

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 13 *
Δεκέμβριος 2016 *
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΜΕ ΤΗΝ AGENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ
με 4 ευρώ

ΑΝΗΦΟΡΙΖΟΥΝ ΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ

ΦΟΡΤΩΝΕΙ ΠΡΕΜΝΑ Ο ΚΑΜΠΟΣ

ΠΡΩΤΗ ΕΠΙΛΟΓΗ
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΝΕΟΥΣ ΑΓΡΟΤΕΣ
ΣΕΛ. 8-15





Κάθε μέρα αξίζει!

Η ΜΑΓΕΙΑ ΤΩΝ ΓΙΟΡΤΩΝ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΣΑΣ.



Βρείτε τα κρασιά που θα συνοδεύσουν τις γιορτές σας
σε κάθε κάβα LIDL.



Αμύνταιον
Αφρώδης Οίνος
Rose Demi Sec
Π.Ο.Π.

6,99€
750 ml
1L = 9,32€



Merlot
Π.Γ.Ε.
Πελοπόννησος 2014

3,69€
750 ml
1L = 4,92€



Syrah
Π.Γ.Ε.
Πελοπόννησος 2015

3,49€
750 ml
1L = 4,65€



Νεμέα
Αγιοργίτικο Barrique
Π.Ο.Π. 2013

4,45€
750 ml
1L = 5,93€



Εινόμαυρο Reserve
Π.Ο.Π. Αμύνταιον 2013

4,99€
750 ml
1L = 6,65€





Στο εξώφυλλο του Wine Trails φιλοξενείται ένα χειροποίητο ξύλινο καράβι, που κατασκεύασε ο Δημήτρης Καραδήμος αποκλειστικά από δούγες δρύινων βαρελιών που μεγάλωσαν τα κρασιά του Κτήματός του.

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιάννης Πανάγος, **Εκδότης-Διευθυντής**

Editorial



ΠΕΡΠΑΤΗΣΕ ΠΡΩΤΟ, ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ



Είναι, γιατί το κρασί αναδεικνύει όσο κανένα άλλο την εγχώρια βιοποικιλότητα, είναι αυτό στο οποίο δύναται να χτίσει κανείς μεγάλες υπεραξίες, είναι αυτό που αναδεικνύει με τον καλύτερο τρόπο τον μύθο και την ιστορία αυτού του τόπου.

ΣΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ WINE TRAILS ΣΤΙΣ 18 ΜΑΡΤΙΟΥ

ΔΟΧΕΙΑ ΖΥΜΩΣΗΣ

Τα πάντα γύρω από τα δοχεία ζύμωσης και παλαίωσης.

Ποιες είναι οι εναλλακτικές ενός οινοποιείου. Τι πραγματικά προβλέπει ο νόμος.

ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ & ΑΜΠΕΛΙ

Πώς προσεγγίζει η ιδιαιτέρη για πολλούς, ορθή για άλλους, θεωρία βασικές επεμβάσεις στον αμπελώνα.

KUMEU RIVER

Νέα Ζηλανδία δεν είναι μόνο Sauvignon Blanc Συζητώντας με τους γητευτές του Chardonnay επαναπροσδιορίζουμε τα όρια της ποικιλίας.



Η θεαματική πρόοδος που καταγράφεται τα τελευταία χρόνια γύρω από το ελληνικό κρασί κάνει πολλούς να αναρωτιούνται, ποια θα μπορούσαν να είναι τα «μυστικά» που ενδεχομένως έφεραν αυτό το αποτέλεσμα. Αναμφίβολα το κρασί συνιστά το πιο πετυχημένο project της μεταπολιτευτικής περιόδου στον τομέα της αγροτικής παραγωγής και των τροφίμων γενικότερα. Η εικόνα που παρουσιάζει αυτό τον καιρό το επώνυμο ελληνικό κρασί θα μπορούσε να συγκριθεί μόνο με τις καλές εποχές που έχουν καταγράψει σε αντίστοιχες ιστορικές περιόδους η κορινθιακή σταφίδα, το ελαιόλαδο, ο καπνός και πολύ λίγα ακόμη αγροτικά προϊόντα. Τη θετική αυτή εξέλιξη, άλλοι την αποδίδουν στο δεκαετές στρατηγικό σχέδιο στο οποίο κατάφεραν να συμφωνήσουν, περί τα μέσα της προηγούμενης δεκαετίας, οι κύριοι συντελεστές του κλάδου. Κάποιοι το συνδέουν με το άνοιγμα των αγορών και την ευκολότερη πρόσβαση του προϊόντος στις ανεπτυγμένες αγορές. Ορισμένοι επιμένουν ότι η επιτυχία ήταν αποτέλεσμα της καμπάνιας, η οποία συνόδευσε τις επιχειρηματικές πρωτοβουλίες στον τομέα της οινοποίησης, ενώ άλλοι το αποδίδουν στη μεγάλη αγάπη των οινοποιών για το επάγγελμά τους. Μπορεί να σταχυολογήσει κανείς αρκετούς ακόμα λόγους για τους οποίους το συγκεκριμένο προϊόν της ελληνικής γης, με την επιλογή των κατάλληλων ποικιλιών, την επίμονη καθημερινή φροντίδα του αμπελώνα και τη σχολαστικότητα των οινοποιών στη διαχείριση της παραγωγής, διέγραψε αυτή την πορεία. Είναι ίσως η ευκολότερη πρόσβαση στη σύγχρονη γνώση γύρω από το αμπέλι και το κρασί, είναι η εξέλιξη των τεχνολογικών μέσων που βοήθησαν σε μια επανεκκίνηση, είναι φυσικά και ο συντονισμός των δυνάμεων, πρωτοφανής, θα μπορούσαμε να πούμε, τουλάχιστον για τα δεδομένα του Νεοέλληνα. Υποτιμώνται πάντως οι κύριοι άξονες, που, κατά τη γνώμη μας, συνιστούν την πειστικότερη απάντηση στο γιατί, το κρασί, πρώτο απ' όλα τ' άλλα αγροτικά προϊόντα, οδήγησε σ' αυτό το μικρό θαύμα. Είναι, γιατί το κρασί αναδεικνύει όσο κανένα άλλο την εγχώρια βιοποικιλότητα, είναι αυτό στο οποίο δύναται να χτίσει κανείς μεγάλες υπεραξίες, είναι αυτό που αναδεικνύει με τον καλύτερο τρόπο το μύθο και την ιστορία αυτού του τόπου. Καλή ανάγνωση και καλές γιορτές! 🍀

86



80



16

Δεκέμβριος 2016

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 12 **ΣΤΟ 35% ΟΙΝΩΝ ΜΠΑΙΝΕΙ ΕΦΚ**
14 Πρώτοι οι Νέοι στις άδειες φύτευσης του 2017

ΚΑΛΙΕΡΓΗΤΙΚΑ

- 16 **ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ**
20 Διαβάστηκε το DNA του Cabernet Sauvignon

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 26 **ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΣΤΗ VINITECH 2016**
34 Η βιωματική εκδίκηση του εύκαμπτου φελλού

ΟΙΝΟΣ & ΔΙΚΤΥΑ

- 64 **ΓΟΗΤΕΥΤΙΚΑ ΣΑΝ... MERLOT**
60 Ο Marco Baldini επέστρεψε στο Κτήμα Γεροβασιλείου

ΣΑΜΠΑΝΙΑ

- 82 **ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΟΣ BERNARD DUMONT**
86 Η ΠΑΝΕΠΟ δοκιμάζει Growers Champagne

ΜΠΥΡΑ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

- 78 **ΟΡΙΟ ΤΑ 120 ΚΙΛΑ ΣΤΑ ΚΑΖΑΝΙΑ**
80 Παραγωγή μηλίτη ζητούν οι Έλληνες ζυθοποιοί

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 97 **4ο ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΥΜΠΟΣΙΟ ΑΜΠΕΛΟΣ**
97 Με ισχυρό διεθνή προσανατολισμό η Oenotelia

- 34 Η άγνωστη σχέση του Dom Perignon με τη χρήση του φελλού στη σαμπάνια



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 Γατσέλιος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ

Ειρήνη Σχρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ

Μαρία Νέτσικα
Γρηγόρης Κόντος
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Χρ. Κανελλοπούλου
Γιώργος Κοντολής
Μαρία Γιουρική
Μαρίνα Σκοπελίτου
Αλέξανδρος Μπίκας
Μαρία Κρόκου
Φανή Γιαννακοπούλου
Ελένη Δούσκα
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Άρης Σκληροβίτης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βασιλική Κονόμου
Αθηνά Βέν

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

Μαρίν Σιακίης
Νατάσσα Σασινοπού

ΔΙΑΝΟΜΗ

Ευρώπη Πρακτορείο
Διανομής Τύπου Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ

ΕΚΤΥΠΩΣΕΙΣ ΙΡΙΣ ΑΕΒΕ

www.agronews.gr

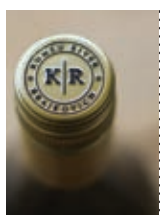
ΚΤΗΜΑ
ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΡΙ | ΚΑΒΑΛΑ | www.bibliachora.gr



ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΚΛΕΦΤΗΣ Στον Αράκουλα -1



Του Λάζαρου
Γατσέλη
Οινολόγου
Dip. WSET

Ο τίτλος της αγγελίας είναι πέρα για πέρα αληθινός. Για να είμαι απόλυτα ειλικρινής, είναι εξωγήινος. Εντοπίστηκε κατ' επανάληψη στη διάρκεια του φθινοπώρου από τα προηγμένα συστήματα εντοπισμού των διαστημικών υπηρεσιών όλων των χωρών που τα διαθέτουν, για να τα διαθέτουν. Το ανώτατο συμβούλιο των διαστημικών υπηρεσιών κατέληξε βαθιά συσκεπτόμενο πως το μήνυμα, η παράξενη αυτή αγγελία, προέρχεται από τον γνωστό πλανήτη ΑΡΑΚΟΥΛΑ-1. Σε αυτό το σημείο και για να μην υπάρχουν, αμφιβολίες, σκοτεινά σημεία και λοιπές υποψίες ύπαρξης δαιμονίων, παρατίθεται ολόκληρη η αγγελία:

ΖΗΤΟΥΝΤΑΙ ΚΛΕΦΤΕΣ

«Η αξιότιμη υπηρεσία μας Ο. Α -Π.ΑΡ.1 (Οικονομική Αστυνομία Πλανήτη Αράκουλα -1) ζητά από τους ιδιοκτήτες των οινοποιείων του πλανήτη να αποδείξουν έμπρακτα την αλληλεγγύη τους στην υπηρεσία. Υπενθυμίζουμε σε όλους πως η ύπαρξη και η λειτουργία της υπηρεσίας συμβαίνει αποκλειστικά προς όφελός τους, αλλιώς δεν θα είχε λόγο ύπαρξης. Όλοι οι εμπλεκόμενοι, συμπεριλαμβανομένων εργαζομένων, συγγενών πρώτου, δεύτερου, τρίτου και τέταρτου βαθμού, καθώς και όσοι βρεθούν σε ακτίνα 20 χιλιομέτρων από τον χώρο ελέγχου θα πρέπει να μπορούν να αποδείξουν πως δεν είναι αλέφαντες. Οι ελεγχόμενοι δεν θα πρέπει απλά και έμπρακτα να επιδιώκουν τη συνέχιση της ύπαρξης της υπηρεσίας αλλά τη γιγάντωσή της, καθώς πρωτίστως είναι προς όφελός τους και κατ' επέκταση προς όφελος όλων των κατοίκων του πλανήτη μας».

Πριν από τη συνέχεια της επιστολής, πρέπει να διευκρινίσουμε τι είναι ο αλέφαντας. Πρόκειται για μυθικό τέρας του πλανήτη Αράκουλα-1 με τα εξής χαρακτηριστικά. Διαθέτει κεφάλι προπονητή ποδοσφαιρού, κορμό χιμπατζή και τα 6 πόδια του κινούνται ανεξάρτητα, υποκινούμενα από αναπτυξιακά μοτέρ. Όπου σταθεί κι όπου βρεθεί προτείνει σε όλους ανεξάρτητα με το αν έχουν ή όχι οικονομικό πρόβλημα να κατασκευάζουν και να πουλούν αναμνηστικά στους γαλαξιακούς τουρίστες που επισκέπτονται τον πλανήτη του. Το άλλο όνομα του αλέφанта είναι λύ-

σπης -όχι ληστής προσοχή στις παρεξηγήσεις- καθώς του αρέσει να δίνει αζημίωτες λύσεις.

Η επιστολή λοιπόν συνεχιζόταν ως ...« Άπαντες οι προαναφερόμενοι θα πρέπει, όχι απλά να ανέχονται αλλά, να επιδοκιμάζουν την βία που μπορεί και πρέπει να τους ασκείται από τα μεικτά κλιμάκια της υπηρεσίας μας καθώς είναι προς όφελος τους, αποδεικνύοντας ταυτόχρονα τη χρησιμότητα της υπηρεσίας στα άνωθεν κλιμάκια. Η βία μας μπορεί και πρέπει να είναι, σωματική, ψυχολογική ή και συναισθηματική». Όπως ήταν φυσικό οι διαστημικοί σταθμοί στη Γη, νόμιζαν αρχικά πως είναι καλεσμένοι στο πάρτι κάποιου ηλεκτρονικού πειρατή. Όταν όμως κατάλαβαν πως το μήνυμα ήταν πέρα για πέρα αληθινό θορυβήθηκαν, τόσο για να μάθουν τι πραγματικά συμβαίνει στον συμπαθή αυτόν πλανήτη, όσο και για να αποδείξουν έμπρακτα την αναγκαιότητα της ύπαρξης και γιγάντωσής τους.

