγής αφρώδους οίνου, πλέον της επέκτασης του βασικού οινοποιείου στο Αμύνταιο, αλλά και της παλαίωσης της κάβας στο Γιαννακοχώρι Νάουσας. Μια επένδυση ύψους 2,5 εκατ. ευρώ.

«Η φετινή χρονιά είναι πολύ καλή ποιοτικά. Ο καιρός βοήθησε πάρα πολύ και ο τρύγος ξεκίνησε μετά τον Δεκαπενταύγουστο» τονίζει ο γενικός διευθυντής της Κυρ-Γιάννη, Γεώργιος Αναστασόπουλος. Το 25% της παραγωγής, περίπου 250.000 μπουκάλια εξάγονται σε 20 χώρες σε Αμερική, Καναδά, Αυστραλία, Ε.Ε., Σουηδία, Κίνα, Κορέα.



Εντός συνόρων εκείνο που καταγράφει ο κ. Αναστασόπουλος είναι η αύξηση στην κατανάλωση του λευκού κρασιού. «Η οικονομική κρίση στρέφει την κατανάλωση στα εθνικά προϊόντα. Ευνοεί και η ιδιαιτερότητα του ελληνικού κλίματος, η ζέστη. Από το Πάσχα ως τα τέλη Οκτωβρίου θέλουν το λευκό δροσερό κρασί, το οποίο άλλωστε είναι και πιο φθινό από τα σκληρά ποτά».



- Ο ΑΓΡΟΤΗΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ
- Η ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ
- Η ΣΥΛΛΟΓΙΚΗ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ

*Θα είσαι εσύ
ο επόμενος;*

7^η ΑΠΟΝΟΜΗ ΒΡΑΒΕΙΩΝ ΑΓΡΟΤΗΣ ΤΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ 2015



ΑΠΟ ΤΗΝ
ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ
AGRENDΑ

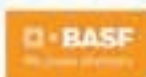
ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ

Agrenda

ΜΕΓΑΣ
ΧΟΡΗΓΟΣ



ΧΟΡΗΓΟΙ



ΥΠΟΣΤΗΡΙΚΤΗΣ



Τελική Ημερομηνία Υποβολής Υποψηφιοτήτων 14 Δεκεμβρίου 2015

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με την κυρία Κατερίνα Μαντζαρού Τηλ: 2103232905, e-mail: info@agronews.gr www.agrotistisxronias.gr

ΓΙΟΡΤΙΝΕΣ ΙΔΕΕΣ



ΤΟ... ΒΑΣΙΛΕΙΟ ΓΙΑ ΕΝΑ CHATEAU



Δεκάδες άνθρωποι απ' όλο τον κόσμο συγκεντρώθηκαν πριν από λίγο καιρό στο πλαίσιο της διεθνούς έκθεσης VinExpo, για να παρακολουθήσουν δύο σεμινάρια με αποκλειστικό θέμα «Πώς να αγοράσεις ένα κτήμα στο Bordeaux». Τι έμαθαν; Ότι η κατάκτηση του ονείρου τους είναι πολύ πιο φθηνή απ' όση πιθανώς φαντάζονταν...



Ας υποθέσουμε ότι έχετε τα χρήματα. Θεωρείτε ότι μπορείτε να πάρετε την πρώτη πτίση για Bordeaux και να αγοράσετε ένα κτήμα σε 1-2 μέρες; «Τα πράγματα δεν είναι τόσο απλά», εξήγησε ο μεσίτης David Lawton. «Η διαδικασία παίρνει από έξι μήνες μέχρι ένα χρόνο. Χρειάζεται να δεις πολλά κτήματα και πρέπει να έχεις μαζί σου μια ομάδα ειδικών για να υπολογίσουν τα έξοδα». Όμως το κόστος δεν είναι μεγάλο, ιδιαίτερα για αγοραστές εκτός Ευρώπης. Για παράδειγμα στο Pauillac (εκεί όπου βρίσκεται το Château Lafite-Rothschild) ένα εκτάριο κοστίζει 3 εκατ. ευρώ. Βέβαια, από τα κτήματα προς πώληση δεν υπάρχουν προσδοκίες για μεγάλα κρασιά καθώς η παραγωγή είναι basic Bordeaux ή Bordeaux Superieur. Επίσης οι περισσότεροι ομιλητές στο σεμινάριο τόνισαν ότι χρειάζεται επαγγελματική συμβουλή για κάθε βήμα, πριν και μετά την αγορά. Το πιο απλό μπορεί να κοστίζει, όπως για παράδειγμα ένα λάθος στο τοπογραφικό, οι λογιστές τόνισαν την σπουδαιότητα της αξιολόγησης του εξοπλισμού και των χρεών που μπο-

ρεί να έχει. Και οι αμπελουργοί τόνισαν την ανάγκη να γίνουν αναλύσεις στο χώμα, να ελεγχθεί το αμπέλι για ασθένειες και να διερευνηθεί αν η φύτευση είναι σύμφωνη με τους κανονισμούς.

Παραδόξως είναι πολλά τα κτήματα προς πώληση στην περιοχή. Υπάρχουν πολλοί που πουλάνε το όνειρο αλλά δεν είναι μόνο αυτό. Αν αγοράσεις ένα κτήμα, αγοράζεις μια επιχείρηση. Το κτήμα δεν θα λειτουργήσει μόνο του. Πρέπει να προσλάβεις τους κατάλληλους ανθρώπους, και να κάνεις ένα κρασί τόσο καλό, ώστε να αξίζει να αγοραστεί. Οι ιδιοκτήτες ενός κτήματος πρέπει να δουλέψουν σκληρά, μόνο και μόνο για να βγάλουν τα έξοδά τους. Επίσης, δεν είναι εύκολο για τους ξένους επενδυτές να πάρουν δάνειο από γαλλική τράπεζα, οπότε όλα τα έξοδα θα πρέπει να πληρωθούν τοις μετρητοίς.

Αν ακόμα επιμένεις, σχεδίασε την επίσκεψή σου μετά τις 15 Νοέμβρη, για να μπορέσεις να συζητήσεις με έναν ιδιοκτήτη και να έχεις πρόσβαση σε στοιχεία που θα χρειαστείς όπως νούμερα παραγωγής, κόστος εξοπλισμού, κτιρίων κ.ο.κ. Όταν τελειώσεις με όλα αυτά, η πρώτη και πιο σημαντική ερώτηση που πρέπει να κάνεις είναι: «Πώς θα πουλήσω το κρασί μου». Κάποια οινοποιεία έχουν συμφωνίες με negociants στο Bordeaux ή εισαγωγείς, που αγοράζουν το κρασί τους και το διανέμουν διεθνώς. Άλλα κάποια άλλα δεν έχουν καμία συμφωνία. Ένα κτήμα με 10 εκτάρια αμπελώνα θα παράγει περίπου 5.000 κιβώτια κρασί το χρόνο, μια ποσότητα που δεν μπορεί να απορροφηθεί μόνο από την τοπική αγορά. ❁

ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΟ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ

Από 7.000 κτήματα τα 100 ανήκουν σε Ασιάτες

Η ζήτηση για τους αμπελώνες του Bordeaux δεν είναι μεμονωμένη περίπτωση. Οι οινικές περιοχές της Γαλλίας εδώ και καιρό προσελκύουν το ενδιαφέρον επενδυτών, ιδιωτών ή εταιρειών, κυρίως από την Κίνα. Πάνω από 100 κτήματα βρίσκονται ήδη σε ασιατικά χέρια. Το κομμάτι αυτό της πίτας δεν είναι αμελητέο αν σκεφτεί κανείς ότι υπάρχουν 7.000 οινοπαραγωγικά κτήματα διάσπαρτα στα appellation του Bordeaux.

«ΟΔΗΓΗΘΗΚΑΜΕ ΣΕ ΛΑΘΗ»

Δύο Αμερικανοί στο Bordeaux

Οι Adams είναι ένα ζευγάρι Αμερικανών που απέκτησε ένα μπορντολέζικο κτήμα το 2004 και ξόδεψε εκατομύρια για να το ανακαινίσει καθώς και 1 εκατομύριο δολάρια, μόνο για την αναστήλωση του παραδοσιακού τοίχου γύρω από τον αμπελώνα. Όταν ήρθε η ώρα να πουλήσουν το κρασί τους από το κτήμα Fonplegade, αρχικά παρέκαμψαν τους ντόπιους πωλητές και προσπάθησαν να δημιουργήσουν δική τους εταιρεία διανομής στις ΗΠΑ, αλλά διαπίστωσαν ότι αυτό δεν λειτουργεί. Έτσι άλλαξαν τη στρατηγική τους και άρχισαν να κυνηγάνε τους negociants. Η Denise Adams παραδέχεται: «Δεν κάναμε αρκετές ερωτήσεις και έτσι οδηγηθήκαμε σε λάθη». Το ζευγάρι, ιδιωτικοί επενδυτές μετοχικού κεφαλαίου, αγόρασαν έξι κτήματα στο Bordeaux, μετά πούλησαν τα 4 και στη συνέχεια συνειδητοποίησαν ότι όσα κι αν επένδυαν δεν μπορούσαν να βελτιώσουν την ποιότητα του κρασιού τόσο ώστε να αυξήσουν τη τιμή του και να βγάλουν κέρδος. Μια αιτία για αυτό είναι και το ότι υπάρχει όριο στο πόσο μπορείς να χρεώσεις για μια φιάλη basic Bordeaux από χαμηλότερου επιπέδου appellation.