Με τον 007 απασχολημένο, HUBBLE και SPITZER συνεργάστηκαν για πρώτη φορά υπό την κωδική ονομασία «Αλή και 3εις Αλή» και να τι κατάφεραν να ανακαλύψουν, ερχόμενοι ωστόσο σε ανοικτή σύγκρουση με τον 007, κάτι που θα μας απασχολήσει ως ανθρωπότητα σίγουρα στο μέλλον. Στην Ενουάρχεια, περιοχή του Αράκουλα-1, προκλήθηκε προ βετίας οικονομική ανισορροπία. Μεγάλο τμήμα των υπευθύνων ελέγχου των μαντριών, έτσι ονομάζονται εκεί οι αντίστοιχες γήινες πόλεις, έμειναν χωρίς lucky-φάκε (δίχως αντικείμενο γήινα) και με αφορμή έναν πόρο (το αντίστοιχο του ΕΦΚ) επαναπροσδιόρισαν τον ορίζοντα τους και ξεχύθηκαν στα οινοποιεία τις περιοχές για το καλό τους. Ά.. και για το καλό όλων. Όπου λοιπόν δεν έβρισκαν τους Α-φτούς (υπεύθυνους οινοποιείων) μοίραζαν κοπλιμέντα και γνώση. Π.χ αγαπημένη τους συνήθεια έγινε το μοίρασμα παιδείας σε υπερήλικες συγγενείς με παροιμιώδεις φράσεις όπως «αν δεν μου πεις τώρα που είναι θα μλω στο σπύτι και θα τα διαλύσω όλα μέχρι να βρω πού τα κρύβεις».

Άλλη τους αγαπημένη συνήθεια έγινε το άναμμα των θερμίδων (καυστήρες) μήπως και είναι καζάνια κι όχι θερμίδες. Τελικά στο συμβούλιο των διαστημικών σταθμών δοκιμάζοντας κρασιά από τον ΑΡ-1 κατέληξαν: «Ίσως εμείς δεν έχουμε τους πολιτικούς που μας αξίζουν, αυτοί όμως έχουν καλύτερους ελεγκτές από αυτούς που αξίζουν. Τους θέλουμε;»....



Το **ανώτατο** συμβούλιο των διαστημικών υπηρεσιών κατέληξε βαθιά συσκεπτόμενο πως το **μήνυμα**, η παράξενη αυτή αγγελία, προέρχεται από τον γνωστό πλανήτη **Αράκουλα-1**.



Με τον 007 απασχολημένο, **HUBBLE** και **SPITZER** συνεργάστηκαν για πρώτη φορά υπό την κωδική ονομασία «**Αλή και 3εις Αλή**».

70
ΧΡΟΝΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ



ΑΠΟΛΥΤΗ ΙΣΟΡΡΟΠΟΙΑ



self-in-papper



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

LAFAZANIS
WINERY

ΑΡΧΑΙΕΣ ΚΛΕΩΝΕΣ ΝΕΜΕΑ

ΦΟΡΤΩΝΕΙ ΠΡΕΜΝΑ Ο ΚΑΜΠΟΣ

Αναδιάρθρωση του
αμπελοοινικού χάρτη με
πρώτη αναδυόμενη δύναμη
τη Θεσσαλία και ταυτόχρονη
μείωση των εκτάσεων σε
παραδοσιακές οινοποιητικές
περιοχές, δείχνουν τα στατιστικά
στοιχεία της 15ετίας για τον
ελληνικό αμπελώνα

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Θεσσαλία και Κεντρική Μακεδονία ως τις κυρίως αναπτυσσόμενες περιφέρειες στον τομέα της αμπελουργίας αλλά και μεγάλη μείωση των συνολικά καλλιεργούμενων εκτάσεων, η οποία ξεπερνά τα 130.000 στρέμματα την τελευταία 15ετία, αναδεικνύουν τα στατιστικά στοιχεία για τη διάρθρωση του ελληνικού αμπελώνα. Αναφο-

ρικά με τα ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά της αμπελουργίας στη χώρα μας αναδεικνύεται η ανάγκη εκσυγχρονισμού με τη φύτευση ποιοτικά ανώτερων ποικιλιών και παράλληλης αύξησης του μεγέθους των κτημάτων, καθώς το 80% του αμπελώνα αποτελείται από εκμεταλλεύσεις έως 5 στρεμμάτων. Ανεπαρκώς με τις ποικιλίες, Ροδίτης και Σαββατιανό συνεχίζουν να καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μέρος της οινοποιητικής δραστηριότητας στη χώρα, ωστόσο Ασύρτικο, Μοσχοφίλερο, Merlot και Syrah δείχνουν να κερδίζουν στρέμματα στο κυνήγι για ανταγωνιστικές ποικιλίες με ζήτηση στη διεθνή αγορά. Πάντως ορισμένοι οινοποιοί κάνουν λόγο, παρά τη μικρή βελτίωση της διάρθρωσης των εκμεταλλεύσεων, για εικόνα «ερασιτεχνισμού».





630.514,5 στρ.
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΚΤΑΣΗ ΧΩΡΑΣ



162.089
ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ
ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ



Μειώνονται συνεχώς οι εκτάσεις, καταστροφή η πολιτική εκριζώσεων



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Μείωση εκτάσεων κατά 50% μέσα σε 50 χρόνια εμφανίζει η αμπελουργία στην Ελλάδα, με την τάση αυτή να συνεχίζεται με λίγες εξαιρέσεις πανελλαδικά. Σύμφωνα με τα στοιχεία που παρέθεσε ο Διονύσης Γραμματικός, προϊστάμενος του Τμήματος Αμπέλου του αρμόδιου υπουργείου κατά τη συνέλευση της ΕΔΟΑΟ στις 29 Νοεμβρίου, το 2015 η καλλιεργούμενη αμπελουργική έκταση έφτασε τα 640.000 στρέμματα στην Ελλάδα, ενώ το 1999 το μέγεθος των εκτάσεων διαμορφωνόταν περίπου στα 770.000 στρέμματα. «Μέσα σε 50 χρόνια υπήρξε μια μείωση των εκτάσεων κατά 50%, αφού από τα 1.338.000 στρέμματα του 1961, περιορίστηκε σε μόλις 690.000 το 2011, λόγω της πολιτικής εκριζώσεων», σχολίασε σχετικά, λίγες μέρες μετά, από το βήμα του 13ου Συνεδρίου Αριστοτέλης της Ελληνικής Εταιρείας Διοίκησης Επιχειρήσεων (ΕΕΔΕ), ο Ευάγγελος Γεροβασιλείου.

Σε επίπεδο Περιφέρειας, ο θεσσαλικός κάμπος

αναδεικνύεται ως η πρώτη αναδυόμενη δύναμη, καθώς η αύξηση των εκτάσεων στη Θεσσαλία ξεπερνά το 20% μέσα σε 10 χρόνια. Επιπροσθέτως, τα 3.978 στρέμματα για φύτευση αμπελώνων που αιτήθηκαν στην Περιφέρεια (η μεγαλύτερη αιτούμενη έκταση πανελλαδικά), θα έρθουν να αυξήσουν περαιτέρω τα 40.000 στρέμματα που διαθέτει. Μικρή αύξηση στρεμάτων σε σχέση με το 2006 κατά την απογραφή του 2015 σημείωσε επίσης η Κεντρική Μακεδονία, με όλες τις υπόλοιπες Περιφέρειες να μειώνουν το αμπελουργικό τους δυναμικό. Μεγάλες ήταν οι απώλειες για τις παραδοσιακές δυνάμεις του χώρου όπως είναι η Κρήτη (-7%), η Πελοπόννησος (-12%) και η Δυτική Ελλάδα (-21%) μέσα στη 10ετία, με ό,τι και να σημαίνει αυτό για τη δυνατότητα εξασφάλισης της πρώτης ύλης από τους οινοποιούς των περιοχών αυτών. Ένα ακόμα χαρακτηριστικό του αμπελώνα είναι ο μικρός αριθμός υπόχρεων για δηλώσεις συγκομιδής, λόγω κυρίως του μικρού κλήρου. 🍇

Περισσότερες φυτεύσεις Ασύρτικου και Μοσχοφίλερου

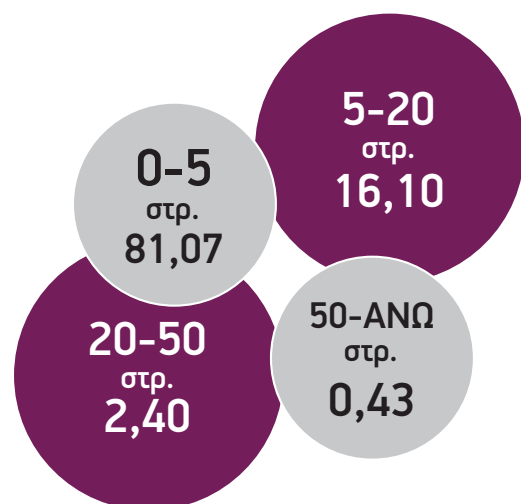
Όσον αφορά τις ελληνικές ποικιλίες, αυτές αντιπροσωπεύουν στον εγχώριο αμπελώνα περίπου το 89% του συνόλου και μεταξύ αυτών το 58% είναι οι λευκές και το 42% οι κόκκινες. Το Σαββατιανό (105.000 στρέμματα) και ο Ροδίτης (90.940 στρέμματα) που χρησιμοποιούνται κυρίως για την παραγωγή ρετσίνας συγκροτούν το 30% των φυτευμένων ποικιλιών της χώρας, ωστόσο τα στατιστικά στοιχεία δείχνουν μία τάση αύξησης της έκτασης στις ποικιλίες Μοσχοφίλερο, Ασύρτικο και Merlot. Όπως σημειώνουν και οινοποιοί, τα τελευταία χρόνια η εξωστρέφεια των ελληνικών ποιοτικών κρασιών ωθεί την αναμπέλωση του ελληνικού αμπελώνα προς ποικιλίες οι οποίες είναι ποιοτικά καλύτερες. Το ίδιο γίνεται και σε άλλες παραδοσιακές οινοπαραγωγικές χώρες, όπως είναι η Γαλλία και η Ισπανία, καθώς πέραν της ενσυνείδητης επιλογής για στροφή στην ποιότητα στα φθηνά κρασιά και το χύμα, η είσοδος τρίτων χωρών, έχει καταστήσει τον ανταγωνισμό ακαταμάχητο.

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΕΣ ΕΚΤΑΣΕΙΣ ΑΝΑ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ (βάση αμπελουργικού μητρώου)
ΑΠΟΓΡΑΦΗ 2015 (ha)



Σύμφωνα με τα στατιστικά, ο ελληνικός αμπελώνας σήμερα σε ποσοστό 30% αντιπροσωπεύει εκμεταλλεύσεις έως 2 στρέμματα

ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΒΑΣΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΟΥ ΜΗΤΡΩΟΥ 2016 ΠΟΣΟΣΤΟ ΑΤΟΜΩΝ %



Το 80% έως 5 στρέμματα

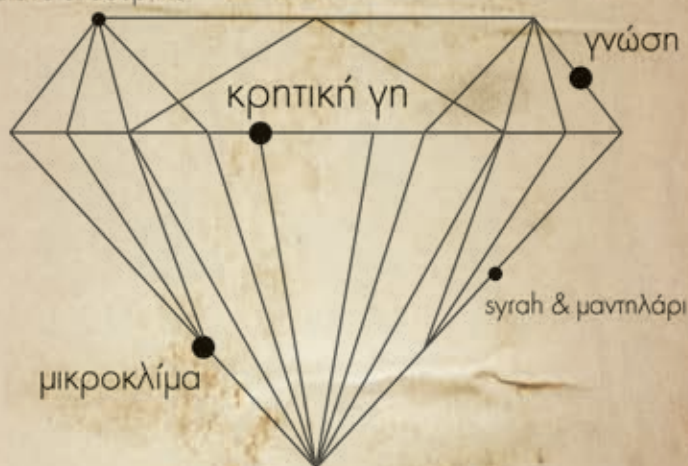
Εκμεταλλεύσεις με μέγεθος έως 5 στρέμματα κατέχουν σήμερα το 81,07% του ελληνικού αμπελώνα, σύμφωνα με τα στατιστικά στοιχεία του κ. Γραμματικού. Πιο αναλυτική ήταν η τοποθέτηση του κ. Γεροβασιλείου, ο οποίος ανέφερε ότι «ο ελληνικός αμπελώνας σήμερα σε ποσοστό 30% αντιπροσωπεύει εκμεταλλεύσεις έως 2 στρέμματα, ενώ το ποσοστό αυτό διαμορφώνεται στο 50%, για τα αμπέλια έως 5 στρέμματα» και συνέχισε λέγοντας: «Τι σημαίνει αυτό; Ό,τι σε μεγάλο βαθμό η ελληνική αμπελουργία δεν είναι επαγγελματική. Περιορίζεται σε ερασιτεχνικό επίπεδο», χαρακτηρίζοντας παράλληλα πρόβλημα το γεγονός ότι σε όλη την