ΕΔΩ ΓΕΝΝΙΕΤΑΙ Η ΣΑΜΠΑΝΙΑ

Στην Reims, την πρωτεύουσα της Καμπανίας, της γενέτειρας του πιο ποιοτικού αφρώδη οίνου στον κόσμο, δεν υπάρχει καλύτερος τρόπος για να νιώσει κανείς το σφυγμό ζύμωσης της σαμπάνιας από μια επίσκεψη στο φιλόξενο Σπίτι της κραταιάς Bollinger

ΚΕΙΜΕΝΟ Μιχάλης Χούλης * Οινόφιλος



Αντίθετα με ό,τι θα φανταζόταν κανείς η Bollinger αποτελεί και σήμερα μια οικογενειακή επιχείρηση με σχεδόν όλα τα αμπελία ιδιόκτητα. Στο υπέροχο σπίτι της ξεκίνησε αυτό το μοναδικό ταξίδι-εμπειρία, το οποίο, σιμειωτέον ζήσαμε χάρη στην ομάδα των Cellier, με κύριο σκοπό τη δοκιμή των κρασιών βάσης, vin clair, ενώ συνεχίστηκε στους αμπελώνες και στο μικρό εργαστήριο, όπου κατασκευάζονται και επιδιορθώνονται με πολύ μεράκι χειροποίητα τα βαρέλια της. Εκεί, ο πιο ξακουστός βαρελοποιός της Καμπανίας, μας εξήγησε τη διαδικασία. Επόμενο βήμα ήταν οι γνωστές κατακόμβες. Μία μικρή μεταλλική πόρτα εμφανίστηκε μπροστά μας. Ένα γύρισμα του κλειδιού, ένας ήχος τριξίματος και κάτω από το κίτρινο φως των ηλεκτρικών λαμπών εμφανίζεται μία ατελείωτη σειρά με εικόνες από

έναν μυστικό λαβύρινθο 5 χιλιομέτρων και 20 μέτρων σε βάθος. Αυτό το κελάρι ενώνει υπόγεια τα σπίτια και τους κήπους της Bollinger το αμπελοτόπι Ay και τα γύρω αμπελία.

Ο επόμενος και πιο ενδιαφέρον σταθμός ήταν ο χώρος δοκιμής των vin clair. Η δοκιμή αυτή περιελάμβανε τα κρασιά βάσης, ήσυχα κρασιά (μη αφρώδη), τα οποία είναι κρασιά μετά την πρώτη αλκοολική και μυλογαλακτική ζύμωση, αλλά πριν το μπλεντάρισμα και τη δεύτερη ζύμωση. Τα κρασιά αυτά δεν είναι και το πιο εύκολο πράγμα να δοκιμάσεις, καθώς η ένταση και η οξύτητά τους κυμαίνονται σε πολύ υψηλά επίπεδα. Θα έλεγε κανείς ότι μια γουλιά θα σε κάνει να αισθανθείς σαν να δαγκώνεις ένα λεμόνι ή σαν να τρώς έναν ολόκληρο ανανά και νιώθεις πως η οξύτητα γδέρνει το σμάλτο των δοντιών σου. Αυτός όμως είναι ο λόγος που η σαμπάνια είναι τόσο φρέσκια και νόστιμη... >>>



Οι ντόπιοι την αποκαλούν «Le Vin»

Το ταξίδι στο Σπίτι της Bollinger, στην καρδιά της Καμπανίας, αποτελεί μια συγκλονιστική εμπειρία ζωής. Γι' αυτόν το λόγο μάλλον οι ντόπιοι την αποκαλούν «Le Vin», που μεταφράζεται ως «Το Κρασί». As μην ξεχνάμε, βέβαια, και την επί τεσσάρων δεκαετιών συνεργασία του θρυλικού πράκτορα 007 με την Bollinger. Το Σπίτι και ο James Bond έχουν πολλές αξίες κοινές: Τελειότητα, αυθεντικότητα, κομψότητα...



Τα ιδιόκτητα αμπέλια της Bollinger κατανέμονται σε 7 αμπελώνες Grand Cru και Premier Cru, με κύριες ποικιλίες Pinot Noir, Pinot Meunier και Chardonnay σε 1.640 στρέμματα βιολογικής καλλιέργειας.



Σε μόλις 7 βαρέλια 225 λίτρων που προορίζονται για να καλύψουν τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους συσφάζει το κρασί βάσης της Bollinger R.D., μίας από τις πιο σπάνιες και πολυπληθές σαμπάνιες της Καμπανίας.

Σαν τον μουσικό που συνθέτει μια σονάτα

Ξεκινώντας κανείς να δοκιμάζει καταλαβαίνει πόσο πολυπλοκή διαδικασία είναι η σύνθεση μίας σαμπάνιας. Δοκιμάσαμε κρασιά και από τις τρεις βασικές ποικιλίες από διάφορα Grand Cru και Premier Cru αμπελοτόπια. Το κάθε κρασί ανάλογα με το έδαφος και το κλίμα είχε κάποια κύρια χαρακτηριστικά. Από αυτή την τεράστια παλέτα αρωμάτων ο master blender χρησιμοποιεί μικρά ποσοστά από κάθε κρασί για να πάρει το αντίστοιχο άρωμα, σαν τον μουσικό που για να συνθέσει τη σονάτα ταιριάζει όλες τις νότες του πενταγράμμου.



Από τον 17ο αιώνα, κάτω από αυτήν την Reims, σε βάθος από 15 έως 80 μ., στα ασβεστολιθικά κελάρια ζυμώνονται και ωριμάζουν οι σαμπάνιες για πολλά χρόνια. Από τη μία τα ασβεστώδη εδάφη και το κλίμα επιταχύνουν το κρασί και από την άλλη μέσα στις υπόγειες κάβες επικρατούν συνθήκες που επιτρέπουν σε αυτά τα εκλεκτά κρασιά να παλαιώνουν για πολλές δεκαετίες και να αποκτούν την απαρύμηλη γεύση τους. Μέσα σε αυτόν τον λαβύρινθο της Bollinger συναντά κανείς μικρά εκατοντάδες κελάρια που φέρουν το όνομα από το αμπελοτόπι, τη χρονολογία και την ποικιλία. Για τις χρονοδογημένες σαμπάνιες χρησιμοποιούνται κρασιά μόνο από μία χρονιά ενώ για την non vintage special cuvee αναμειγνύονται από τον master blender μέχρι και 200 διαφορετικά κρασιά από διάφορες χρονιές και αμπελοτόπια ώστε να φτάσει στο ποτήρι μας αυτή η εξαιρετική σαμπάνια.



3η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ

foodExpo^{Greece}

19-21
Μαρτίου 2016
METROPOLITAN EXPO

Μαζί και η Έκθεση
oenotelia



**Η μεγαλύτερη έκθεση Τροφίμων & Ποτών
στη Νοτιοανατολική Ευρώπη!**



ΓΕΝΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ FORUM ΑΕ, Βουλφό 2, 104 37 Αθήνα | Τ: +30 2105242100 | Φ: +30 210 5246581 Ε: foodexpo@forum.ae.gr | www.foodexpo.gr

ΜΕΤΗΝ ΑΙΓΙΔΑ & ΤΗ ΣΤΗΡΙΞΗ

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων • Σ.Ε.Β.Τ. (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανικών Τροφίμων) • Πανελλήνιος Σύνδεσμος Εξαγωγέων • Σ.Ε.Ο. (Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου) • Κεντρική Ένωση Επιμελητριών Ελλάδος • ΕΒΕΑ (Εμπορικό & Βιομηχανικό Επιμελητήριο Αθηνών) • ΣΕΒΙΤΕΑ (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανικών Τυποποιήσεων Ελαιόλαδου) • Σ.Ε.Β.Ε.Κ. (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανικών Επεξεργασίας Κρέατος) • Σύνδεσμος Εξαγωγέων Κρήτης

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΟΗΤΕΙΑ ΤΩΝ ΦΥΣΑΛΙΔΩΝ

Από καλά «σπίτια» της εγχώριας οινικής αγοράς
οι προτάσεις του Wine Trails
για τους αφρώδεις οίνους των φετινών εορτών

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Φανή Γιαννακοπούλου



AURELIA PINK SPARKLING ZOINOS

Ο ροζέ οίνος Aurelia προέρχεται από το πάντρεμα των τριών γηγενών ποικιλιών της Ζίτσας, Ντεμπίνα, Βλάχικο και Μπεκάρι. Συνοδεύει γευικά και κόκκινα κρέατα, ψάρια, θαλασσινά, οστρακοειδή, ζυμαρικά, ριζότο, πίτες και γλυκά.



«MOSCATO D'IFESTIA» ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

Ημιαφρώδες με εκρηκτικά αρώματα φρεσκοτριγυμένου Μοσχάτου. Αλεξανδρείας απελευθερώνονται από δροσιστικές φυσαλίδες. Ένα απολαυστικό σπερτίφ για τους εραστές του ευ ζην. Σερβίρεται στους 5-8 °C.



BLINK ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΙΝΗ

Αφού κατέκτησε την Νέα Υόρκη, το φινετσάτο ελληνικό αφρώδες κρασί από εκλεκτά σταφύλια «Zibibbo» Μοσχάτο Αλεξανδρείας φέρνει κοντά μας την πιο μοντέρνα brut απόλαυση. Μια αθηθινή εμπειρία.



KARANIKA BRUT CUVÉE SPECIALE

Ένα μοναδικό αφρώδες λευκό κρασί από Ξινόμαυρο με έντονα αρώματα φρούτων και ευχάριστη οξύτητα. Δίνει σχεδόν ατέλειωτες μικρές φυσαλίδες και έχει μεγάλη επίγευση. Περιορισμένη παραγωγή.



ΒΕΕ ΚΗΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

Ροζέ ημίγλυκος και ημιαφρώδης οίνος με ζωηρό τριανταφυλλί χρώμα με βιοητέ ανταύγειες. Ιδιαίτερα μεθυστική μύτη ροδιού φράουλας άγριων φρούτων του δάσους με ανθικές νότες. Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 10 °C

AMALIA BRUT ΤΣΕΛΕΠΟΣ

Μοσχοφίτερο 100% Κομψό αφρώδες κρασί με ανοιχτό κιτρινοπράσινο χρώμα και λεπτές φυσαλίδες με ένταση και αντοχή στο χρόνο. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα τριαντάφυλλου και μελιού, με φόντο γοητευτικές ευωδιές ζύμης. Σερβίρεται στους 8-10° C.