Ελλάδα μόνο 82 επιχειρήσεις διαθέτουν πάνω από 100 στρέμματα αμπελιών. Σημειώνεται εδώ ότι ο αριθμός των εκμεταλλεύσεων έως 5 στρέμματα αυξήθηκε το 2016 σε σχέση με το 2009, ενώ παρατηρείται επίσης μία αύξηση σε εκμεταλλεύσεις με αμπέλι, άνω των 50 στρεμμάτων. Ωστόσο οι θεωρητικά «μεσαίες» 5-30 στρεμμάτων μειώθηκαν στην επταετία. Πιο αναλυτικά:

- Οι εκμεταλλεύσεις με μέγεθος 5-20 στρεμμάτων κατέχουν το 7,49% (26.103) των εκμεταλλεύσεων. (233.999 στρ.)
- Οι εκμεταλλεύσεις με μέγεθος 20-50 στρεμμάτων κατέχουν 0,34 (3.888) των εκμεταλλεύσεων από το 17,9 % των εκτάσεων. 🍇



βιδιανό & ασύρτικο



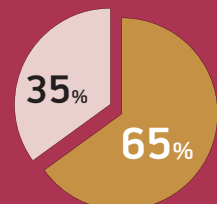
Οινοποιείο Διαμαντάκης
Κάτω Ασίτες, Ηράκλειο, Κρήτη
www.diamantakiswines.gr





Μόνο στο 35% των οίνων εφαρμόζεται ο ΕΦΚ

«Η ανάγκη άμεσης κατάργησης του καταστροφικού ΕΦΚ στο κρασί, καθώς η εφαρμογή του απειλεί πλέον με πλήρη απορρύθμιση την οινική αγορά», τονίστηκε στην συνέντευξη που ακολούθησε τη σύσκεψη του αμπελοοινικού κλάδου την Τρίτη 29 Νοεμβρίου. Σύμφωνα με τα στοιχεία που παρουσιάστηκαν, με την επιβολή του φόρου επήλθε μία έξαρση της παραοικονομίας, με το κρασί που διακινείται παράνομα να φτάνει το 65%, ενώ μόνο στο 35% εφαρμόζεται ο ΕΦΚ. Ως εκ τούτου, η κατάργηση του φόρου είναι μονόδρομος για να επανέλθει στη νομιμότητα η ελληνική οινική αγορά. Σύμφωνα με τον πρόεδρο του ΣΕΟ, Γιώργο Σκούρα, τον Ιανουάριο φτάσαμε στο σημείο να καταλυθεί το νόμιμο εμπόριο και να επικρατήσει ένα κομφούζιο στην αγορά, ενώ την κατάσταση δυσχέρανε η ανυπαρξία συντονισμού μεταξύ των Υπουργείων, η απειρία πολλών τελωνειακών κ.ο.κ. Όπως τόνισε ο κ. Σκούρας, μέχρι την αναγκαία κατάργηση του μέτρου, το οποίο δεν αποδίδει εξάλλου τα όσα ευαγγελιζόταν το κράτος, επιβάλλεται η πύκνωση ελέγχων και η προστασία της νομιμότητας και του κλάδου. Σύμφωνα με τον κ. Βογιατζή, «οι όψεις της παράνομης διακίνησης είναι πολλές, με μεγάλο κόστος για το δημόσιο, τα νόμιμα οινοποιεία και την αγορά και με σοβαρούς κινδύνους για την κατανάλωση. Αναπόφευκτα, το δημόσιο καταγράφει απώλειες όχι μόνον από τον διαφεύγοντα ΕΦΚ από τον παράνομα διακινούμενο οίνο, αλλά ακόμη και από ΦΠΑ και φόρο εισοδήματος».



Το κρασί που διακινείται παράνομα έφτασε το 65% και το δημόσιο καταγράφει απώλειες.



Την αμπελουργία βάζει σε πρώτο πλάνο το 10ετές στρατηγικό σχέδιο

Πάνω αριστερά: Χρήστος, Μάρκου πρόεδρος ΚΕΟΣΟΕ, Σπύρος Δανέλλης βουλευτής με το ΠΟΤΑΜΙ, Νίκος Μπουανάκης, γραμματέας Αγροτικού ΠΑΣΟΚ.

Κάτω αριστερά: Γιώργος Σκούρας, πρόεδρος του ΣΕΟ.

Κάτω δεξιά: Γιάννης Βογιατζής πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ.



ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γεωργία Καραμαλή

Στο επιτυχημένο πλάνο marketing και branding για το ελληνικό κρασί, που είναι σε εφαρμογή από το 2010 και έχει φέρει πολύ θετικά αποτελέσματα στον αμπελοοινικό κλάδο, ετοιμάζεται να πατήσει το νέο 10ετές στρατηγικό σχέδιο για την αμπελουργία. Αυτό κρίνεται αναγκαίο όπως εξηγεί ο πρόεδρος της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου, Γιάννης Βογιατζής γιατί «η οινοπαραγωγή δεν μπορεί να προχωρήσει χωρίς βιώσιμη και ανταγωνιστική αμπελουργία».

Στόχος του σχεδιασμού για την αμπελουργία, σύμφωνα με τα λεγόμενα των εμπλεκόμενων στο κλάδο στη συνέλευση της ΕΔΟΑΟ την Τρίτη 29 Νοεμβρίου, είναι η επίτευξη καλής σχέσης ποιότητας-τιμής και η έμφαση στις γηγενείς τοπικές ποικιλίες αμπέλου με σκοπό την παραγωγή ποιοτικών οίνων που να διαφοροποιούνται από τα υπόλοιπα κρασιά των ξένων χώρων. Να σημειωθεί ότι το στρατηγικό πλάνο μάρκετινγκ του ελληνικού κρασιού δίνει έμφαση στη διαφοροποίηση των οίνων (ποιότητα κ.λπ.) δεδομένου και του μι-

κρού κλήρου στη Ελλάδα.

Σύμφωνα με τα στοιχεία που παρουσίασε ο Διονύσης Γραμματικός, γεωπόνος Msc από το Τμήμα Αμπέλου και Ελαιοειδή του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, το 81,07% του αριθμού των αμπελουργών καλλιεργούν μία έκταση έως 5 στρεμμάτων, το 16-20% καλλιεργεί 5-20 στρέμματα, το 2,40%, 20-50 στρέμματα και μόλις το 0,43% πάνω από 50 στρέμματα. Εκτός από τον μικρό κλήρο, ο κ. Γραμματικός επισήμανε τη μικρή βελτίωση διάρθρωσης τα τελευταία έτη, τη μεγάλη μείωση των καλλιεργούμενων εκτάσεων την τελευταία 15ετία σε Κρήτη, νησιά του Ιονίου και του Αιγαίου, Στ. Ελλάδα, Αττική και Δυτ. Ελλάδα και την αύξηση, από την άλλη, των εκτάσεων σε Αν. Μακεδονία-Θράκη, κεντρική Μακεδονία και Θεσσαλία. Τόνισε, επίσης, με στοιχεία την πολύ μικρή έκταση που δόθηκε για φύτευση σε σχέση με την αρχικά αιτούμενη. «Είναι τρομερό να πληθαίνουν οι αμπελουργοί που θέλουν να φτιάξουν το δικό τους προϊόν και άδεια φυτεύσεων και να μην μπορούν να πάρουν», υπογράμμισε ο πρόεδρος του Σ.Ε.Ο., Γιώργος Σκούρας. 🍇



Πρώτοι στη μοιρασιά των αδειών φύτευσης του 2017 οι Νέοι Αγρότες και οι μεγάλες εκμεταλλεύσεις

Κριτήρια που θα ευνοήσουν τους Νέους Αγρότες της πρόσκλησης του 2016 και αλλαγές στον τρόπο κατανομής των στρεμμάτων αναμένεται να θεσπιστούν στη νέα μοιρασιά των αδειών φύτευσης που θα ξεκινήσει αρχές του 2017. Η κατανομή των περίπου 6.500 στρεμμάτων θα γίνει αναλόγως την αμπελουργική έκταση ανά Περιφέρεια ξεχωριστά, ευνοώντας έτσι τις παραδοσιακές δυνάμεις του χώρου, αλλά θα ανακόψει παράλληλα τη φόρα σε αναδυόμενες περιοχές όπως είναι ο θεσσαλικός κάμπος

ΚΕΙΜΕΝΟ Γιώργος Κοντονής

Αλλαγές στο περιεχόμενο αλλά και τη βαρύτητα των κριτηρίων με στόχο να αυξηθούν οι εκτάσεις βιώσιμων εκμεταλλεύσεων, θα ενσωματωθούν στο θεσμικό πλαίσιο υπό το οποίο θα μοιραστούν οι άδειες φύτευσης αμπελώνων το 2017, με την κατανομή να γίνεται νωρίτερα μέσα στο χρόνο και ανά Περιφέρεια σύμφωνα με τα στοιχεία του Διονύση Γραμματικού, προϊσταμένου του Τμήματος Αμπέλου του υπουργείου. Η αλλαγή αυτή στον τρόπο κατανομής σημαίνει ότι το 1% των εκτάσεων πλέον θα μοιράζεται ανάλογα με τις εκτάσεις που διαθέτει η κάθε Περιφέρεια. Έτσι για παράδειγμα η Κεντρική Μακεδονία που διαθέτει 44.800 στρέμματα, θα μπορεί να πάρει άδεια φύτευσης για έως 4.800 στρέμματα. Σημειώτέον, ότι Περιφέρειες όπως για παράδειγμα η Κ. Μακεδονία και η Θεσσαλία ζήτησαν πάνω από 82.000 στρέμματα το 2016, κάτι που σημαίνει ότι θα αναγκαστούν να κόψουν ρυθμό, καθώς οι άδειες που θα δικαιούνται δεν θα μπορούν να ικανοποιήσουν τη ζήτηση εφόσον αυτή παραμένει σε υψηλά επίπεδα.

Αναφορικά με την αλλαγή των κριτηρίων, αυτή γίνεται για να προμοτοηθούν κυρίως οι μεγάλες εκμεταλλεύσεις και όσοι ενταχθούν στο πρόγραμμα Νέων Γεωργών, εφόσον το 2016 έλαβαν το 42% των αδειών οι νεοεισερχόμενοι στο χώρο της αμπελουργίας με κυρίως μικρά κτήματα. Επιπλέον οι Περιφέρειες θα μπορούν να δώσουν τις άδειες με δικά τους κριτήρια.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΟΙ ΑΛΛΑΓΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΩΘΟΥΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ ΝΕΕΣ ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ:

Αλλαγή ημερομηνίας. Οι αιτήσεις αναμένεται να ξεκινήσουν αρχές του 2017, και όχι την άνοιξη όπως το 2016.

Κατανομή ανά Περιφέρεια. Η κατανο-

μή του 1% θα γίνεται ανά Περιφέρεια και αναλόγως την έκταση των αμπελουργικών του εκτάσεων.

Κριτήρια ανά Περιφέρεια.

Ανάρτηση πινάκων για ενστάσεις.

Αλλαγή στους νεοεισερχόμενους.

Πριμοδότηση στη βαθμολογία θα λαμβάνουν οι κάτω από 40 ετών και οι νέοι που είναι εγγεγραμμένοι στο Μητρώο Αγροτών και όχι απλά οι νεοεισερχόμενοι στο χώρο. Τα κριτήρια αυτά αναμένεται να ευνοήσει ιδιαίτερα τους Νέους Αγρότες της πρόσκλησης του 2016.

Συμπεριφορά παραγωγού. Θα δοθεί μεγαλύτερη βαρύτητα.

Βιολογικά, ολοκληρωμένη διαχείριση, υψόμετρο. Μείωση της βαρύτητας σε αυτά τα κριτήρια.

Μέγεθος εκμεταλλεύσεων. Μεγαλύτερο εύρος στην αύξηση μεγέθους εκμεταλλεύσεων και αύξηση εκμετάλλευσης

Απόψεις από τις Περιφέρειες που θα ληφθούν υπόψη αν κανονιστικά και σχεδιαστικά είναι αποδεκτές

Αναφορικά με τις άδειες φύτευσης που δόθηκαν το 2016, η ανάλυση των στατιστικών στοιχείων δείχνει τα εξής:

Οι νεοεισερχόμενοι αποτέλεσαν το 37% των αιτούντων και ζήτησαν το 39% της συνολικής αιτούμενης αποδεκτής έκτασης. Πήραν το 42% της συνολικής δοθείσας έκτασης δηλαδή 2.675 στρέμματα.

Αιτούντες με αμπέλι από 1 ως 20 στρέμματα ζήτησαν το 11% της συνολικά αιτούμενης αποδεκτής έκτασης και πήραν 2.125 στρέμματα ήτοι το 34% της συνολικής δοθείσας έκτασης.

Αιτούντες με αμπέλι 20 ως 50 στρέμματα ζήτησαν το 3,5% της συνολικά αιτούμενης αποδεκτής έκτασης και πήραν 222 στρέμματα ήτοι το 3,5% της συνολικής δοθείσας έκτασης.