Του Γιάννη Μπαξεβάν
Chef

Φιλέτο αγριογούρουνου με κομπόστα από κράνα και κυδώνια

Υλικά για 4 άτομα

800 γραμμ. φιλέτο αγριογούρουνο
2 μέτρια κυδώνια & 400 γραμμ. κράνα
2 κουταλιές λευκό ξίδι
100 γραμμ. ζάχαρη
200 γραμμ. ζωμό μοσχάρι
1 ξύλο κανέλας & 2 γαρίφαλα
300 γραμμ. μαυροδάφνη
ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι
φύλλα δάφνης & λίγο σινάπι
500 γραμμ. σπορέλαιο
150 γραμμ. κρεμμύδια

Προετοιμασία: Μαρινάρουμε αποβραδís το αγριογούρουνο. Φτιάχνουμε τη μαρινάδα με το σπορέλαιο, τη δάφνη, το σινάπι, το άσπρο κρασί και τα μισά κρεμμύδια. Βράζουμε τα κράνα με το λευκό ξίδι, τη ζάχαρη και λίγο αλάτι και τα κάνουμε πουρέ μέχρι να πουν τα υγρά τους. Τα περνάμε από σήτα.

Εκτέλεση: Κόβουμε τα κυδώνια χοντρά κομμάτια χωρίς τη φλούδα, σοτάρουμε σε ελαιόλαδο, σβήνουμε με τη μαυροδάφνη, προσθέτουμε τα υπόλοιπα κρεμμύδια, την κανέλα, το γαρίφαλο και βράζουμε για 5 λεπτά. Τα απλώνουμε σε ταψί, περιχύνουμε με το ζωμό μοσχαριού και ψήνουμε για 25 λεπτά στους 190°. Αλατοπιπερώνουμε το αγριογούρουνο και το ροδίζουμε σε καυτό τηγάνι για 6 λεπτά. Αφαιρούμε το κρέας και στο ίδιο τηγάνι σβήνουμε με ζωμό από τα κυδώνια που έχουμε ψήσει και την κομπόστα από κράνα.

Γεύση και ένταση για το πιάτο των Χριστουγέννων

Ένα ιδιαίτερο πιάτο για την περίοδο των εορτών που θα μας απογειώσει γευστικά ιδιαίτερα αν το συνδυάσουμε με το κατάλληλο κρασί. Γεύσεις και αρώματα με ένταση, συνθέτουν ένα ξεχωριστό πιάτο που απαιτεί ένα γεμάτο και αρωματικό κρασί. Το αγριογούρουνο αναζητάει ερυθρό ξηρό κρασί και τα κράνα σε συνδυασμό με τη Μαυροδάφνη μας δίνουν μία κατεύθυνση για τον αρωματικό χαρακτήρα του κρασιού. Τέλος η ύπαρξη των γλυκών μπαχαρικών, όπως η κανέλα και το γαρίφαλο μας, δίνουν ένα ακόμα στοιχείο για τον οινικό σύντροφο του πιάτου μας. 🍷



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



ΑΣΚΗΤΙΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΤΣΙΛΙΛΗ 2013

ΜΕ ΤΙ
ΝΑ ΤΟ
ΣΥΝΔΥ-
ΑΣΕΤΕ

Μπορεί να έχουμε συνδυάσει τον Τσιλιλή με τα μοναδικά αποστάγματα του αλλιά παράγει και μία σειρά από εξαιρετικά κρασιά. Ο Ασκητικός ανήκει στην οικονομική σειρά του κτήματος και είναι ένα κρασί από τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon με Αγιωργίτικο και Syrah. Με τιμή γύρω στα 7,00 ευρώ στο ράφι και 12 μήνες παλαιώση σε γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια αποτελεί μία πολύ καλή επιλογή σε σχέση ποιότητας τιμής. Πορφυρό χρώμα μέτριας έντασης και βαθύ πυκνό φρούτο με νότες μπαχαρικών σε ένα κρασί με μέτριο σώμα, μαλακές τανίνες και επίγευση που διαρκεί. Μία θεσσαλική ονική επιλογή (Τρίκαλα) από το κτήμα Θεόπετρα που μας δείχνει το δρόμο για ποιοτικά κρασιά με τιμή προσιτή...

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ

ΜΕΛΙΣΣΗΝΟΣ ΜΑΥΡΟ 2013 Π.Γ.Ε. ΠΛΑΓΙΕΣ ΑΙΝΟΥ

Από την Κεφαλληνιά και ένα boutique οινοποιείο (Μελισσηνός) ένα κρασί «γεννημένο» για το πιάτο μας. Από τη φημισμένη Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (αμπελία μέσης ηλικίας 30-60 ετών από επιλεγμένους αμπελώνες της Παλικής και του Ελαιοῦ) ένα ερυθρό κρασί με εντυπωσιακό χαρακτήρα. Βαθύ πορφυρό χρώμα και πλούσια αρωματική παλέτα με κυρίαρχα τα κόκκινα φρούτα σε συνδυασμό με βότανα, γλυκά μπαχαρικά, καφέ και βανίλια. Τανίνες καλοδουλεμένες, οξύτητα τονισμένη, σώμα πλούσιο και επίγευση μεγάλης διάρκειας. Ένα κρασί με τιμή κάτω από τα 15 ευρώ που αν το κρατήσουμε μερικά χρόνια στη κάβα μας θα μας χαρίσει μεγαλύτερη απόλαυση...



ΤΥΠΙΚΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ

ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ ΤΑΩΣ 2008 Π.Γ.Ε. ΑΧΑΪΑ

Γιορτινές μέρες και σκεφτήκαμε να έχουμε αντί για την τολμηρή (γευστική) πρότασή μας μία τολμηρή από άποψη τιμής. Δεν θα πάμε και σε επίπεδα παραλογισμού αλλιά τα 21,00 ευρώ σίγουρα δεν αποτελούν μία συνηθισμένη για το τραπέζι μας επιλογή. Όπως συνηθισμένο δεν μπορεί να χαρακτηριστεί και το κρασί μας! Μία πραγματική έκπληξη που φανερώνει με σοκαριστικό τρόπο τις δυνατότητες της ποικιλίας Μαυροδάφνη στην ξηρή της εκδοχή. Ένα κρασί από την Πάτρα με 24 μήνες βαρέλι που αν θέλαμε να το περιγράψουμε με μία λέξη θα λέγαμε απλά «πλούτος». Ένας «δυναμίτης» αρωμάτων και γεύσεων σε ένα κρασί που δικαιολογεί με το παραπάνω την τιμή του. Χρώμα ρουμπινί, βαθύ σχεδόν αδιαπέραστο και εκρηκτικό με πολυσύνθετο αρωματικό χαρακτήρα. Όσο το αφήνουμε στο ποτήρι μας τα αρώματα εναλλάσσονται χαρίζοντάς μας μία πραγματικά μοναδική εμπειρία. Η μετάγγιση σε καράφα 1 με 2 ώρες πριν κρίνεται απαραίτητη αν δεν έχετε την υπομονή να χαρείτε το κρασί σας και να το απολαύσετε δίνοντας του αρκετό χρόνο στο ποτήρι σας...



ΕΦΟΡΑΣΤΙΚΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ

Οινικά Νέα **Ελληνική αγορά**

ΑΠΟ ΤΟ ΟΡΟΠΕΔΙΟ ΤΗΣ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑΣ

Ένα κρασί που προέρχεται από συγκεκριμένους αμπελώνες οι οποίοι καλλιεργούνται σε χαλικώδη εδάφη χαμηλών αποδόσεων ανά πρέμνο.



ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ NEMEA

Βιολογικό
Μοσχοφίτερο και
Αγιωργίτικο
από τον Ζαχαριά

«Οροπέδιο» από την Οινοποιία Μπουτάτη

Ένα άριστο λευκό κρασί, από επιλεγμένους αμπελώνες του οροπεδίου της Αρκαδίας, παρουσίασε η οινοποιία Μπουτάτη. Το «Οροπέδιο» είναι αποτέλεσμα της βαθιάς γνώσης, των πειραματισμών ετών με την ποικιλία Μοσχοφίτερο, αλλά και της σπουδαίας εμπειρίας που παρέλαβε η οινοποιία Μπουτάτη από την εταιρεία Καμπά η οποία δραστηριοποιήθηκε στην περιοχή της Μαντινείας από τα μέσα του περασμένου αιώνα. Το «Οροπέδιο» αποτελεί την καλύτερη έκφραση της ποικιλίας Μοσχοφίτερο, η οποία χρωσάει την αναβίωση και ανδρεία της παγκοσμίως στην ομώνυμη οινοποιία.

ΓΙΑ ΦΙΛΟΥΣ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

Δώρα εορτών αποκλειστικά για οινόφιλους

Τα φετινά Χριστούγεννα βρίσκουν τη Semeli με μια πλουσιότερη συλλογή κρασιών, διευρύνοντας έτσι τις επιλογές για δώρα των γιορτών. Για παράδειγμα, η magnum φιάλη (1,5 λίτρο) του Chateau Semeli απευθύνεται στους οινόφιλους που θέλουν να εμπλουτίσουν την κάβα τους με ένα κρασί μακράς παλαιώσης ενώ προσφέρεται και η χάρτινη συσκευασία των έξι φιαλών της σειράς Untitled που αποτελείται από τα λευκά Untitled Sauvignon Blanc και Untitled Chardonnay και το ροζέ Untitled Αγιωργίτικο / Syrah.





Στους προνομιακούς αμπελώνες της Νεμέας και της Μαντινείας αντίστοιχα των Αμπελώνων Ζαχαριά καλλιεργούνται βιολογικά οι ποικιλίες Μοσχοφίτερο και Αγιωργίτικο, δίνοντας και οι δύο κρασιά με ισορροπημένη οξύτητα και φρίνα επίγευση. Το βιολογικό Μοσχοφίτερο, με το λαμπερό χρυσοκίτρινο

χρώμα και τις ροζ ανταύγειες, είναι δροσερό και ευωδιάζει εσπεριδοειδή, κίτρο, ροδάκινο και λευκά άνθη. Το στόμα του είναι φρουτώδες, γεμάτο, βελούδινο, με ευχάριστη διάρκεια ενώ το υψηλό επίπεδο ποιότητας αντικατοπτρίζεται στα βραβεία που έχει λάβει στο μικρό διάστημα κυκλοφορίας του. Το βιολογικό Αγιωργίτικο ροζέ

εντυπωσιάζει με το έντονο και διαυγές χρώμα τριαντάφυλλου και τα λεπτά αρώματα φρούτων όπου κυριαρχούν το κεράσι και η φράουλα ενώ το βιολογικό Αγιωργίτικο ερυθρό ξεχωρίζει με το βαθυκόκκινο χρώμα του, είναι πληθωρικό, με νότες από κόκκινα φρούτα, όπως αγριοκέρασο αβήλι και πικάντικες πιπεριές και νότες μπαχαρικών.

ΑΓΓΕΛΟΣ ΡΟΥΒΑΛΗΣ ΣΕΙΡΑ ΙΑΝΟΣ

Απόλαυση στο τραπέζι, υψηλή αξία στην κάβα

Μια εξαιρετική πρόταση δώρου για τις εορτές αποτελούν τα κρασιά της σειράς ΙΑΝΟΣ που παλαιώνουν πολλά χρόνια στην κάβα του οίνοποιού Άγγελου Ρούβαλη και τα οποία οι ενδιαφερόμενοι μπορούν εύκολα να αποκτήσουν μέσα από την ανανεωμένη ιστοσελίδα του www.rouvaliswinery.gr. Η σειρά περιλαμβάνει: • Το ΙΑΝΟΣ Cabernet Sauvignon 2004 με εντεκαετή παλαίωση, εξαιρετικό δείγμα της αριστοκρατικής αυτής ποικιλίας. • Το ερυθρό κρασί ΙΑΝΟΣ Cava, εσοδείας 2007, την επιλογή των άριστων Βαρελιών από την κάβα. • Το ΙΑΝΟΣ Syrah, εσοδείας 2007, γεύση μαλακή και αγαπητή στο ελληνικό γούστο και • Το ΙΑΝΟΣ Chardonnay εσοδείας 2009, που συνοδεύει ιδανικά πλούσια λευκά πιάτα με έντονη «προσωπικότητα».



ΣΑΓΚΑΗ 11 - 13 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

Πρώτη φορά στην Κίνα τα Ελληνικά Κελλάρια

Στη μεγαλύτερη διεθνή εμπορική έκθεση για τη βιομηχανία οίνων και οινοπνευματωδών «ProWine China 2015» συμμετείχε η Ελληνικά Κελλάρια Οίνων Α.Ε., μία από τις μεγαλύτερες εταιρείες παραγωγής οίνου στην Ελλάδα. Η ProWine, η οποία πραγματοποιήθηκε από τις 11 έως τις 13 Νοεμβρίου στη Σαγκάη, απευθύνεται κυρίως στους Κινέζους θιανέμπορους και εισαγωγείς και αποτελεί σημείο αναφοράς στο χώρο του οίνου και των οινοπνευματωδών, με 4.000 εκθέτες και 40.000 επισκέπτες από όλο τον κόσμο.

RIEDEL
THE WINE GLASS EXPERTS



RIEDEL ΚΑΙ ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

Ο Marco Baldini στο Κτήμα Γεροβασσιλείου

Γιατί τελικά το ποτήρι παίζει τόσο σημαντικό ρόλο στη γευστική δοκιμή αλλά και στην απόλαυση του κρασιού. Ποια είναι η χρήση του ποτηριού; Μια συγκεκριμένη μορφή μπορεί να εντείνει τα καλύτερα χαρακτηριστικά ενός κρασιού; Σε όλα αυτά και ακόμη περισσότερα θα απαντήσει ο διάσημος σομελιέ και αντιπρόεδρος της Riedel για τη Νότια Ευρώπη, Marco Baldini, ο οποίος τη Δευτέρα 14 Δεκεμβρίου έρχεται στο Κτήμα Γεροβασσιλείου. Στις 19.00 μ.μ. θα πραγματοποιηθεί δοκιμή κόκκινων κρασιών σε διαφορετικά ποτήρια και η Riedel θα αποκαλύψει το σημαντικό ρόλο του σωστού ποτηριού για την κάθε ποικιλία. Το κόστος συμμετοχής είναι 40 ευρώ και οι συμμετέχοντες μετά το τέλος της γευστικής δοκιμής θα πάρουν μαζί τους το σετ των ποτηριών της Riedel, αξίας 103 ευρώ. Απαραίτητη η δήλωση συμμετοχής στο education@gerovassiliou.gr (όνομα, επώνυμο, ιδιότητα, email, τηλέφωνο επικοινωνίας).



ΝΕΑ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΜΕ 111 ΕΚΑΤ. ΕΥΡΩ

Μέχρι τον Μάρτιο η πρώτη προκήρυξη της Προώθησης

Σταδιακή ετήσια αύξηση του ετήσιου προϋπολογισμού χρηματοδότησης από τα 111 εκατ. ευρώ του 2016 και μια ιδιαίτερα εκτενή λίστα επιλέξιμων προϊόντων προς προώθηση, στην οποία βασική θέση καταλαμβάνει το κρασί, χαρακτηρίζει μεταξύ άλλων τη νέα αγροτική πολιτική για την προώθηση των αγροτικών προϊόντων. Σύμφωνα με την παρουσίαση που πραγματοποιήθηκε στις 18 Νοεμβρίου στο Ινστιτούτο Δασών από τον Γιώργο Μάλλιανη, ειδικό στα θέματα ποιότητας και προώθησης, τονίστηκε ότι η μεταρρύθμιση έλαβε σοβαρά υπόψη την συνεχή πίεση που δέχονται τα αγροτικά προϊόντα στις αγορές από τα προϊόντα Τρίτων χωρών που έχουν χαμηλότερο κόστος παραγωγής. Το ετήσιο πρόγραμμα του 2016 για τα απλά προγράμματα περιλαμβάνει τρεις κύριες προτεραιότητες και εφτά για τις Τρίτες χώρες.



Γιώργος Μάλλιανης

«Η χρηματοδότηση από την ΕΕ για τη χώρα μας κυμαίνεται από 75% έως 90% αναλόγως προγράμματος ενώ οι αξιολογήσεις θα γίνονται πλέον από την εκτελεστική αρχή CHAFAEA Agency of Consumers Health Agriculture Food Executive Agency στο Λουξεμβούργο.»



RBTH ΞΕΝΕΣ ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ ΣΤΗ ΡΩΣΙΑ

ΥΠΕΡΔΥΝΑΜΗ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ ΘΕΛΕΙ ΝΑ ΓΙΝΕΙ Η ΡΩΣΙΑ

Να τετραπλασιάσει την έκταση των αμπελώνων της σχεδιάζει τα επόμενα χρόνια η Ρωσία και για το λόγο αυτό οι οινοποιοί της χώρας δηλώνουν ανοιχτοί σε ξένες επενδύσεις. Τη σχετική ανακοίνωση έκαναν εκπρόσωποι της Ένωσης Αμπελουργών και Οινοποιών της Ρωσίας στη διάρκεια του Ρωσικού Πανεθνικού Συνεδρίου που πραγματοποιήθηκε τον περασμένο Οκτώβριο στην ιστορική πατρίδα της ρωσικής σαμπάνιας, στην αγροτική περιοχή Αμπράου-Ντιρόβ της περιφέρειας Κρασνοντάρ, κοντά στο Σότσι.

Ο γνωστός οινοποιός της Ρωσίας Μπορίς Τιτόφ, ιδιοκτήτης του οινοποιείου,



ΓΑΛΛΙΑ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΤΟΥ ΞΥΛΟΥ

Αμπελουργική προσβολή στο Κονιάκ

Οι ασθένειες του ξύλου βρίσκονται σε πρωτοφανή έξαρση στην περιοχή του Κονιάκ, σύμφωνα με τον οινολόγο Δρ. Richard Smart, ο οποίος σε συνέντευξή του στο περιοδικό Wine-Searcher, είπε ότι αυτήν την περίοδο συμβουλεύει τους γκέτες του χώρου στην περιοχή ώστε να αποφύγουν τις ζημιές. «Η ποικιλία Ugni Blanc είναι ένα από

τα αμπέλια πιο ευαίσθητα στην προσβολή. Δεν καταλαβαίνουμε γιατί, αλλά ένα είναι σίγουρο. Η περιοχή πάσχει σοβαρά» είπε ο Δρ. Smart. Ο ίδιος προσέθεσε ότι οι ασθένειες του ξύλου έχουν πάρει μεγάλη διάσταση, λόγω του διεθνούς εμπορίου και των φυτωρίων, που είτε δεν γνωρίζουν, είτε αδιαφορούν για το πρόβλημα.



Abrau-Durso, και εξουσιοδοτημένος εκπρόσωπος για τα δικαιώματα των επιχειρηματιών από τον πρόεδρο της Ρωσίας, ανέφερε στο ρωσικό πρακτορείο ειδήσεων RBTH ότι «πολλές ξένες εταιρείες παραγωγής οίνου διαθέτουν τις σχετικές τεχνολογίες και γνώσεις».

Μάλιστα, το υπουργείο Γεωργίας της Ρωσίας ετοιμάζει σχετικό νομοσχέδιο για διευκόλυνση επενδύσεων, όπου προβλέπεται μεταξύ άλλων ότι ξένοι επενδυτές θα μπορούν να νοικιάζουν αγροτεμάχια από 3 - 15 χρόνια, τόσο για να καλλιεργούν αμπέλια, όσο και για την παραγωγή άλλων αγροτικών προϊόντων, σύμφωνα με το RBTH.



Μπόρις Τίτοφ

Σήμερα μόνο το 10% της παραγωγής ανήκει σε ξένες εταιρείες. Η οίνοποιία μπορεί ν' αναπτυχθεί κυρίως στη νότια Ρωσία, όπου βρίσκεται το 60% των αμπελώνων, τονίζει ο γνωστός οίνοποιός.