Αιτούντες με αμπέλι πάνω από 0 στρέμματα ζήτησαν 19% της συνολικά αιτούμενης αποδεκτής έκτασης και πήραν 1094 στρέμματα. 🍇

Πρόστιμα για αδήλωτη συγκομιδή

Κυρώσεις στους αμπελουργούς που παραδίδουν την παραγωγή τους στα οινοποιεία και δεν υποβάλλουν δήλωση συγκομιδής προσανατολίζεται να επιβάλει το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης. Το ζήτημα των φορολογικών αποθνήκων στα οινοποιεία σε συνέχεια της επιβολής του ΕΦΚ στο κρασί φαίνεται να «σπρώχνει» ολόένα και περισσότερους αμπελουργούς στην παραοικονομία, καθώς χιλιάδες αμπελουργοί γυρίζουν την πλάτη τους και δεν υποβάλλουν τη δήλωση συγκομιδής που φέτος. Όλα αυτά την ίδια ώρα που με την ανακοίνωση χορήγησης παράτασης στην καταληκτική ημερομηνία υποβολής των Δηλώσεων Συγκομιδής (από 30/11/2016 σε 22/12/2016), παρατηρήθηκε σημαντική μείωση του ρυθμού υποβολής τους, αφού πριν την χορήγηση της παράτασης κατατίθεντο 800 περίπου Δηλώσεις Συγκομιδής ανά ημέρα, ενώ μετά τη χορήγηση παράτασης ο αντίστοιχος αριθμός έπεσε στις 120. Αξίζει να σημειωθεί εδώ ότι ο αμπελώνας για τον οποίο δεν υποβάλλεται δήλωση συγκομιδής εντός 5 ετών θεωρείται εγκαταλελειμμένος, σύμφωνα με τροποποιητική πράξη που αναμένεται να ψηφιστεί από την ΕΕ. Αυτό θα έχει ως επακόλουθο να χαθούν εκτάσεις που προσμετρώντας στο 1%, από το οποίο πηγάζουν ο αριθμός αδειών φύτευσης που δικαιούται η Ελλάδα, με αποτέλεσμα να αυξηθεί η δυστοκία στην εξασφάλιση της πρώτης ύλης από οινοποιούς.



ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΣΤ. ΜΕΛΕΤΙΟΥ

100 και πλέον ελληνικές και ξένες ποικιλίες πιστοποιημένες και standard

Παραγωγή υγιών
φυτών άριστης ποιότητας

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



ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Η ΟΛΙΣΤΙΚΗ ΑΝΑΚΛΑΣΗ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Πολλοί τη φοβούνται κι άλλοι τη χλευάζουν. Κάποιοι τρίτοι τη θεωρούν απλά... βουντού. Ωστόσο, αν κάποιος αναζητήσει παγκόσμια αμπελουργούς που ήταν σε δράση πριν από το Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, εύκολα διαπιστώνει από τις πρώτες κιόλας φράσεις τους πως μάλλον τα όσα εφάρμοζαν στην καθημερινότητα ήταν στην πραγματικότητα, εν γνώσει ή εν αγνοία τους, άρρηκτα συνδεδεμένα με τη βιοδυναμική καλλιέργεια

ΚΕΙΜΕΝΟ **Χρήστος Κανελλακόπουλος**

* Οινολόγος

Για αρχή θα ήταν ιδιαίτερα βοηθητικό για τον οποιοδήποτε να προσπαθήσει να αντιληφθεί τη βιοδυναμική αμπελοκαλλιέργεια πρωτίστως ως φιλοσοφική στάση ζωής και στη συνέχεια ως μία ακόμα μέθοδο καλλιέργειας. Για παράδειγμα η φράση «το πονάς το δέντρο όπως κόβεις τα φρούτα» κρύβει μέσα της πολύ περισσότερη βιοδυναμική παρά παραλογισμό και υπερβολή όπως πιθανότατα να ηχεί στα αυτιά των περισσότερων. Έτσι, για όσους ακόμα αναζητούν τον χαμένο κώδικα επαφής με το χώμα του αγρού, το παράδειγμα ενός άτεχνου ποδοσφαιριστή, που κατά τη μεταβίβαση ή την προσπάθεια επίτευξης τέρματος «την πονάει την μπάλα», πιθανώς να είναι το καταλληλότερο.

Η βιοδυναμική αμπελοκαλλιέργεια, όπως και κάθε βιοδυναμική καλλιέργεια, είναι βασισμένη στη σειρά διαλέξεων που παρουσίασε ο Αυστριακός φιλόσοφος και επιστήμονας Rudolf Steiner το 1924. Όπως ο ίδιος ο κ. Steiner διατυμπάνιζε με κάθε ευκαιρία, ο σημαντικότερος σκοπός της ζωής του δεν ήταν άλλος από το να γεφυρώσει και να καλύψει το κενό μεταξύ υλικής και πνευματι-





ΤΑ ΒΑΣΙΚΑ ΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

500: Χωνεμένη αγελαδινή κοπριά ζυμωμένη σε κέρατο αγελάδος το οποίο και έχει θαφτεί υπό συγκεκριμένες συνθήκες σε συγκεκριμένη χρονική περίοδο. Πολλοί υποστηρίζουν πως το κέρατο θα πρέπει να είναι από ζώο που έζησε κοντά αν όχι εντός του ζωντανού οργανισμού (κτήμα - καλλιέργεια).

501: Θρυμματισμένος εδαφικός χαλαζίας, αναμειγμένος με νερό της βροχής συμπυκνωμένος σε κέρατο αγελάδος από την άνοιξη ως το φθινόπωρο.

502: Κορυφαίοι ανθοί μυριάφυλλου που έχουν υποστεί ζύμωση στην κύστη ελαφιού. Η εφαρμογή του γίνεται στο κομπόστ μαζί με σκευάσματα 503 και 507. Η συνέργεια προκαλεί αποδόμηση της κοπριάς και του κομπόστ με αποτέλεσμα τα αυξάνεται η τελική διαθεσιμότητα των ιχνοστοιχείων στο φυτό.

503: Κορυφαίοι ανθοί χαμομηλιού ζυμωμένοι στο έδαφος.

504: Τσάι τσουκνίδας

505: Φλοιός δρυός που έχει υποστεί ζύμωση σε κρανίο οικόσιτου ζώου.

506: Κορυφαίοι ανθοί πικραλίδας που έχουν υποστεί ζύμωση στο μέσο τμήμα του έντερου της αγελάδας.

507: Χυμός από ανθούς βαλεριάνας.

508: Τσάι (εκχύλισμα) από φυτό Εκουίζετο. Όλα τα παραπάνω ετοιμάζονται σε διαλύματα και ενεργοποιούνται. Η ενεργοποίησή τους πραγματοποιείται μέσω μιας διαδικασίας γνωστής ως δυναμισμός.

κής υπόστασης της ύπαρξης μέσα από την εφαρμογή μιας φιλοσοφικής θεωρίας, της ανθρωποσοφίας όπως ονόμασε ο ίδιος την «πνευματική του επιστήμη». Επιπλέον, θα πρέπει να σημειωθεί πως ο Steiner ποτέ δεν αρνήθηκε πως βασίστηκε στο εκπαιδευτικό σύστημα Waldorf, το οποίο εφαρμόζεται ως και τις μέρες μας.

ΤΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΕΠΙΚΡΙΤΩΝ

Σε αυτό το σημείο αξίζει να καταγραφούν ορισμένα γενικά στοιχεία που παρουσιάζονται ως οξύμωρα από τους επικριτές της βιοδυναμικής αμπελοκαλλιέργειας.

● Αν και θεωρούνται ως διακήρυξη, η παρουσίαση των βιοδυναμικών θέσεων έγινε επίσημα πολύ αργά εντός του κύκλου ζωής του Rudolf Steiner, μόλις ένα χρόνο πριν το θάνατό του.

● Η σύγχρονη και πλήρως εφαρμοσμένη κι εφαρμοζόμενη βιοδυναμική αμπελοκαλλιέργεια, συνεχίζει να βασίζεται στις πρώτιστες διαλέξεις και εφαρμογές του Rudolf Steiner αν και σημαντικό ποσοστό βιοδυναμικών αμπελουργών και οινοπαραγωγών παγκοσμίως, διαφοροποιούνται από τις πρωταρχικές ...►



ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ



Ο δυναμισμός αποτελεί απαραίτητο κομμάτι για την εφαρμογή των βιοδυναμικών προσεγγίσεων. Επιπλέον δεν αποτελεί νεότερη εφαρμογή όπως πολλοί πιστεύουν, καθώς περιγράφεται αναλυτικά από τον ίδιο τον Rudolf Steiner στις πρώτες του επίσημες διαλέξεις, αυτές που θεμελίωσαν τη βιοδυναμική θεωρία, κατά την περιγραφή της εφαρμογής του βιοδυναμικού σκευάσματος 500. Μάλιστα αυτό που σήμερα περιγράφεται ως «κυκλώνας» κατά τη διάρκεια της εφαρμογής του δυναμισμού από τον ίδιο τον Steiner περιγράφεται ως «κρατήρας».



Η βιοδυναμική καλλιέργεια είναι **βασισμένη** στη σειρά **διαλέξεων** που παρουσίασε ο Αυστριακός **φιλόσοφος** και επιστήμονας Rudolf **Steiner** το 1924.

θεωρήσεις και διδασκαλίες του. Επίκεντρο της βιοδυναμικής θεώρησης των πραγμάτων είναι ο προσδιορισμός του αυτοοργανωμένου, κοσμικά αλληλεπιδρώμενου οργανισμού. Δηλαδή, η κάθε καλλιέργεια, η κάθε ενεργή μονάδα, αντιμετωπίζεται ως ζωντανός αυτοοργανωμένος οργανισμός, άμεσα συνδεδεμένος και αλληλεπιδρών με τις κοσμικές δυνάμεις του ηλιακού συστήματος και κατ' επέκταση του σύμπαντος.

ΕΝ ΑΡΧΗ ΗΝ ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ

Συνεπώς το έδαφος, για το οποίο πάντα γίνεται περισσότερος λόγος σε σχέση με τα υπόλοιπα στοιχεία της σύνθεσης ενός οινολογίου, δεν αντιμετωπίζεται ως απλά το υπόστρωμα που φιλοξενεί ζώα και φυτά, αλλά αποτελεί επίσης έναν αυτόνομο ζωντανό οργανισμό. Εύκολα λοιπόν αντιλαμβάνεται κανείς πως πρώτη αρχή της βιοδυναμικής είναι να εξασφαλίσει την αυτόνομη, εύρυθμη και ισορροπημένη ύπαρξη και ζωή κάθε ζωντανού οργανισμού που συμμετέχει στο σχήμα (για παράδειγμα έδαφος) δίχως την οποιαδήποτε υποψία σκέψης για εφαρμογή συνθετικών λιπασμάτων, μυκητοκτόνων και παρασιτοκτόνων. Στον αντίποδα, αντί για τη χρήση συνθετικών σκευασμάτων προτείνεται και εφαρμόζεται η χρήση φυσικών σκευασμάτων για την ενίσχυση της ζωτικότητας του ζωντανού οργανισμού στο σύνολό του, ανεξάρτητα από το αν η εφαρμογή γίνεται σε συγκεκριμένα τμήματα του οργανισμού. Ο σκοπός της εφαρμογής των φυσικών βιοδυναμικών σκευασμάτων δεν είναι ούτε η κατά το νεοδυτικό πρότυ-

πο πρόληψη, ούτε η καταστολή μιας ασθένειας- ενός παραμορφωτή. Είναι η ενθάρρυνση και προαγωγή της εύρυθμης λειτουργίας του οργανισμού καθώς και η διατήρηση της διαρκώς αλληλεπιδρώμενης ισορροπίας του με τις κοσμικές δυνάμεις.

Οι επεμβάσεις δηλαδή, σύμφωνα με όσους εφαρμόζουν βιοδυναμικές πρακτικές, αφορούν το αίτιο κι όχι την καταπολέμηση των συμπτωμάτων.

Σε αυτό το σημείο αξίζει να αναφερθεί η σημασία του βαθμού αυτονομίας κάθε ζωντανού οργανισμού, όπως τον παρουσιάζει η ίδια η βασική θεωρία της βιοδυναμικής. Σύμφωνα με τις ίδιες τις αρχές της, εκτός από τα οκτώ βασικά σκευάσματα, τους αντίστοιχους τρόπους και χρόνους εφαρμογής κάθε βιοδυναμιστής μπορεί:

- Να προσαρμόσει τις βασικές εφαρμογές σύμφωνα με τις ανάγκες του.
 - Να εφαρμόσει νέες δικές του διαδραστικές ακολουθίες ενεργειών.
- Αρκεί και στις δύο περιπτώσεις να ακολουθούνται οι βιοδυναμικές αρχές, υλικών και ενεργοποιήσεων.

ΑΝ ΔΕΝ ΒΛΕΠΕΙΣ ΚΑΙ ΔΕΝ ΑΚΟΥΣ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ

Όπως επισημαίνει ακόμα και σήμερα στα 97 του χρόνια ο μπάρμπα Σάκης Κορδάτος παλαιάμαχος αγρότης και κτηνοτρόφος, «αν δεν βλέπεις και δεν ακούς το αμπέλι δεν πρόκειται να έχεις καλά σταφύλια, ούτε καλό κρασί. Τα σημάδια πάντα υπάρχουν και σίγουρα κάποια που αφορούν το ίδιο πράγμα διαφέρουν ακόμα και σε διπλανά αμπέλια. Πολλές φορές ακόμα αναρωτιέμαι μήπως τελικά απλά το αμπέλι διαλέγει με ποιον θα συμβαδίσει».

Δελτίο Τρύγου

Ημερομηνία:

Σοδειά 2016

Τόπος:

Επανομή

Περιγραφή:

Ο τρύγος του 2016 ήταν εξαιρετικός. Ξεκίνησε στις 16 Αυγούστου και ολοκληρώθηκε στις 31 Αυγούστου. Μετά από έναν ήπιο χειμώνα, οι καλές θερμοκρασίες συνεχίστηκαν και την άνοιξη και έτσι ο βλαστικός κύκλος ξεκίνησε νωρίς. Το καλοκαίρι δεν παρατηρήθηκαν σημαντικές βροχοπτώσεις και οι θερμοκρασίες δεν ήταν πολύ υψηλές. Οι ιδανικές συνθήκες που επικράτησαν καθόλη τη διάρκεια του χρόνου οδήγησαν τελικά σε μία καλή ωρίμαση και άριστη υγιεινή κατάσταση των σταφυλιών.