ΛΟΝΔΙΝΟ ΔΗΜΟΠΡΑΣΙΑ SOTHEBY'S

Στο σφυρί το κάθετο κελάρι της Porsche

Ένα κατακόρυφο κελάρι σαμπάνιας που σχεδιάστηκε από την Porsche σε συνεργασία με την Veuve Clicquot δημοπρατήθηκε στο Λονδίνο από τον οίκο Sotheby's στα μέσα του περασμένου Οκτωβρίου. Ο λόγος για το "Vertical Limit", όπως ονομάστηκε ο ψυχόμενος αυτός χαλύβδινος Πύργος. Στέκεται πάνω από έξι πόδια ψηλά και είναι ένας από τα μόλις 15 που υπάρχουν στον κόσμο. Μάλιστα, ο Πύργος είναι πλήρως εξοπλισμένος με 12 magnums της Veuve Clicquot, ένα magnum του 1955, 1959, 1961, 1962, 1969 ροζέ, 1975, 1979 ροζέ, 1982, 1985, 1988, 1989, ροζέ και τους τρύγους 1990. Επρόκειτο για πώληση ως τίτλος παρτίδας στη δημοπρασία στο Λονδίνο στις 21 Οκτωβρίου και οι αναλυτές εκτιμούσαν ότι θα αποφέρει στον οίκο Sotheby's από 80.000 λίρες έως 100.000 λίρες Αγγλίας. Αξίζει, τέλος να σημειωθεί ότι οι πύργοι ξεκίνησαν να πωλούνται το 2007.



WINE SPECTATOR BORDEAUX

Η Chanel επενδύει σε αμπελώνες και chateaux

Ο οίκος μόδας Chanel τον περασμένο Οκτώβριο προχώρησε στην αγορά δύο chateaux, που παράγουν κρασιά Bordeaux στην κοιλάδα της Νάπα στην Καλιφόρνια συνολικά 6.000 στρεμμάτων, σύμφωνα με δημοσίευμα της ιστοσελίδας Wine Spectator. Πρόκειται για τους αμπελώνες, St. Supéry, της οικογένειας Skalli, που ιδρύθηκαν το 1989 και το οίνοποιείο Rutherford, το οποίο έχει ετήσια δυναμικότητα παραγωγής 150.000 κιβώτια. Σημειώνεται, ότι ο οίκος Chanel ήδη έχει υπό την κατοχή του τρία γαλλικά chateaux Rauzan-Ségla, Ulysse Cazabonne (1994) και Canon Saint-Emilion (1996).



IFV ΚΑΤΑΧΩΡΩΣΗ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΚΑΤΑΤΑΞΗ

ΠΕΝΤΕ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΗ ΛΙΣΤΑ ΤΗΣ ΓΑΛΛΙΑΣ

Συνολικά έξι νέες ποικιλίες αμπέλου, εκ των οποίων πέντε είναι ελληνικές, καταχωρήθηκαν επίσημα στον εθνικό κατάλογο της Γαλλίας στις 18 Νοεμβρίου 2015. Συγκεκριμένα, το Γαλλικό Ινστιτούτο Αμπέλου και Οίνου (IFV-Institut Français de la Vigne et du Vin) επέτρεψε την καταχώρηση των εξής νέων ποικιλιών: Αγιωργίτικο (μαύρο), Ασύρτικο (λευκό), Μοσχοφίλερο (ροζέ), Ροδίτης (ροζέ), Ξινόμαυρο (μαύρο) και Verdejo (λευκό από την ιβηρική χερσόνησο).

Αξίζει να σημειωθεί ότι με την καταχώρησή τους στον εθνικό κατάλογο της Γαλλίας την ευθύνη για τη διατήρησή τους αναλαμβάνει το Γαλλικό Ινστιτούτο Αμπέλου και Οίνου.

Επίσης, τα φυτά αυτά μπορούν πλέον να διατίθενται στην αγορά της Ευρωπαϊκής Ένωσης και είναι επιλέξιμα για την οινική κατηγοριοποίηση στη Γαλλία (Λίστα A1). Το διάταγμα αυτό δημοσιεύτηκε στην επίσημη εφημερίδα της γαλλικής κυβέρνησης στις 28 Νοεμβρίου 2015.

Περισσότερες πληροφορίες στην ιστοσελίδα του οργανισμού: <http://www.vignevin.com/> και <http://www.legifrance.gouv.fr>

ΑΜΕΡΙΚΗ WINE INTELLIGENCE

ΣΥΝ 44% ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΟΙΝΟΥ ΜΕΧΡΙ ΤΟ 2025

Τις πιο ισχυρές προοπτικές ανάπτυξης διεθνώς εμφανίζει η αγορά κρασιού των ΗΠΑ, καθώς σύμφωνα με έρευνα της Wine Intelligence θα είναι η πρώτη καταναλωτική αγορά ως το 2025 (με 356 εκατ. κιβώτια των 9 λίτρων). Τώρα, υπάρχουν περίπου 93 εκατ. καταναλωτές οίνου, αλλά θα φτάσουν τους 109 εκατ. (44%) έως το 2025. Επίσης, με βάση την έκθεση, η σκυτάλη την επόμενη 10ετία θα περάσει από τη γενιά των Millennials στη "Next-Generation" (έτος γέννησης από το 1995 και μετά).

ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΕΡΕΥΝΑ

Πειραματικοί οίνοι Μπουτάρη

Κάθε χρόνο από τα τέλη της δεκαετίας του 1970, στα Οινοποιεία Μπουτάρη, το Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης πραγματοποιεί ένα ευρύ φάσμα πειραματισμών. Τη σειρά Πειραματικών Οίνων Μπουτάρη, μπορείτε να τη βρείτε στα επισκέψιμα οινοποιεία της εταιρείας σε Κρήτη, Σαντορίνη, Νάουσσα και Γουμένισσα, καθώς και σε επιλεγμένα σημεία στην Αττική.



W.S.P.C. COURT OF MASTER SOMMELIERS

Παγκόσμια οινική εκπαίδευση στην Αθήνα

Το νέο εκπαιδευτικό πρόγραμμα του Court of Master Sommeliers στην Αθήνα προγραμματίζεται για το Μάρτιο του 2016, όπου το Wine & Spirit Professional Center Ltd (W.S.P.C.) θα υποδεχθεί οινοχόους της διεθνούς αγοράς. Στα πλαίσια του προγράμματος οι απανταχού οινοχόοι θα γνωρίσουν το επώνυμο ελληνικό κρασί, την ελληνική γαστρονομία καθώς και Έλληνες οινοπαραγωγούς.



100 ΕΤΗ ΚΟΝΙΑΚ LOUIS XIII

Η ΤΑΙΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΑΚΡΙΒΟ ΚΟΝΙΑΚ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΘΑ ΔΕΙΤΕ ΠΟΤΕ

Την πιο παράτολμη και μυστηριώδη ιδέα στην ιστορία του Χόλιγουντ υλοποίησαν οι ηθοποιοί Τζον Μάλκοβιτς και ο σκηνοθέτης Ρόμπερτ Ροντρίγκεζ. Η νέα τους ταινία «100 Years» είναι ένα φιλμ επιστημονικής φαντασίας, το οποίο θα κάνει πρεμιέρα το 2115. Μέχρι τότε το έργο θα παραμείνει κλειδωμένο σε θυρίδα στη Γαλλία.

Η ταινία πραγματεύεται 3 διαφορετικές ερμηνείες για το μέλλον και μέσω αυτής προωθείται το πολυτελές κονιάκ Louis XIII, το οποίο δημιουργήθηκε πρώτη φορά το 1874. Αποτελείται από ένα μείγμα 1.200 αποσταγμάτων που για να «ωριμάσουν» πλήρως απαιτούνται 100 χρόνια και το κάθε μπουκάλι κοστίζει 3.000 δολάρια! Η εταιρεία που το παρασκευάζει ανακοίνωσε ότι θα δώσει εισιτήρια σε 1.000 τυχερούς, ώστε οι απόγονοι τους να παρακολουθήσουν την αποκλειστική προβολή της ταινίας το 2115.

WINE SPECTATOR 2015

ΤΑ 10 ΤΟΠ ΚΡΑΣΙΑ

Όπως κάθε χρόνο, οι συντάκτες του περιοδικού Wine Spectator επιλέγουν τα 100 καλύτερα από το σύνολο των κρασιών που δοκίμασαν και παρουσίασαν τους προηγούμενους 12 μήνες. Η επιλογή γίνεται με βάση την ποιότητα, την αξία και τη διαθεσιμότητα. Αξίζει να σημειωθεί ότι από το έτος-ντεμπούτο του διαγωνισμού, το 1988, νέες περιοχές, σταφύλια και στυλ έχουν εμφανιστεί στη λίστα. Τα 10 πρώτα της λίστας:

1. Peter Michael Cabernet Sauvignon Oakville Au Paradis 2012 (σکور 96, 195 δολ., 1.785 κιβώτια).
2. Quilceda Creek Cabernet Sauvignon Valley 2012, (σکور 96, 140 δολ. 4.125 κιβώτια).
3. Evening Land Pinot Noir Eola-Amity Hills Seven Springs Vineyard La Source 2012 (σکور 98, 70 δολ., 1.176 κιβώτια).
4. Il Poggione Brunello di Montalcino 2010 (σکور 95, 85 δολ., 18.000 κιβώτια).
5. Mount Eden Vineyards Chardonnay Santa Cruz Mountains 2012 (σکور 95, 60 δολ., 1.986 κιβώτια).
6. Bodegas Aalto Ribera del Duero 2012 (σکور 94, 54 δολ., 2.400 κιβώτια).
7. Escarpment Pinot Noir Martinborough Kupe Single Vineyard 2013 (σکور 95, 69 δολ., 500 κιβώτια).
8. Masi Amarone della Valpolicella Classico Serègo Alighieri Vaio Amaron 2008 (σکور 95, 85 δολ., 3.750 κιβώτια).
9. Clos Fourtet St.-Emilion 2012 (σکور 94, 72 δολ., 3.500 κιβώτια).
10. Klein Constantia Vin de Constance 2009 (σکور 95, 80 δολ. τα 500ml, 2.500 κιβώτια).