Ιδιότητες:

Τα λευκά κρασιά του Κτήματος εμφανίζουν πλούσια ποικιλιακά αρώματα και γεμάτη γεύση, ενώ τα ερυθρά ανεπανάληπτη φαινολική ωρίμαση και μεγάλη συμπύκνωση σε ποικιλιακά αρώματα και δομή.

Κατάσταση:

Τα λευκά κρασιά εμφιαλώθηκαν, ενώ τα ερυθρά παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια.

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



ΟΙ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΕΣ ΔΙΑΒΑΣΑΝ ΤΟ DNA ΤΟΥ CABERNET SAUVIGNON



Μία νέα και καινοτόμα τεχνολογία αποκωδικοποίησης της αλληλουχίας των γονιδίων, με τη χρήση ενός εξελιγμένου λογισμικού, εφαρμόστηκε στο Cabernet Sauvignon. Πρόκειται για μία εξέλιξη, η οποία σύμφωνα με τους επιστήμονες ανοίγει το δρόμο για τη δημιουργία νέων κλώνων της δημοφιλούς ποικιλίας, όσο οι οινοπαραγωγικές περιοχές δοκιμάζονται από την αλλαγή του κλίματος. «Τώρα πια ξέρουμε», εξηγεί ο καθηγητής Dario Cantu του Πανεπιστημίου Davis της Καλιφόρνια, «ότι το Cabernet Sauvignon προήλθε από μία διασταύρωση μεταξύ Cabernet Franc και Sauvignon Blanc, γεγονός που μας δείχνει τι μπορούμε να κάνουμε στο μέλλον για τη βιομηχανία του κρασιού



CABERNET SAUVIGNON

Πώς αλλιάζει με την παλαίωση η γεύση του οίνου

ΦΡΕΣΚΟ

Πράσινη πιπεριά
Μύρτιθο
Βύσσινο
Δαμάσκηνο
Κόκκινη πιπεριά
Ξύσμα κέδρου
Γλυκάνισος

ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ

Φύλλα καπνού
Κέδρος
Αποξηραμένα μύρτιθα
Αποξηραμένο κεράσι
Ώριμο σύκο
Ανθο καυτ. πιπεριές
Μανιτάρια του δάσους

τούν τα βέλτιστα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά» συνεχίζει ο ίδιος. «Αν θέλουμε να συνεχίσουμε να καλλιεργούμε σταφύλια για υψηλής ποιότητα κρασιά, αυτές οι ποικιλίες θα χρειαστεί να προσαρμόζονται καλύτερα στις υψηλότερες θερμοκρασίες, την ξηρασία ακόμη και την αλμυρότητα».

ΥΒΡΙΔΙΑ ή ΓΕΝΕΤΙΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ

Ένας κατάλογος του γενετικού υλικού των διαφόρων ποικιλιών σταφυλιού θα βοηθήσει, σύμφωνα με τις δηλώσεις του κ. Cantu στο WineSpectator, να εντοπιστούν οι γενετικοί δείκτες που σχετίζονται με τις ιδιαιτέρες γεύσεις που θέλουν οι οινοπαραγωγοί, τις θρεπτικές χημικές ενώσεις που βρίσκονται μέσα στο κρασί, την αντοχή σε παράσιτα και ασθένειες του αμπελώνα και άλλα επιθυμητά χαρακτηριστικά μιας δεδομένης ποικιλίας. Τα δεδομένα μπορούν να βοηθήσουν τις διασταυρώσεις, είτε μέσω της δημιουργίας υβριδίων, είτε μέσω της γενετικής τροποποίησης με τη χρήση γονιδίων από διαφορετικές ποικιλίες.

Θέλετε ένα σταφύλι με το γευστικό προ-

φίλ του Sagrantino και την αντοχή στην υγρασία του Blanc du Bois; Οι επιστήμονες έχουν τη δυνατότητα να ταυτοποιήσουν συγκεκριμένους γενετικούς δείκτες από το καθένα και να τα αναπαράξουν.

Η τεχνολογία αλληλουχίας μπορεί επίσης να βοηθήσει τους επιστήμονες να κατανοήσουν την ιστορία των ποικιλιών. Ειδικοί έχουν προσπαθήσει εδώ και αιώνες να ανιχνεύσουν και να κατανοήσουν το δίκτυο των σχέσεων μεταξύ των εκατοντάδων διαφορετικών οινοστάφυλων.

Πρόσφατα μία μελέτη απέδειξε ότι η τάση του Pinot Noir να μεταλλάσσεται και να δημιουργεί νέους κλώνους είναι πιθανό να οφείλεται στην ικανότητά του να ενσωματώνει το γενετικό υλικό των επιπθέμενων ιών. Μία τέτοια πληροφορία μπορεί να βοηθήσει να κατανοήσει κανείς τι συμβαίνει στο κρασί σε γενετικό επίπεδο. Ο κ. Cantu πιστεύει ότι αυτό είναι απλά η αρχή. «Αυτό που επιτύχαμε με αυτή τη δουλειά αποτελεί κομβικό σημείο για το τι μπορούμε να κάνουμε στη βιομηχανία κρασιού. Στα επόμενα χρόνια, θα μάθουμε πολλά για το πώς οι πιο επιτυχημένες ποικιλίες σταφυλιού λειτουργούν και το πώς μπορούν να γίνουν ακόμη καλύτερες».

«**Η** τεχνολογική αυτή εξέλιξη θα ρίξει φως στα γονίδια που κάνουν το Cabernet Sauvignon και άλλες ποικιλίες οινοστάφυλων διακριτές μεταξύ τους», εξηγεί ο επικεφαλής του project, καθηγητής Dario Cantu, ο οποίος πιστεύει ότι η μεγαλύτερη δυναμική εφαρμογή αυτής της τεχνολογίας θα ήταν να βοηθήσει να ξεπεραστούν τα αποτελέσματα της κλιματικής αλλαγής στην καλλιέργεια σταφυλιών. «Οι γνωστές αμπελουργικές περιοχές μπορεί σύντομα να μην διαθέ-

**Ειρηνοδικείο Θηβών,
απόφαση 29/2016 5 (αδημοσίευτη)**

Επιχείρηση εμπορίας πολλαπλασιαστικού υλικού. Ευθύνη του παραγωγού τυποποιημένου προϊόντος έναντι του τελικού καταναλωτή από την προκληθείσα στον τελευταίο ζημία από τη χρήση ελαττωματικού προϊόντος. Ευθύνη του προμηθευτή – εισαγωγέα του ελαττωματικού προϊόντος. Αγωγή αποζημίωσης από τον καταναλωτή. Περιεχόμενο του βάρους απόδειξης. Άμυνα του εναγόμενου παραγωγού. Πώληση τυποποιημένου σπόρου για καλλιέργεια, ο οποίος δεν ανήκε στη συγκεκριμένη ποικιλία που είχε διαβεβαιώσει ο πωλητής τον αγοραστή. Έλκειση συνολοποιημένης ιδιότητας. Ο εισαγωγέας προϊόντος στην ημεδαπή από άλλη χώρα της Ε.Ε. δεν ευδύνεται για τη ζημία που προκαλείται από το ελάττωμα του προϊόντος. Η επικαλούμενη από τον ενάγοντα ζημία του αφορούσε σε περιουσιακά αγαθά που χρησιμοποιήθηκαν για επαγγελματική και όχι για προσωπική χρήση. Επί μεταπώλησης ελαττωματικού πράγματος δεν είναι νόμιμη η προσεπίκληση του αρχικού πωλητή από το μεταπωλητή επί αγωγής του αγοραστή με κατά του μεταπωλητή.

**Γενικό Δικαστήριο της Ε.Ε., απόφαση
της 14.04.2016, υπόδ. T-20/15, Henkell
& Co. Sektellerei KG κατά ΓΔΙΕΕ
(CJ:EU:T:2016:218)**

Σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης - Διαδικασία ανακοπής - Αίτηση καταχώρισης λεκτικού σήματος της Ευρωπαϊκής Ένωσης PICCOLOMINI - Προγενέστερο λεκτικό σήμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης PICCOLO - Έλκειψη ουσιαστικής χρήσεως του προγενέστερου σήματος. Ανεξαρτήτως του εάν ο όρος «piccolo» είναι τεχνικός όρος, χρησιμοποιούμενος στον τομέα των οινικών επιχειρήσεων, ή εάν χρησιμοποιείται επίσης ευρέως για την εμπορία αφρώδους οίνου στον μέσο καταναλωτή οίνου, κρίνεται ότι, εν πάση περιπτώσει, ο τρόπος με τον οποίο το προγενέστερο σήμα χρησιμοποιήθηκε στην αγορά επί του ίδιου του προϊόντος, ήτοι επί των φιαλών αφρώδους οίνου, δεν οδηγεί στο συμπέρασμα ότι το ως άνω σήμα πράγματι χρησιμοποιήθηκε ως σήμα, ήτοι με σκοπό να εκπληρώσει την ουσιαστική λειτουργία του, η οποία συνίσταται στο να αποτελέσει ένδειξη της εμπορικής προελεύσεως του οικείου προϊόντος. Εντούτοις, η ουσιαστική χρήση σήματος μπορεί να διαπιστωθεί μόνο όταν αυτό χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της προελεύσεως των προϊόντων ή υπηρεσιών για τα οποία έχει καταχωριστεί.

Γεωργόπουλος & Συνεργάτες Δικηγορικό Γραφείο
Νίκης 50Α, 10558 Αθήνα, τηλ. 2107775595, fax 2107775593,
www.georgopouloslaw.eu, info@georgopouloslaw.eu

ΠΟΙΟΣ ΘΑ ΜΑΖΕΥΣΕΙ ΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΤΟΥ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗ;

Στην Καμπανία ΒΡΗΚΑΝ ΛΥΣΗ

Ένας ιδιαίτερος οινοποιητικός συνεταιρισμός λειτουργεί στη ζώνη του ΠΟΠ Champagne της Γαλλίας και συγκεκριμένα στο χωριό Jouy-les-Reims. Πρόκειται για ένα κερδοφόρο συνεταιριστικό μόρφωμα με μοναδικά χαρακτηριστικά, όπως το γεγονός ότι δεν έχει ούτε έναν υπάλληλο, όπως και ότι δεν βγάζει στην αγορά ούτε ένα μπουκάλι οίνου με το όνομά του...

Υιοθετώντας διαφορετικό ίσως ύφος από το συνηθισμένο αυτής της σελίδας, θα ήθελα να μοιραστώ μια πραγματική «ανακάλυψη» με έντονο νομικό, οικονομικό και ίσως ακόμα φιλοσοφικό ενδιαφέρον για τον αμπελοοινικό κλάδο της χώρας μας. Μετά από 13 χρόνια στην Καμπανία, διαπιστώνω ότι ο συγκεκριμένος μικρόκοσμος έχει ακόμα πολλά ωραία μυστικά να αποκαλύψει.

Σε πρόσφατο οδοιπορικό στα αμπελουργικά χωριά της περιοχής, με την συνοδεία σημαντικών ανθρώπων του κλάδου, επισκέφτηκα το χωριό Jouy-les-Reims, το οποίο βρίσκεται σε μικρή απόσταση από τη Ρενς. Η επίσκεψη αφορούσε ειδικότερα τον οινοποιητικό συνεταιρισμό, ο οποίος ιδρύθηκε το 1955 και αριθμεί 80 παραγωγούς από το εν λόγω χωριό. Το πρώτο στοιχείο που προξενεί εντύπωση είναι ο χώρος του οινοποιείου. Με επιφάνεια πάνω από 15 χιλιάδες τετραγωνικά μέτρα, με υπερσύγχρονα μηχανήματα, φρεσκοβαμμένος και πεντακάθαρος.

Ως εδώ τα πράγματα δεν παρουσιάζουν κάποια ιδιαιτερότητα. Το δεύτερο όμως στοιχείο που τραβά την προσοχή του προσεκτικού επισκέπτη είναι η απουσία οποιουδήποτε εμπορικού σήματος, είτε υπό τη μορφή ρεκλάμας, είτε ως ετικέτα πάνω σε μπουκάλι. Ο λόγος είναι απλός όσο και καθοριστικός για το οικονομικό μοντέλο (και την επιτυχία!) του συνεταιριστικού μορφώματος: Ο συνεταιρισμός είναι μεν οινοποιητικός αλλά δεν βγάζει στην αγορά με το όνομά του ούτε ένα μπουκάλι κρασί! Εξάλλου, δεν έχει ούτε έναν υπάλληλο!

ΤΡΑΠΕΖΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή. Οι αμπελουργοί στο μικρό χωριό που βρίσκεται εντός της ζώνης παραγωγής της σαμπάνιας, αντιλαμβάνονται ότι είναι πολύ πιο προσοδοφόρο αν αντί για σταφύλι πωλούν τελικό προϊόν το οποίο ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές του τεχνικού φακέλου. Ταυτόχρονα, δεν έχουν τη δυνατότητα να επενδύσουν για τη δημιουργία ξεχωριστών οινοποιητικών μονάδων οι οποίες εξάλλου θα αδυνατούσαν σε κάθε περίπτωση να παράξουν σημαντική ποσότητα οίνου δημι-



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

ουργώντας οικονομίες κλίμακος. Επιπλέον, η δημιουργία φήμης γύρω από την ετικέτα είναι μια πολυδάπανη, μακρόχρονη κατά κανόνα και συχνά ριψοκίνδυνη διαδικασία, ακόμα και για ένα κρασί που φέρει την περίφημη ΠΟΠ «champagne». Μερικοί πάντως από τους εν λόγω παραγωγούς θέλουν να δοκιμάσουν την τύχη τους εν προκειμένω και να έχουν τη δυνατότητα να φτιάξουν τη δική τους ετικέτα και ένα κρασί με ιδιαιτερότητα χωρίς και πάλι να έχουν τη δυνατότητα να επενδύσουν σε ολοκληρωμένη οινοποιητική μονάδα. Και να πώς έδρασαν. Με κεφάλαιο τη γη τους, η οποία βεβαίως αντλεί προστιθέμενη αξία από την ΠΟΠ, οι αμπελουργοί απευθύνονται στην τράπεζα η οποία τους χορηγεί χαμηλότοκο δάνειο για την ίδρυση και λειτουργία του συνεταιρισμού. Να σημειωθεί δε ότι η τραπεζική υποστήριξη στην προσπάθεια είναι διαχρονική, σημαντική και άμεση.

VENTE SUR LATTE

Με βάση τα διαθέσιμα κεφάλαια, προχωρούν στη δημιουργία των εγκαταστάσεων, οι οποίες επιτρέπουν την οινοποίηση, την εμφιάλωση και την αποθήκευση μεγάλης ποσότητας μούστου και κρασιού (είτε σε δεξαμενές είτε σε μπουκάλια). Στη συνέχεια υπάρχουν δύο δυνατότητες, κάθε μία ορίζοντας ένα διαφορετικό κανάλι παραγωγής και διάθεσης. Πρώτον, η μεγάλη ποσότητα του παραγόμενου οίνου εμφιαλώνεται και βρί-

σκεται στη διάθεση διανομέων που θα θέσουν στην αγορά το προϊόν με τη δική τους ετικέτα. Η πρακτική αυτή («vente sur latte») είναι απολύτως συνυφασμένη με τα ήθη της αμπελοοινικής Καμπανίας και επιτρέπει την πώληση οίνου σε πολύ υψηλότερη τιμή από εκείνη της αντίστοιχης ποσότητας σταφυλιού.

ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟ ΡΙΣΚΟ

Δεύτερον, οι αμπελουργοί έχουν τη δυνατότητα, έναντι μικρής συμμετοχής, η οποία υπολογίζεται στη βάση του παραγόμενου οίνου, να κρατήσουν την ποσότητα σταφυλιού που επιθυμούν και να παράξουν κρασί με τη δική τους ετικέτα. Για το λόγο αυτό, μπορούν να χρησιμοποιήσουν τις εγκαταστάσεις του συνεταιρισμού, ενώ η σταφυλική τους παραγωγή δεν αναμειγνύεται με αυτή των υπολοίπων, επιτρέποντας έτσι ο καθένας να φτιάξει κρασί με τις δικές του ιδιαιτερότητες.

Η αποθήκευση του κρασιού λαμβάνει χώρα επίσης εντός των εγκαταστάσεων, και μάλιστα δωρεάν (με δυνατότητα χωρητικότητας άνω των 5 εκατομμυρίων μπουκαλιών) ενώ ο καθένας αποφασίζει ελεύθερα για την στιγμή κατά την οποία θα διακόψει την παλαίωση του κρασιού.

Αυτό που απομένει είναι η εναπόθεση της ετικέτας και η προώθηση και πώληση του κρασιού του μικρού παραγωγού. Και όλα αυτά χωρίς επένδυση, ιδιαίτερο επιχειρηματικό ρίσκο ή υψηλό κόστος παραγωγής.

Ο συνεταιρισμός δεν έχει προσωπικό. Βασίζεται στην κοινωνία των μέσων παραγωγής. Κάθε παραγωγός δεσμεύει χρόνο εντός του έτους, με βάση τη ποσότητα της σταφυλικής του παραγωγής, τον οποίο αφιερώνει στο χειρισμό των μηχανημάτων κατά την παραγωγή (του εμφιαλωμένου «γενικού» κρασιού) ή στη συντήρηση των εγκαταστάσεων στη συνέχεια (εκτός αν βέβαια πρόκειται για εργασίες που απαιτούν ειδικές γνώσεις, οπότε ο συνεταιρισμός απευθύνεται σε εξωτερικούς πάροχους υπηρεσίας). Ως προς τον εκλεγμένο διευθυντή του συνεταιρισμού, παραγωγός και ο ίδιος, απολαμβάνει δωρεάν (ή με μειωμένο κόστος) χρήσης των εγκαταστάσεων ενώ οι υπόλοιποι παραγωγοί αναλαμβάνουν τη συγκομιδή των σταφυλιών του, εφόσον εκείνος αφιερώνει το χρόνο του για το συλλογικό συμφέρον.

Η χρηστή, τέλος, διαχείριση των κεφαλαίων που προέκυψαν από τα κέρδη ετών (και οι κερδοφόρες επενδυτικές κινήσεις) επέτρεψαν τόσο την αποπληρωμή των δανείων, όσο και τον εκσυγχρονισμό και την επέκταση των υποδομών του συνεταιρισμού.

Η Καμπανία είναι Καμπανία βέβαια και η Γαλλία δεν είναι η Ελλάδα της κρίσης. Πριν όμως απορρίψουμε οποιαδήποτε ιδέα με το πρόσχημα ότι «εδώ είναι αλλιώς», ας σκεφτούμε ότι τίποτα στο ελληνικό δίκαιο δεν απαγορεύει ένα ανάλογο σχήμα. Και ας αναρωτηθούμε όμως ποιος θα μάζευε εδώ τα σταφύλια του διευθυντή... 🍇

ΠΙΟ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΠΟ ΠΟΤΕ Η ΦΕΤΙΝΗ ΓΙΟΡΤΗ ΤΟΥ BORDEAUX



Τη ζωτικότητα του αμπελοοινικού κλάδου σε κάθε έκφασή του επιβεβαίωσε η διεθνής επαγγελματική έκθεση εξοπλισμού και υπηρεσιών Vinitech-Sifel 2016, που έλαβε χώρα στο Bordeaux από 28 Νοεμβρίου έως 1η Δεκεμβρίου. Το Wine Trails ήταν εκεί, όπου και διαπίστωσε ότι ο φετινός στόχος της διοργάνωσης, που ήταν η διασύνδεση των εταιρειών του αμπελοοινικού τομέα σε διεθνές επίπεδο, εξυπηρετήθηκε με εξαιρετική επιτυχία

ΑΠΟΣΤΟΛΗ **Χρήστος Κανελλακόπουλος** * Οινολόγος

Οι τρεις ημέρες, που διαρκεί η Vinitech - Sifel πραγματικά μοιάζουν λίγες για όσους εμπλέκονται σε κάθε πτυχή της παραγωγής κρασιού. Βέβαια ακόμη και μέσα στα στενά αυτά πλαίσια στη φετινή διοργάνωση παρουσιάστηκε μια ευρεία αντιπροσωπευτική ποικιλία μηχανημάτων εξοπλισμού, λύσεων και υπηρεσιών που αφορούν τις τωρινές ανάγκες της αγοράς ενώ διευκολύνθηκε η επαφή μεταξύ κατασκευαστών και επαγγελματιών μέσω διοργάνωσης θεματικών εκδηλώσεων όπως η ξεχωριστή παρουσίαση ενός οδηγού για την ορ-

γανική καλλιέργεια με παρουσιάσεις, διαλέξεις και συναντήσεις με παραγωγούς που εξειδικεύονται σε αυτό τον τρόπο καλλιέργειας ή μέσω του Vinipack Colloquium της θεματικής εκδήλωσης, που έγινε τη δεύτερη μέρα της έκθεσης, που αφορούσε τις καινοτομίες πάνω στο marketing και τη συσκευασία στον τομέα του κρασιού.

Παράλληλα φέτος οι διοργανωτές δημιούργησαν ειδικά μικρά εργαστήρια με γευσιγνωσία οίνων και αποσταγμάτων (Wine & Spirits Profiling). Κάθε μέρα της έκθεσης διοργανώνονταν απλοποιημένα εργαστήρια που ανέλυαν το αρωματι-

κό προφίλ και την ποιότητα οίνων βάση κάποιων βασικών χαρακτηριστικών όπως η προέλευση των σταφυλιών ανά περιοχή, η αποτύπωση αρωμάτων μπαχαρικών σε ερυθρά κρασιά ή ακόμα και η ανάλυση των μηχανισμών που είναι υπεύθυνες για την οργανοληπτική αντίληψη σε ένα κρασί. Επίσης υπήρχαν ενότητες που αφορούσαν τη διαφοροποίηση των αρωματικών αποσταγμάτων από διάφορες περιοχές του Cognac. Η διοργάνωση τέτοιων εργαστηρίων σίγουρα είναι θετική πρωτοβουλία και προσθέτει «πόντους» στη συνολική αξιολόγηση της έκθεσης.



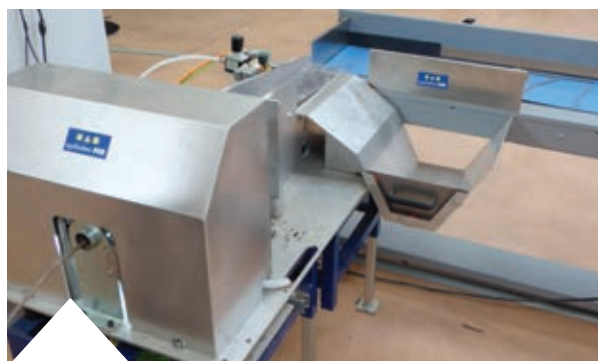
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΥΚΙΩΤΗ
www.lafkiotis.gr

ΣΤΟ ΕΠΙΚΕΝΤΡΟ ΤΑ ΒΡΑΒΕΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ



ΧΡΥΣΟ ΓΙΑ ΤΗΝ AMORIM

Στην κατηγορία «Αμπέλι και Οίνος» βραβεύτηκε ο αναλυτής ND Tech, που σκοπό έχει να αντιμετωπίσει την παρουσία TCA στους φυσικούς φελλούς. Μέσα σε δευτερόλεπτα χρησιμοποιώντας καινοτόμες τεχνικές χρωματογραφίας δίνει τη δυνατότητα απόρριψης των ελαττωματικών φελλών (αυτών που δυνητικά μπορούν να εμφανίσουν TCA σε ύψος πάνω από το κατώφλι αντίληψης 0,5mg/l) ώστε πρακτικά να εκμηδενίζεται το πρόβλημα όσους επιλέγουν φυσικό φελλό.



ΧΡΥΣΟ ΣΤΗΝ ΒΜ EMBALLAGE

Στις «Καθημερινές Πρακτικές» βραβεύτηκε το μηχάνημα BM116 που επιτρέπει γρήγορη προετοιμασία και ομοιόμορφη κοπή υποκειμένων, γεγονός που οδηγεί σε ποιοτική αναβάθμισή τους.

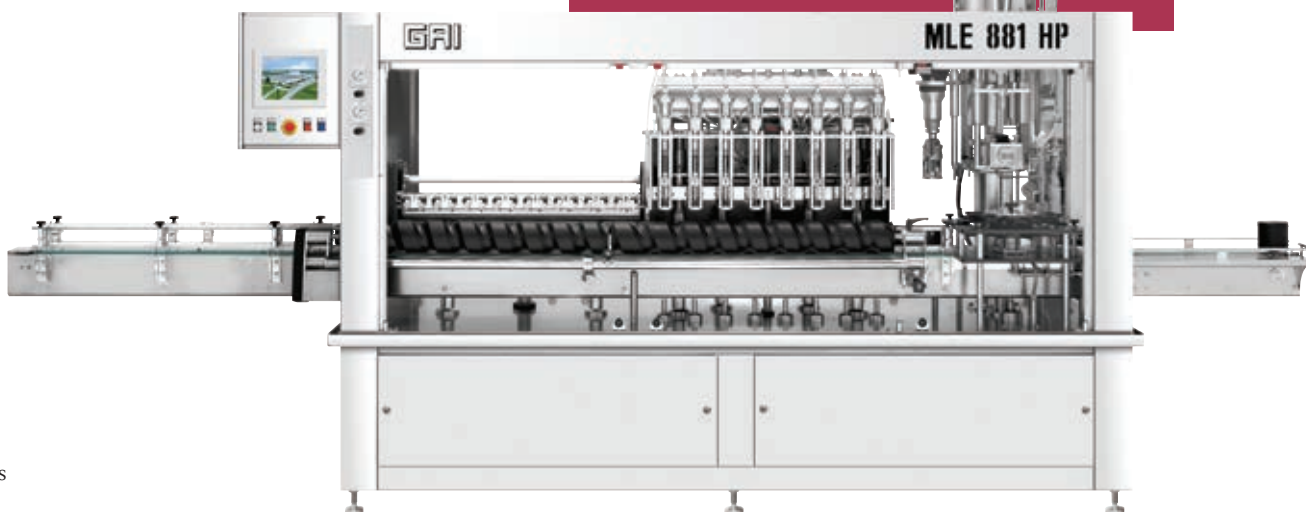
ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ

Μια συσκευή που αφορά τον έλεγχο, την εποπτεία και την ιχνηλασιμότητα για το οινοποιείο, η Focal της Kelzyd, κέρδισε το χάλκινο μετάλλιο στην κατηγορία «Αμπέλι και Οίνος». Η κοσδόλη αυτή βασίζεται σε υπερσυνδέσεις και μπορεί να παρακολουθεί και να καταγράφει ένα ευρύ φάσμα των δραστηριοτήτων και εργασιών. Η καινοτομία συνίσταται στο γεγονός ότι πέραν της παρακολούθησης και καταγραφής η συγκεκριμένη συσκευή μπορεί να ενεργοποιεί συνδεδεμένα μηχανήματα.