ΙΤΑΛΙΑ ΝΟΤΙΟ ΤΥΡΟΛΟ

ΤΟ ΠΡΩΤΟ MALT ΟΥΙΣΚΙ ΑΠΟ ΤΙΣ ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΑΛΠΕΙΣ

Στους πρόποδες των ιταλικών Άλπεων, στο Νότιο Τυρόλο, ένα ιταλικό αποσταγματοποιείο φτιάχνει το πρώτο ιταλικό malt ουίσκι. Ο λόγος για το Puni, το οποίο έλαβε το όνομά του από το διπλανό ομώνυμο ποτάμι. Το καθαρό νερό των Άλπεων, τοπικά σιτάρια, παραδοσιακοί χάλκινοι άμβυκες από τη Σκωτία και κατά παραγγελία αποθήκες ωρίμανσης είναι τα βασικά στοιχεία του. Έχουν λανσαριστεί δύο είδη: Το Puni Nova, που ωριμάζει σε 3 χρόνια και το Puni Alba, το οποίο ωριμάζει σε 2 χρόνια.



ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ECONOMIST

Μικρός κλήρος και έλλειψη οργάνωσης στην Ελλάδα

Πολιτικές για τις χρήσεις γης, τη μεγέθυνση του κλήρου, τις νέες φυτεύσεις και την ενίσχυση μικρών αμπελώνων σε ορεινές μειονεκτικές και νησιωτικές περιοχές είναι απαραίτητες για την Ελλάδα, όπως τόνισε ο Ευάγγελος Γεροβασιλείου, ιδιοκτήτης του ομώνυμου Κτήματος, στο συνέδριο του Economist στη Θεσσαλονίκη στις 8 Νοεμβρίου. Ο ελληνικός αμπελώνας έχει μείνει μισός τα τελευταία 50 έτη και αν δεν κάνουμε κάτι το καθημερινό μας κρασί θα είναι εισαγόμενο, προειδοποιεί ο ίδιος.





Κέρδισαν το Λονδίνο Ασύρτικο και Μαλαγουζιά

Με μεγάλη επιτυχία στέφθηκε το Greek Wine Festival που έγινε για πρώτη φορά στη βρετανική πρωτεύουσα

«Τα απολαυστικά ελληνικά κρασιά έχουν διαφύγει τελείως (στους περισσότερους από μας) στο Ηνωμένο Βασίλειο, γιατί στις πωλήσεις κρασιών κυριαρχούν η Αυστραλία, η Γαλλία και η Ιταλία» έγραψε στο Bloomberg ο Richard Vines με αφορμή το London Greek Wine Festival, που πραγματοποιήθηκε στο Λονδίνο από τις 2 έως τις 4 Οκτωβρίου. Μάλιστα ο ίδιος επισήμανε ότι «η Ελλάδα κερδίζει συνεχώς έδαφος ξεκινώντας από μια μικρή βάση».

Πρόκειται στην πραγματικότητα για την πρώτη αντίστοιχη εκδήλωση, η οποία διοργανώθηκε από τον Θεόδωρο Κυριακού, γνωστός στη Βρετανία ως ιδιοκτήτης του ελληνικού εστιατορίου Real

Greek, το οποίο έχει εξελιχθεί σε αλυσίδα από τότε που το πούλησε, και φιλοξενήθηκε από την MW Jancis Robinson. Το London Greek Wine Festival έλαβε χώρα στο εστιατόριο The Greek Larder στην περιοχή Kings Cross. Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να μάθουν για τις ποικιλίες των ελληνικών κρασιών, να διδαχθούν σχετικά με την οινογνωσία και το ταίριασμα φαγητού - οίνου, ενώ πραγματοποιήθηκαν ομιλίες και debates, όπως επίσης και έκθεση.

«Το ελληνικό κρασί είναι πραγματικά, πραγματικά ενδιαφέρον και ξεχωριστό,» είπε χαρακτηριστικά η Master of Wine Jancis Robinson, δίνοντας τον τόνο της επιτυχίας της εκδήλωσης.



Για **πρώτη** φορά φέτος **συγκεντρώθηκαν** τα ελληνικά κρασιά στο **Λονδίνο** σε ένα φεστιβάλ που **διοργανώθηκε** από τον Θεόδωρο **Κυριακού**.

Η πολυπλοκή νομοθεσία «κρατάει» πίσω το κρασί

Στη στενή συνεργασία μεταξύ της Ευρωπαϊκής Ένωσης, του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου και του Παγκόσμιου Οργανισμού Πνευματικής Ιδιοκτησίας βρίσκεται το κλειδί για την επίλυση της πολυπλοκότητας των ζητημάτων της νομοθεσίας του οινικού τομέα, η οποία θα τον ενισχύσει στο σύγχρονο δαιδαλώδες παγκοσμιοποιημένο περιβάλλον. Σε αυτό το συμπέρασμα κατέληξε το ετήσιο συνέδριο της Διεθνούς Ένωσης Νομικών του Οίνου (AIDV), το οποίο πραγματοποιήθηκε από τις 2 έως τις 4 Οκτωβρίου στη Σαντορίνη και φιλοξενήθηκε



στο Συνεδριακό Κέντρο Πέτρος Μ. Νομικός με γενικό τίτλο «Παγκόσμια παραγωγή κρασιού, Παγκόσμια Οινική Νομοθεσία». Η AIDV, η οποία φέτος γιορτάζει 30 χρόνια, αριθμεί 350 μέλη σε 45 χώρες τα οποία είναι κατά κανόνα νομικοί με επαγγελματική ενασχόληση με το χώρο του οίνου. Υπεύθυνος για τη διοργάνωση στην Ελλάδα ήταν ο καθηγητής Αμπελοοινικού Δικαίου (Πανεπιστήμιο της Reims) Θεόδωρος Γεωργόπουλος, δικηγόρος, μέλος Δ.Σ. της Διεθνούς Ένωσης Νομικών του Κρασιού. ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΑΝΕΛΛΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΠΡΕΣΒΕΙΑ

Booklet για τον οινικό θησαυρό της Κύπρου, ΠΟΠ Κουμανδάρια

Η ταυτότητα του περίφημου κρασιού της Κύπρου, με τη χιλιόχρονη κυριολεκτικά ιστορία, του οίνου Π.Ο.Π. «Κουμανδάρια», που «περικλείεται» πλέον σε ένα έντυπο 14 σελίδων, παρουσιάστηκε στις 12 Οκτωβρίου. Η εν λόγω εκδήλωση, που πραγματοποιήθηκε στο Σπίτι της Κύπρου της Πρεσβείας της Κυπριακής Δημοκρατίας στην Αθήνα, είχε ως στόχο την παρουσίαση του εντύπου για τον οίνο Π.Ο.Π. «Κουμανδάρια», το οποίο δημιουργήθηκε απ' το Εμπορικό Τμήμα της Κυπριακής Πρεσβείας στην Αθήνα, σε συνεργασία με τη Wine Plus και περιλαμβάνει τις ιδιαιτερότητες της περιοχής, τη διαδικασία παραγωγής, το παραδοσιακό και μοντέρνο προφίλ των κρασιών Π.Ο.Π. Κουμανδάρια.
ΚΕΙΜΕΝΟ ΜΑΡΙΑ ΚΡΟΚΟΥ

ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ

Ευκαιρία να μιλήσουμε σε ειδικούς για το κρασί μας

Στις 23-25 Οκτωβρίου στο Plovdiv της Βουλγαρίας έλαβε χώρα το 8ο Συνέδριο Digital Wine Communications Conference (DWCC15) με θέμα «Exploring the blend of wine and communications». Το Συνέδριο αποτελεί μια από τις σημαντικότερες ετήσιες συναντήσεις των digital wine communicators, καθώς πολλοί οινογράφοι, wine bloggers, Masters of Wine, οινοποιοί, διανομείς και στελέχη Επικοινωνίας και Marketing του κλάδου, παρακολουθούν σεμινάρια και ομιλίες πανω σε θεματα επικοινωνίας άλλα και εργαστήρια οινικής γευσιγνωσίας απο διάφορες περιοχές του κόσμου.

Το Συνέδριο είναι σημαντικό για την Ελλάδα και τον οινικό τομέα, μιας και σε έναν κόσμο όπου η επιρροή του ψηφιακού περιεχομένου είναι αδιαμφισβήτητη και ολοένα αυξανόμενη, πρέπει να έχει η χώρα μας ενεργό ρόλο. Ειδικά σήμερα όπου το ελληνικό κρασί είναι σημείο συζήτησης σε πολλά οινικά φόρουμ, είναι χρυσή ευκαιρία να βρίσκει έναν ψηφιακό διαυλο επικοινωνίας και δικτυωσής του σε όλο τον κόσμο. Το DWCC είναι μια ευκαιρία να μιλήσουμε για τις ιστορίες μας για το ελληνικό κρασί και αμπελώνια σε επαγγελματίες αφηγητές και αυτοί με τη σειρά τους να τις μεταφέρουν στα τέσσερα σημεία του ορίζοντα. Είναι μια αλληλεπίδραση δημιουργική και εποικοδομητική.



Στο **φετινό** DWCC βρέθηκαν περισσότεροι από **150** επικοινωνιολόγοι **κρασιού** από όλο τον **κόσμο**.





12-13 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

«Αμπέλι και Ανάπτυξη» στο πρώτο Συνέδριο του ΣΕΦΑΑ στη Νεμέα

Πολυαπλησiasτικό υλικό της αμπέλου, συστήματα καλλιέργειας και η συμβολή του αμπελουργού τη δημιουργία προϊόντων ποιότητας, απασχόλησαν κατά κύριο λόγο τις εργασίες του πρώτου Συνεδρίου του Συνδέσμου Ελληνικών Φυτωρίων Αντιφυλλοξηρικής Αμπέλου (ΣΕΦΑΑ) με θέμα «Αμπέλι και Ανάπτυξη». Το Συνέδριο, που πραγματοποιήθηκε υπό την προεδρία της δικηγόρου Ελένης Χρυσικοπούλου την Πέμπτη και Παρασκευή 12 και 13 Νοεμβρίου στη Νεμέα, συνδιοργανώθηκε από το Δήμο Νεμέας. Στο πέρας των εργασιών πραγματοποιήθηκε ενημέρωση από τον Διονύσιο Γραμματικό, Προϊστάμενο του τμήματος Αμπέλου και Ελίας του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και τη Ελένη Χρυσικοπούλου δικηγόρο, σχετικά με το νέο καθεστώς των αδειών φύτευσης.

Ο Δήμαρχος Νεμέας Κωνσταντίνος Καλαντζής κατά την έναρξη του Συνεδρίου δήλωσε ότι είναι σημαντικό η πολιτεία να στρέψει το βλέμμα της προς τις αμπελουργικές ζώνες και να βοηθήσει στην ανάπτυξή τους, δίνοντας κίνητρα στα Πανεπιστήμια να βρεθούν κοντά στις ζώνες και επανέφερε το θέμα του Τ.Ε.Ι Αμπελολογίας, Οινολογίας και Τεχνολογίας ποτών που πρέπει να ιδρυθεί στη Νεμέα. Ο Χρήστος Ράπτης, Φυτωρικός και Αντιπρόεδρος του Συνδέσμου Ελληνικών Φυτωρίων Αντιφυλλοξηρικής Αμπέλου δήλωσε ότι νιώθει υπερήφανος που έγινε στη Νεμέα το πρώτο βήμα ώστε η Ελλάδα ν' αποκτήσει πιστοποιημένο πολυαπλησiasτικό υλικό ανώτερης ποιότητας προερχόμενο από την Ελλάδα, κατάλληλο για τις ελληνικές κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες.



Ο Ιωάννης Κασσάρος εκπρόσωπος του ΣΕΦΑΑ, τόνισε κατά την ομιλία του, ότι όλοι οι φορείς θα πρέπει να ενωθούν στην προσπάθεια που κάνει σήμερα ο ΣΕΦΑΑ γιατί πραγματοποιείται προς την κατεύθυνση του Εθνικού Συμφέροντος. Ο Ερνστ Ρούελ, Επικεφαλής του Κέντρου εφαρμοσμένης Βιολογίας, τμήμα Αναπαραγωγής της Αμπέλου του Πανεπιστημίου του Geisenheim, τόνισε ότι είναι ευρωπαϊκή ευθύνη η προστασία των Ελληνικών Γηγενών ποικιλιών για τις οποίες πρέπει να είναι υπεύθυνη αυστηρά η Ελλάδα. Τις εργασίες του συνεδρίου παρακολούθησε πλήθος επιστημόνων, επιχειρηματιών και εκπροσώπων των περιφερειακών τμημάτων ανάπτυξης. Την εκδήλωση τίμησε με την παρουσία του ο γ.γ. του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Νικόλαος Στουπής.

ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΑΝΕΛΛΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

ΣΤΙΣ 8 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

Στη Βόρεια Ελλάδα γιόρτασαν για τα καλά τον οινοτουρισμό

Με στόχο να αναδείξει τον πολιτισμό και τις παραδόσεις των πόλεων και περιοχών εκείνων που σχετίζονται με την καλλιέργεια της αμπέλου και την παραγωγή οίνου, η Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού εορτάστηκε όπως κάθε χρόνο από το 2009, τη δεύτερη Κυριακή του Νοεμβρίου, με τη συμμετοχή των οινοποιείων που ανήκουν στο Ευρωπαϊκό Δίκτυο Πόλεων του Κρασιού (RECEVIN) ή σε οινοτουριστικά δίκτυα. Η Ένωση Οινοπαραγωγών «Οίνοι Βορείου Ελλάδος» συμμετείχε φέτος για τρίτη συνεχή χρονιά στην «Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού» με το δίκτυο επισκέψιμων οινοποιείων «Δρόμοι του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος», την Κυριακή 8 Νοεμβρίου 2015. Δεκαέξι επισκέψιμα οινοποιεία ήταν ανοικτά και περίμεναν τους επισκέπτες τη συγκεκριμένη ημέρα, μαζί με πολλά άλλα οινοποιεία στην υπόλοιπη Ελλάδα και την Ευρώπη.





Πρεμιέρα στον Χάρτη των Γεύσεων για τα φρέσκα κρασιά του 2015

Περισσότεροι από 5.000 επισκέπτες κατέκλυσαν τους δύο ορόφους της Αποθήκης Γ στο Λιμάνι Θεσσαλονίκης το Σαββατοκύριακο 28 και 29 Νοεμβρίου συμμετέχοντας στο Χάρτη των Γεύσεων 2015, τη μεγάλη έκθεση που κάθε χρόνο οργανώνει η Wine Plus και έχει πλέον καθιερωθεί ως το οινικό γεγονός της χρονιάς για τη Β. Ελλάδα.

Περισσότεροι από 90 οινοποιοί από τις σημαντικότερες αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας, δίπλα σε αποσταγματοποιούς, εισαγωγείς οίνων και παραγωγούς επιλεγμένων γαστρονομικών προϊόντων, παρουσίασαν περισσότερες από 500 ετικέτες, ένα κα-

ταλληλτικό ευρύ φάσμα κρασιών, ξεκινώντας από τα φρέσκα της εσοδείας 2015, τις νέες ετικέτες και συσκευασίες, αρκετές από τις οποίες έκαναν το ντεμπούτο τους στην εκδήλωση και φτάνοντας έως τις κορυφαίες ελληνικές και τις συναρπαστικές διεθνείς επιλογές.

Περισσότερες από 20 παράλληλες εκδηλώσεις. Σεμινάρια εισαγωγής στη γευστική δοκιμή, γευστικές δοκιμές αφρωδών, ολοκαίνουργιων ετικετών, απολαυστικές μαγειρικές επιδείξεις από κορυφαίους chef και ζαχαροπλάστες της Θεσσαλονίκης είχαν και φέτος το φανατικό κοινό τους.



Περισσότεροι από 90 οινοποιοί από τις σημαντικότερες αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας, δίπλα σε αποσταγματοποιούς, εισαγωγείς οίνων και παραγωγούς επιλεγμένων γαστρονομικών προϊόντων, παρουσίασαν στον φετινό Χάρτη των Γεύσεων περισσότερες από 500 ετικέτες.



Για το 2016 ανανέωσαν το ραντεβού τους η Wine Plus και ο Χάρτης των Γεύσεων.



19-21 ΜΑΡΤΙΟΥ 2016

ΚΟΡΥΦΑΙΟ ΟΙΝΙΚΟ ΦΟΡΟΥΜ

Απευθείας επαφές μέσω B2B συναντήσεων

Έρχεται στις 19 Μαρτίου του 2016 με σκοπό να αποτελέσει το κορυφαίο εκθεσιακό forum για τα ελληνικά κρασιά και αποστάγματα. Η Oenotelia 2016, από τις 19 ως και τις 21 Μαρτίου 2016 στο Metropolitan Expo και στο πλαίσιο της έκθεσης FoodExpo με χορηγό επικοινωνίας το Wine Trails, θα φιλοξενήσει τις κορυφαίες ελληνικές οινοποιίες και αποσταγματοποιίες όπου θα έχουν τη δυνατότητα να παρουσιάσουν τα προϊόντα τους και να εξετάσουν τις προοπτικές αμοιβαίας επωφελούς συνεργασίας με επιχειρηματίες και επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται στη χονδρική και τη λιανική αγορά, τη διανομή ποτών, τα ξενοδοχεία, τη μαζική εστίαση και την καφεστίαση. Επιπλέον, μέσα από το πρόγραμμα φιλοξενίας διεθνών αγοραστών, η OENOTELIA 2016 δίνει την ευκαιρία στους Έλληνες παραγωγούς να έρθουν σε απευθείας επαφή μέσω B2B συναντήσεων με τους υπεύθυνους αγορών μεγάλων αλυσίδων και δικτύων διανομής. Για πρώτη φορά στα ελληνικά χρονικά, σύμφωνα με τους διοργανωτές του, μία έκθεση δίνει την ευκαιρία στους οινοποιούς και τους αποσταγματοποιούς να ενισχύσουν τον εξωστρεφή προσανατολισμό των επιχειρήσεών τους.



FoodExpo
Greece
THE INTERNATIONAL FOOD AND BEVERAGE EXHIBITION

oenotelia
ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΟΙΝΩΝ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ

26 - 29 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2016

Κρασί και τυρί μαζί στην ίδια έκθεση



Κυρίαρχο θεματικό αφιέρωμα θα αποτελέσει το «Cheese & Wine» στη φετινή Detrop Boutique, όπου για πρώτη φορά στην Ελλάδα θα παρευρεθούν οι δυο κλάδοι στο ίδιο εκθεσιακό γεγονός με χορηγό επικοινωνίας το Wine Trails.

Σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο, με αναβαθμισμένη δομή, παραγωγοί απ' όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό θα εκθέσουν τα προϊόντα τους και θα πλαισιώσουν το χώρο γευσιγνωσίας. Μέσα από τις πολυάριθμες εκδηλώσεις, δίνεται η ευκαιρία σε όσους παραβρεθούν να συνδυάσουν ελληνικά αγροτικά προϊόντα με τα ανάλογα κρασιά, δημιουργώντας εναλλακτικές προτάσεις τις οποίες μπορούν να αξιοποιήσουν ως εργαλεία πώλησης για την προώθηση των προϊόντων τους. Όλη η ελληνική παραγωγή τροφίμων, η υψηλή ποιότητα, η τεχνολογία και ο δυναμισμός της εγχώριας αγοράς και των σημείων πώλησης τροφίμων, θα αποτυπωθούν και θα αναδειχθούν, σύμφωνα με τους διοργανωτές της, στην 26η Detrop Boutique, Διεθνή Έκθεση Τροφίμων, Ποτών, Μηχανημάτων, Εξοπλισμού και Συσκευασίας, η οποία διοργανώνεται από τις 26 έως τις 29 Φεβρουαρίου 2016, στο Διεθνές Εκθεσιακό και Συνεδριακό Κέντρο Θεσσαλονίκης.