ΓΕΜΙΣΤΙΚΟ UNICA

Το ισοβαρικό γεμιστικό της GAI με χρήση ηλεκτρομαγνητικών βαλβίδων βραβεύτηκε με ασημένιο μετάλλιο στην κατηγορία «Αμπέλι και Οίνος». Η καινοτομία συνίσταται στο ότι το μηχάνημα μπορεί να εμφιαλώσει οίνους (ήρεμους ή αφρώδεις σήλα και μπύρες) μειώνοντας τη διαλυτοποίηση O₂. Αυτό βελτιώνει την ομοιομορφία στη διατηρησιμότητα κάθε παρτίδας εμφιάλωσης κατά την αποθήκευση.



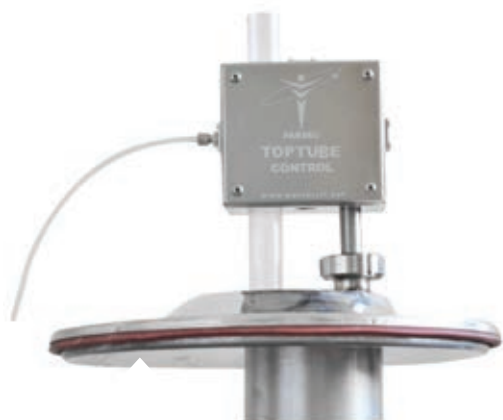


ΜΕΤΡΗΤΗΣ ΑΡΔΕΥΣΗΣ

Μια συσκευή της ITC που επιτρέπει τη μέτρηση του νερού που καταναλώνεται κατά την άρδευση και μπορεί να ενημερώνει και εξ αποστάσεως κατέκτησε το αργυρό μετάλλιο στην κατηγορία «Καλλιεργητικές Πρακτικές». Η λειτουργία αυτού του μετρητή βασίζεται σε έναν αισθητήρα ροής που συνδέεται με μια μονάδα επικοινωνίας ενώ μπορεί να συνδυαστεί και με άλλα ηλεκτρονικά συστήματα.

ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΑΠΟΔΟΣΗΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Στην κατηγορία «Καλλιεργητικές Πρακτικές» χάλκινο απονεμήθηκε στην Aquitaine Science Transfert (SATT) για το EARN, ένα σύστημα λογισμικού που μπορεί αυτόματα να κάνει εκτίμηση της απόδοσης ενός αμπελώνα με χρήση ενός απεικονιστικού συστήματος μέσω φωτογραφιών. Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί σε ένα μηχανοκίνητο μέσο π.χ. τρακτέρ, και να λειτουργεί αυτόνομα χρησιμοποιώντας ένα σύστημα γεωεντοπισμού που οριοθετεί τοπικά της μετρήσεις. Οι μετρήσεις βασίζονται στην καταμέτρηση του αριθμού των καρπών που προβάλλονται γραμμικά.



ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΤΑΘΜΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗ ΔΕΞΑΜΕΝΗ

Στο σύστημα TopTube της Parsec που διατηρεί την στάθμη του κρασιού κατά την αποθήκευση σε μια δεξαμενή με χρήση ενός αδρανούς αερίου (άζωτο) μέσω ενός σωλήνα αντιστάθμισης δόθηκε το δεύτερο χάλκινο μετάλλιο στην κατηγορία «Αμπέλι και Οίνος». Το σύστημα μειώνει την ανάγκη παρακολούθησης της στάθμης της δεξαμενής και επακολουθώς την ανάγκη μεταγίσεων λόγω αλλαγής του όγκου, ενώ είναι δυνατή η αυτοματοποίησή του.



Ποια εκθέματα ξεχώρισαν:

ΣΤΗΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ «ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ»:

✿ Από την Traktorenwerk Lindner το **τρακτέρ Lintrac 90** που διαθέτει διαφορετικές λειτουργίες οδήγησης προσαρμοσμένες στην αμπελουργία. Η καμπίνα προσφέρει βέλτιστη προστασία κατά τον ψεκάσμό.

✿ Το **Safe Cab Concept** της Pellenc, ένα σύστημα καμπίνας για αγροτικά μηχανήματα που ενσωματώνει μια σειρά από χαρακτηριστικά που ενισχύουν την ασφάλεια και τις συνθήκες εργασίας για τον χρήστη.

ΣΤΗΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ «ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΟΙΝΟΣ»:

✿ Από την Bucher Vaslin / Laffort το **σύστημα Flavy Vegecoll**, σχεδιασμένο για ερυθρούς και ερυθροπούς οίνους, συνδυάζει ένα φίλτρο ελαστομενικής διήθησης με προσθήκη φυτικής πρωτεΐνης και σταθεροποιεί τα πολυφαινολικά συστατικά με μια πολύ χαμηλή θολερότητα (<1 NTU).

✿ Η **τεχνολογία DS100+** της Cork Supply που εγγυάται την προμήθεια 100% φελλών ελευθέρων από προσβολή της ασθένειας TCA.

✿ Το **σύστημα Open Grape** της Diemme Enologia. Πρόκειται για έναν σπαστήρα με κυλίνδρους ειδικής σύστασης που κινούνται με διαφορετική ταχύτητα και έχει σκοπό να απελευθερώνει το χυμό χωρίς συντριπτική σύνθλιψη της ράγας. Η χρήση οδηγεί σε αύξηση της απόδοσης γλεύκους σε ροζέ και λευκή οινοποίηση, με ταυτόχρονη μείωση των γλυκοκολασπών ενώ στην ερυθρή έδειξε να ενισχύει την εκχύλιση των φαινολικών.

✿ **Πνευματική μονάδα** της GD INDUSTRIES που επιτρέπει μηχανικά το φούσκωμα / ξεφούσκωμα των θαλάμων αέρα σε δεξαμενές, διατηρώντας σταθερή πίεση. Αυτό αναιρεί τον κίνδυνο υποπίεσης, που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά την ποιότητα του κρασιού στη δεξαμενή.

✿ Το **αυτοματοποιημένο σύστημα Air Mixing M.I.** της Parsec που βοηθάει στις διαδικασίες ανακυκλοφορίας με τη χρήση έγχυσης αερίου (αέρας ή άζωτο). Βοηθάει στην ομαλότερη διαδικασία των κύκλων εκχύλισης ιδιαίτερα σε δεξαμενές μεγάλου όγκου αλλά και στις διαδικασίες μεταγίγσεων και ομογενοποίησης του περιεχομένου των δεξαμενών.

✿ Από την Still το **νέο ρομποτικό περνοφόρο iGo CX 20** που ενσωματώνει και ενοποιεί εύκολα και απλά «αυτόνομη» αλλά και «χειροκίνητη» λειτουργία βελτιστοποιώντας την παραγωγικότητα.

✿ Το **SMART PRESS** της PERA-Pellenc, η νέα σειρά πνευματικών πιεστών ανοικτού και κλειστού τύπου με χωρητικότητα από 2 έως 15 τόνους, η οποία ενσωματώνει όλες τις τελευταίες καινοτομίες όπως οθόνη αφής, έξυπνο σύστημα ελέγχου πίεσης κι εύκολο σύστημα καθαρισμού, ώστε να εξοικονομείται χρόνος και ενέργεια, να βελτιώνεται η ασφάλεια των χρηστών και όλα αυτά με παραγωγή καλύτερης ποιότητας γλεύκους.

✿ Από την Parsec το **Aphromate**, μια συσκευή για τον έλεγχο της ζύμωσης και την «ενθράκωση» σε κλειστού τύπου δεξαμενές στην παραγωγή αφρωδών οίνων, η οποία καταγράφει δεδομένα όπως η θερμοκρασία και η πίεση κατά τη διαδικασία της ζύμωσης. Η καταγραφή βασίζεται στην ανάπτυξη ενός αλγόριθμου που συνδυάζει πολλά δεδομένα και επιτρέπει λήψη αποφάσεων σε πραγματικό χρόνο.

✿ Οι **ζύμες IONYSWFTm** από το Institut Oenologique de Champagne. Οι ζύμες *Saccharomyces cerevisiae* έχουν την ιδιότητα να ενισχύουν την παραγωγή οξύτητας και να μειώνουν την παραγωγή αλκοόλης οδηγώντας σε οίνους με μεγαλύτερα ποσά γλυκερόλης και χαμηλότερα ποσοστά αλκοολικών τίτλων και πτητικής οξύτητας. Αυτό οδηγεί σε καλύτερη έκφραση του φρούτου.

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΚΘΕΣΗΣ



28 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ ΩΣ 1 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ		BORDEAUX ΓΑΛΛΙΑ	
65.000	τ.μ. Εκθεσιακός χώρος	850	Εκθέτες
		20%	Εκτός Γαλλίας
46.000	Επισκέπτες	15,5%	Εκτός Γαλλίας

Η ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟ ΤΟΜΕΑ

Η έκθεση Vinitech-Sifel 2016 θεωρείται μια από τις μεγαλύτερες εκθέσεις εξοπλισμού αναφορικά με το αγροτικό και δη τον αμπελοοινικό τομέα. Σημαντικό πλεονέκτημα της έκθεσης είναι ο τομέας που συγκεντρώνονται τα βραβεία καινοτομίας που δίνουν τον τόνο για την μελλοντικές προοπτικές του κλάδου.

ΣΕ ΤΡΙΕΙΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ

Η αμπελουργική ενότητα κλέβει στην αρχή της έκθεσης την παράσταση, αφού εκεί εκτίθενται μηχανήματα για τη συγκομιδή, την καλλιέργεια, τον ψεκάσμό, το κλάδεμα και βέβαια μια πληθώρα γεωργικών ελκυστήρων. Πρέπει να αναφερθεί ότι η ποικιλία στον τομέα αυτό είναι τέτοια που ο επισκέπτης νιώθει όπως ένα παιδί σε ένα κατάστημα παιχνιδιών... Θετική είναι η αποτίμηση της διοργάνωσης του «Techno Show», όπου πραγματοποιήθηκαν επιδείξεις λειτουργίας και δυνατοτήτων γεωργικών μηχανημάτων.

Στη δεύτερη ενότητα της έκθεσης υπάρχουν τα περίπτερα με τα βραβεία καινοτομίας, η αίθουσα σεμιναρίων και διαλέξεων, τα περίπτερα που αφορούν υπηρεσίες και εκπαίδευση καθώς και ειδικά διαμορφωμένος χώρος για start up εταιρείες.

Αξίζει να σημειωθεί ότι στο πρόγραμμα της έκθεσης υπήρχαν 40 διαλέξεις και συζητήσεις στρογγυλής τραπέζης πάνω σε κλασικά αλλά και διακλαδικά θέματα όπως η αγροοικολογία (agro-ecology) ή η διασύνδεση των εκμεταλλεύσεων (transmission of holdings). Σημαντικό ήταν και το διεθνές συνέδριο που οργανώθηκε από το IFV (French Wine & Vine Institute) με θέμα την ποικιλιακή διαφοροποίηση σε σχέση με την κλιματική αλλαγή. Ένα θέμα που θα μας απασχολήσει πολύ έντονα στις επόμενες δεκαετίες.

Η τρίτη ενότητα κάλυπτε τον τομέα παραγωγής, εμφιάλωσης και συσκευασίας του κρασιού. Εντονή η παρουσία βαρελοποιείων και οινοποιητικών μηχανημάτων από πιεστήρια μέχρι δεξαμενές ανοξείδωτου χάλυβα, τσιμεντένιες και όχι μόνο... δείχνουν την εικόνα για το μέλλον της επεξεργασίας του οίνου.



Ήπια συγκομιδή με το Grapelin

Το αυτοκινούμενο μηχάνημα συγκομιδής οινοστάφυλων Grapelin SF200, παρουσίασε η γερμανική εταιρεία ERO κατά τη διάρκεια της έκθεσης Vinitech. Το μηχάνημα αυτό διασφαλίζει την ποιότητα μέσω της ήπιας μεταχείρισης της παραγωγής, ενώ ιδιαίτερη σημασία κατά τον σχεδιασμό του, δόθηκε στην άνεση του οδηγού. Η καμπίνα του είναι αρκετά ευρύχωρη, διαθέτει κλιματισμό και παρέχει ορατότητα τριγύρω αλλά και κάτω από τον οδηγό, καθώς το πάτωμά του είναι φτιαγμένο με τζάμι. Το Grapelin SF200 διαθέτει διπλό σύστημα δόνησης με 14 δονητές και τρία ξεχωριστά συστήματα διαχώρισης φύλλων.