Για άλλη μια χρονιά στο Ζάππειο



Μια από τις μεγαλύτερες εκθέσεις κρασιού της Ελλάδας, που οργανώνεται ανελλιπώς από το 1994, θα πραγματοποιηθεί και το 2016, στο Ζάππειο Μέγαρο, 5 μέχρι 7 Μαρτίου. Από πέρυσι το Οινόραμα συγχωνεύτηκε με την έκθεση Διονύσια, σε μια προσπάθεια των διοργανωτών να προσαρμοστούν στη διαρκώς μεταβαλλόμενη αγορά του κρασιού με ένα εκθεσιακό προϊόν που είναι πιο ευέλικτο, πιο εύχρηστο και πιο προσεγμένο σε όλους, καταναλωτές και επαγγελματίες, με

πρωταγωνιστή το ίδιο το κρασί. Το Οινόραμα 2016 θα γίνει ξανά στο κέντρο της Αθήνας, στο Ζάππειο Μέγαρο, σε ένα χώρο που έχει αποδειχθεί ιδανικός για την προβολή του κρασιού. Πανέμορφες ψηλολάβανες αίθουσες με φυσικό φωτισμό, εύκολη πρόσβαση με όλα τα μέσα μαζικής μεταφοράς, δεκάδες ξενοδοχεία και χώροι εστίασης σε απόσταση περπατήματος, εξασφαλίζουν τις καλύτερες δυνατές συνθήκες για εκθέτες και επισκέπτες της έκθεσης.

Κρασιά και αποστάγματα στον 16ο Διαγωνισμό Θεσσαλονίκης

Μετά από 15 διοργανώσεις ο Διεθνής Διαγωνισμός Οίνου και Αποσταγμάτων Αμπελοοινικής προέλευσης Θεσσαλονίκης συνεχίζει την επιτυχημένη του πορεία με τη συμμετοχή οίνων και αποσταγμάτων από όλο τον κόσμο, τα οποία δοκιμάζονται από καταξιωμένους Έλληνες και ξένους γευσσιγνώστες. Κύριοι στόχοι και της φετινής διοργάνωσης, που θα πραγματοποιηθεί 24, 25 και 26 Φεβρουαρίου 2016 στο Συνεδριακό Κέντρο Ιωάννης Βελλίδης, στα πλυσίδια της Detrop Boutique με

χορηγό επικοινωνίας το Wine Trails, παραμένουν η παρουσίαση και προβολή της ελληνικής και διεθνούς παραγωγής οίνων και αποσταγμάτων στο καταναλωτικό και εμπορικό κοινό. Στον 16ο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης θα απονεμηθούν και 9 διακρίσεις σε οίνους που θα συγκεντρώσουν την υψηλότερη βαθμολογία, εφόσον συμμετέχουν τουλάχιστον 5 δείγματα ανά κατηγορία και η βαθμολογία τους αντιστοιχεί τουλάχιστον σε χάλκινο μετάλλιο.



2 Φεβρουαρίου

Discoveries from Greece, Italy & Bulgaria

Την Τρίτη 2 Φεβρουαρίου 2016 θα πραγματοποιηθεί, υπό την αιγίδα του διεθνούς οινικού περιοδικού Decanter η ημερήσια εκδήλωση Discoveries from Greece, Italy & Bulgaria στο Institute of directors, London SW1.

15-17 Φεβρουαρίου

Για τα κρασιά της Μεσογείου

Στις 15-17 Φεβρουαρίου 2016 θα πραγματοποιηθεί η 12η Vinisud στον εκθεσιακό χώρο Parc des Exposition of Montpellier, αφιερωμένη στα κρασιά της Μεσογειακής λεκάνης.



27 Φεβρουαρίου

Decanter Spain & Portugal
Fine wine encounter



Το Σάββατο 27 Φεβρουαρίου 2016 έχει οριστεί ως η ημερομηνία διεξαγωγής της ημερήσιας έκθεσης αφιερωμένης στα κρασιά της Ιβηρικής χερσονήσου, με ιδιαίτερα στοχευμένες και διδακτικές παράλληλες εκδηλώσεις.



ΙΣΤΟΡΙΑ



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: **Φανή Γιαννακοπούλου**

Ένα κελάρι ηλικίας 3.700 ετών που αποτελούσε τμήμα ανακτόρου αρχαίων Κανανιτών στην περιοχή Ναχαρίγια στο βόρειο Ισραήλ, εντόπισαν Αμερικανοί και Ισραηλινοί αρχαιολόγοι στα τέλη του περασμένου Νοέμβρη. Μέσα στους αμφορείς εντός του κελαριού βρέθηκε παλαιωμένο κρασί που οι επιστήμονες εκτιμούν πως το γέυονταν όσοι μετείχαν στα πολυτελή συμπόσια που διοργάνωνε ο άρχοντας του ανακτόρου. Στο μείγμα των συστατικών του ηδύποτου αυτού βρέθηκαν ίχνη από μέλι, μέντα, κέδρο, ρετσίνα και κανέλλα

Στην Κανά της Γαλιλαίας Το κρασί του Ιησού βρήκαν ερευνητές



Σήμερα στο Ισραήλ 350 οινοποιεία παράγουν 65 εκατ. μπουκάλια κρασιού ετησίως. Στη φωτογραφία το κρασί Recanati Marawi 2014.

«Η ανακάλυψη αυτή καταδεικνύει πόσο εκλεπτυσμένες ποικιλίες κρασιών παρασκεύαζαν στην περιοχή αυτή από την αρχαιότητα», σημειώνει ο Ερικ Κλάιν του Πανεπιστημίου Τζόρτζ Ουάσινγκτον προσθέτοντας πως βρέθηκαν μέσα σε ένα μόνο δωμάτιο περίπου 40 αμφορείς χωρητικότητας 60 λίτρων, χωρίς να αποκλείει το ενδεχόμενο στο μέλλον να βρεθούν κι άλλοι σε κάποιο, ανεξερεύνητο ακόμη, μέρος του υπό ανασκαφή παλατιού κάτω από τη γη. Οι αμφορείς φαίνεται ότι είχαν φτιαχτεί από τον ίδιο αγγειοπλάστη και στα στοιχεία που αναλύθηκαν βρήκαν υπολείμματα κόκκινου αλβή και πιθανώς και λευκού οίνου, σύμφωνα με τον Δρ. Ασάφ Γασσούρ-Λαντάου, από το Πανεπιστήμιο της Χάιφα στο Ισραήλ.

ΑΝΑΒΙΩΣΗ ΑΡΧΑΙΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Την ώρα που η αρχαιολογική σκαπάνη φέρνει στο φως νέα ευρήματα που μας βοηθούν να κατανοήσουμε την οινοπαραγωγή στην Κανά, η οινοποιία Recanati προσπαθεί να αναβιώσει αρχαίες ποικιλίες αμπέλου. Πριν όμως από την Recanati, ένα μικρό οινοποιείο, το Cremisan, κοντά στη Βηθλεέμ, μέσω της σύμπραξης Παλαιστινίων με Ιταλούς μοναχούς χρησιμοποιεί ήδη από το 2008 τοπικές ποικιλίες (Hamdani, Janda-li). Επιπλέον, ο Ελιάσιβ Ντρόρι, που έχει την μπουτίκ κρασιών Gvaot και διδακτορικό στη γεωργία, συμμετέχει από το 2011 σε έρευνα του πανεπιστημίου Αριέλ στη Σαμάρια που έχει ως σκοπό μεταξύ άλλων την αναβίωση της αρχαίας ισραηλινής ποικιλίας Marawi. «Τα αρχαία γραπτά μας είναι γεμάτα με αναφορές σε κρασιά και σταφύλια - πριν ακόμα οι Γάλλοι σκεφτούν να φτιάξουν κρασί, εμείς το εξάγαμε», λέει στην New York Times ο Ελιάσιβ Ντρόρι. «Έχουμε αρχαία ταυτότητα, και για εμένα, η αναβίωση αυτής της ταυτότητας είναι πολύ σημαντική, είναι θέμα εθνικής υπερφάνειας», προσθέτει ο ίδιος. Μάλιστα, σύμφωνα με τον Ντρόρι οι επιστήμονες έχουν εντοπίσει 120 μοναδικές ποικιλίες αμπέλου, όπου τα προφίλ DNA είναι ξεχωριστά από όλες τις εισαγόμενες. Περίπου 50 είδη είναι εγχώρια και 20 από αυτά είναι κατάλληλα για την παραγωγή κρασιού, καταλήγει ο Ντρόρι. 🍷



Διαστάσεις

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

Υδραυλικά

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

Άνεση/Καμπίνα

- Έξτρα φορτίο καμπίνα για τα 5GF και 5GN
- Νέοι ηλεκτροϋδραυλικοί χειρισμοί 5GV
- Χειρισμός ακριβείας των υδραυλικών παρελκόμενων
- Εργονομική καμπίνα για περισσότερα χρώμα
- Έξυπνοι χειρισμοί
- Έξτρα στεγνή καμπίνα για τα 5GV

Ακτίνα στροφής

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

Δύναμη

- Diesel κινητήρες προδιαγραφών Stage IIIA
- «Τρέχουν» έως 500 ώρες μεταξύ της αλλαγής λαδών
- Βέλτιστη ψύξη για καλύτερη απόδοση
- Μεγάλη δύναμη έλξης του οπίσθιου φορτωτή 3.100 κιλά
- Μηροσπινός φορτωτής και μπροστινό PTO εκ του εργοστασίου



Προσαρμοσμένα για κάθε τύπο ειδικής καλλιέργειας

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



ΜΠΟΖΑΤΣΙΔΗΣ – ΜΗΤΣΟΛΙΔΗΣ ΑΕ
ΕΜΠΟΡΙΑ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: 80 ΧΛΜ. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ-ΑΘΗΝΩΝ, ΤΗΛ. 2310 795018
ΛΑΡΙΣΑ: 60 ΧΛΜ. ΛΑΡΙΣΑΣ-ΦΑΡΣΑΛΩΝ, ΤΗΛ. 2410 66995, 2410 660960
ΟΡΕΣΤΙΑΔΑ: 10 ΧΛΜ. ΟΡΕΣΤΙΑΔΑΣ-ΒΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ, ΤΗΛ. 25520 81040, 25520 27759
E-mail/Web: info@agrotechniki.gr, www.agrotechniki.gr, www.johndeeredistributor.gr

JohnDeere.com

70
ΧΡΟΝΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ



ΑΠΟΛΥΤΗ ΙΣΟΡΡΟΠΟΙΑ



Αρχαίες Κλωνές, Νεμέα, 205 00 - Τηλ.: 27460 31450 / Fax: 27460 31400
e-mail: winery@lafazanis.gr - www.lafazanis.gr

LAFAZANIS
WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΩΝΕΣ ΝΕΜΕΑ