Nouvelles pratiques
New practices
Nuevas practicas



ΣΤΟ GUGGENHEIM ΤΟΥ ΟΙΝΙΚΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

Αν η επίσκεψη στην πόλη του Bordeaux ήταν πάντοτε συνδεδεμένη στο μυαλό των οινόφιλων με μια περιήγηση στους αμπελώνες που την περιβάλλουν, σήμερα το μεγαλύτερο μουσείο οίνου στον κόσμο «La Cité du Vin», που στολίζει τη δυτική όχθη του ποταμού Garrone, καθιστά την ίδια τη γαλλική πόλη παγκόσμιο σημείο αναφοράς

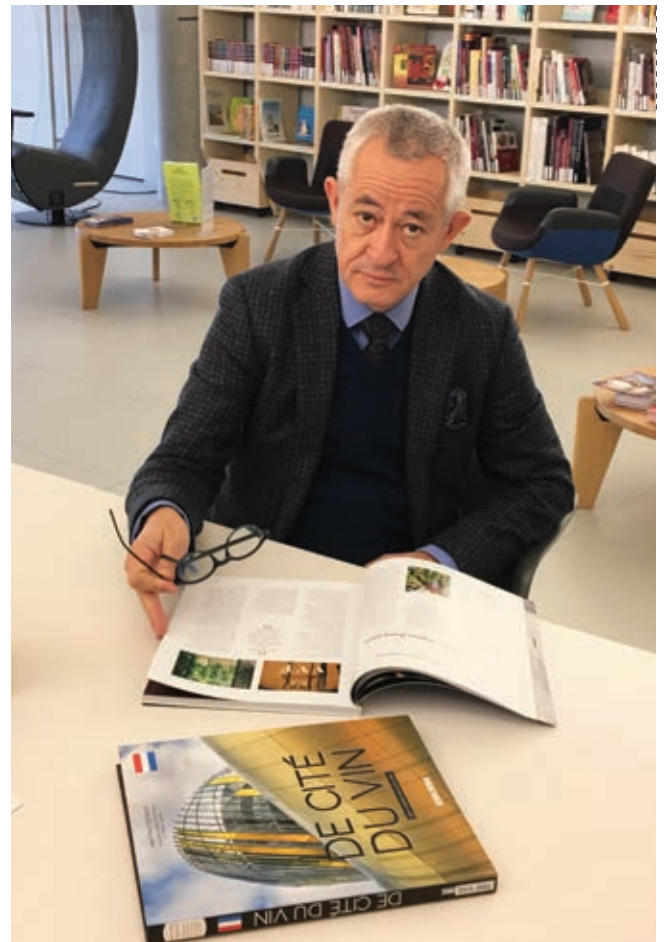
ΑΠΟΣΤΟΛΗ **Χρήστος Κανελλακόπουλος** * Οινολόγος

Ο Allain Zippe, πρώην δήμαρχος του Bordeaux και οραματιστής του έργου, είχε δηλώσει: «Το La Cité du Vin θα είναι το Guggenheim μου». Με άλλα λόγια ήθελε το μουσείο αυτό να έχει τη δυναμική που θα το εντάξει στα μεγαλύτερα αρχιτεκτονικά επιτεύγματα του 20ού αιώνα. Ένα έργο που θα ενίσχυε τη φήμη της πόλης, θα συνέβαλε στην προώθηση της οικονομικής ανάπτυξής της και θα έκανε όλο τον κόσμο από κάθε γωνιά της Γης να μιλάει γι' αυτό. Το Wine Trails ταξίδεψε στο Bordeaux, με την ευκαιρία της επίσκεψης στη Vinitech Sifel 2016 και σας μεταφέρει τις εντυπώσεις του από την επίσκεψη στο Μουσείο...

Ας ξεκινήσουμε με το γεγονός ότι το La Cité du Vin είναι πράγματι ένα μοναδικό συγκρότημα ιδιαίτερης αρχιτεκτονικής αισθητικής που δεσπόζει στη δυτική όχθη του Garrone, όχι μακριά από το ιστορικό κέντρο της πόλης. Το ιδιαίτερα εντυπωσιακό σχήμα του οφείλεται στους

αρχιτέκτονες Anouk Legendre και Nicolas Desmazières, οι οποίοι το εμπνεύστηκαν από τον στροβιλισμό του κρασιού σε ένα ποτήρι. Η κατασκευή του κράτησε τρία χρόνια και ήταν αποτέλεσμα αгаστικής συνεργασίας δημόσιου και ιδιωτικού φορέα (το 19% του κόστους καλύφτηκε από ιδιωτική χρηματοδότηση) και άνοιξε τις πύλες του στο κοινό την 1η Ιουνίου 2016. Κάποια οικονομικά σημεία που κρίνουμε σημαντικά να αναφέρουμε είναι το γεγονός ότι η διαφορά του προϋπολογισμού του έργου σε σύγκριση με το τελικό κόστος υπολείπεται μόνο κατά 28,5%, τα έξοδα λειτουργίας του δεν θα βαρύνουν κανένα δημόσιο ταμείο, ενώ δημιούργησε 225 θέσεις εργασίας. Σύμφωνα με την ενημέρωση που είχαμε στόχος είναι να υπάρχει μια οικονομική δραστηριότητα της τάξης των 36 εκατ. ευρώ σε διάστημα τριών χρόνων.

Το Μουσείο αναπτύσσεται σε 13.350 τ.μ. χωρισμένα σε 10 επίπεδα και ο σχεδιασμός δίνει μια αίσθηση κίνησης και αδιάκοπης ροής ενώ...►



Τεχνολογία

η επαφή των εσωτερικών χώρων με το εξωτερικό περιβάλλον είναι αισθητή στον επισκέπτη. Η θέα από τον πάνω όροφο (Belvedere) αναδεικνύει αυτή την αίσθηση προσφέροντας ένα μοναδικό σκηνικό όταν δοκιμάζει κανείς κρασιά από όλο τον κόσμο ατενίζοντας το Bordeaux από ψηλά. Εκεί καθημερινά ο επισκέπτης μπορεί να επιλέξει να δοκιμάσει κάποιον από τους «οίνους πρεσβευτές» από 20 διαφορετικές περιοχές (πέντε από το Bordeaux, πέντε από άλλες περιοχές της Γαλλίας και δέκα από άλλες χώρες) που εναλλάσσονται περιοδικά διαθέσιμοι προς γευσιγνωσία. Επίσης πρέπει να σημειωθεί ότι το κτίριο περικλείεται από ανοικτούς χώρους και κήπους με ελεύθερη πρόσβαση ενώ υπάρχει και η πρόβλεψη για πρόσβαση με χρήση τουριστικών ποταμόπλοιων...

ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ

Οι κυρίως εκθεσιακοί χώροι χωρίζονται στον τομέα των περιοδικών εκθέσεων και στη μόνιμη έκθεση. Η μόνιμη έκθεση καταλαμβάνει περίπου 3.000 τ.μ. και διαθέτει 19 διαφορετικά θεματικά πεδία, η πλειοψηφία των οποίων είναι διαδραστικά και το υλικό τους παρουσιάζεται μέσα από 120 οπτικο-ακουστικές παραγωγές. Οι επισκέπτες περιπλανώνται στον εκθεσιακό χώρο κατά το δοκούν, χωρίς σταθερή υποχρεωτική διαδρομή, ανάλογα με τα ενδιαφέροντα και το χρόνο που έχουν στη διάθεσή τους. Σχετικά με την αίσθηση της επίσκεψης θα λέγαμε ότι υπάρχει μια σκινογραφική προσέγγιση. Στόχος είναι να κάνει η επίσκεψη να μετατραπεί σε μια εμπειρία ανακάλυψης ενός μαγικού κόσμου. Για να επιτευχθεί αυτό πρέπει να χρησιμοποιούνται στο έπακρο όλες οι αισθήσεις και να υπάρχει μια αίσθηση ρυθμού και έντασης. Γι' αυτό οι σχεδιαστές Dinah Casson και Roger Mann χρησιμοποίησαν για τη μόνιμη έκθεση μια μεγάλη όσο και καινοτόμο ποικιλία ψηφιακών και διαδραστικών μέσων τελευταίας τεχνολογίας (εικόνες 3D, διακόσμηση, διάχυση αρωμάτων, βίντεο) και όλα αυτά συνδέονται με ένα προηγμένο ατομικό σύστημα ακουστικής ξενάγησης (παρόμοιο με ένα smartphone) που συνεργάζεται με όλες τις επιμέρους θεματικές ενότητες της έκθεσης. Αυτό το προηγμένο σύστημα εξατομικεύει την κάθε ξενάγηση αφού ο επισκέπτης επιλέγει που θα ήθελε να αφιερώσει περισσότερο χρόνο. Οι επισκέπτες (μεγάλοι και μικροί) μπορούν να παρακολουθήσουν την πορεία διάδοσης του κρασιού στον κόσμο και τον τρόπο που το κρασί έχει επηρεάσει τις κοινωνίες και τις περιοχές της υπηλίου για χιλιετίες, από το 6000 π.Χ. έως σήμερα. Μέσα από θρύλους, αμπελοτόπια, τα τοπία στη ζωγραφική τέχνη, την αρχιτεκτονική και τη λογοτεχνία, την κουλτούρα του κρασιού που εξελίσσεται σε ένα εξαιρετικό έπος που έχει εμπνεύσει και διαμορφώσει τις ζωές των ανθρώπων εδώ και αιώνες.

ΚΑΘΕ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΕ ΜΙΑ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Στο σχεδιασμό του Μουσείου βρίσκεται και ένας χώρος 700 τ.μ. που θα φιλοξενεί περιοδικές εκθέσεις πολιτιστικού ενδιαφέροντος, όπως συλλογές μουσείων από όλο τον κόσμο, περιλαμβανομένης και μιας έκθεσης αφιερωμένης σε κάποια τιμώμενη αμπελοοινική περιοχή, που θα γίνεται κάθε καλοκαίρι.

Στην περιοδική έκθεση της εναρκτήριας περιόδου του La Cité du Vin (έως 31-12-2016) παρουσιάζεται μια έκθεση φωτογραφίας της Isabelle Rozenbaum που μέσα από 88 φωτογραφίες αποτυπώνει (μέσα από ματιά της) την περιπέτεια του Μουσείου σε όλη την διάρκεια των 36 μηνών που διήρκεσε η κατασκευή του. Η φωτογράφος αποτυπώνει στιγμές από τις εκσκαφές για τη θεμελίωση του έργου μέχρι τα σχέδια στα μελετητικά γραφεία. Ξεχασμένες φευγαλέες στιγμές που γέννησαν όμως αυτό το επιβλητικό κτίριο.





Εκπαίδευση, γνώση, γεύση

Το Μουσείο διαθέτει μια ποικιλία χώρων, όπως ένα αμφιθέατρο χωρητικότητας 250 θέσεων, τρεις αίθουσες για γευσιγνωσίες και εκπαιδευτικά εργαστήρια. Υπάρχει επίσης μια βιβλιοθήκη ελεύθερης πρόσβασης και το πωλητήριο με πληθώρα αναμνηστικών. Επίσης αίθουσες όπου ο επισκέπτης μπορεί να γευτεί κάποια τοπική σπεσιαλιτέ ή ένα σνακ, όπως το πανοραμικό εστιατόριο που αναπτύσσεται στον έβδομο όροφο και το Latitude20 που φιλοξενεί στο ισόγειο wine-bar με πάνω από 800 διαφορετικές ετικέτες από περισσότερες από 70 χώρες. Εδώ η χώρα μας αντιπροσωπεύεται από 8 ετικέτες...

Επίσης στο ισόγειο, πέραν από την αίθουσα υποδοχής, δεν θα πρέπει να παραλείψουμε το Wine Routes Information Area που ο επισκέπτης μπορεί να ενημερωθεί για επισκέψεις σε αμπελώνες και οινοποιεία της περιοχής και όχι μόνο. 🍷

ΦΕΛΛΟΣ Ο ΑΙΩΝΙΟΣ

Έχει συνδέσει το όνομά του με την αναρρίχηση και ανάδειξη κενών, «ελαφρών στις αξίες», ανθρώπων την ώρα που πλήθος αξιέπαινων μπορεί να βρίσκεται πιο χαμηλά. Η συμβολή του ωστόσο στην εξέλιξη του κρασιού παραμένει παροιμιώδης

ΚΕΙΜΕΝΟ Λάζαρος Γατσέλης

Ο φελλός είναι ακόμα ένας δρυς και επίσημα ονομάζεται *Quercus Suber* L. Ανήκει σε μια μικρή υποκατηγορία των ευρωπαϊκών και ασιατικών ειδών, των οποίων οι κοντινότεροι συγγενείς είναι τα είδη δρυός της Ανατολικής Μεσογείου και συγκεκριμένα τα *Quercus cerris*, *Quercus trojana* και *Quercus macrolepis*.

Ως ιθαγενής της Δυτικής Μεσογείου έχει επιλέξει τις ιδανικές συνθήκες επιβίωσης και ανάπτυξής του.

Προτιμά ξεκάθαρα τα αμμώδη εδάφη με μηδενικό περιεχόμενο σε ανθρακικό αέριο, χαμηλή συγκέντρωση σε άζωτο και φώσφορο, αλλά υψηλή συγκέντρωση καλίου και pH από 4,8 ως και 7,0. Ανεχτικά βροχοπτώσεις που κυμαίνονται μεταξύ 400 και 800 χιλιοστά ανά έτος,

έχοντας την ικανότητα όχι μόνο να αντέχει αλλά και να ευδοκιμεί από -5 ως και 40° Κελσίου. Τον ευνοούν οι συνθήκες της περιοχής όπως αυτές διαμορφώνονται μεταξύ 100 και 300 μέτρων πάνω από το επίπεδο της θάλασσας.

Η επίσημη αναγνωρισμένη και καταγεγραμμένη σχέση του με το κρασί ξεκινά από τον 5ο π.Χ. αιώνα από την Ελλάδα απλά ως υλικό πωματισμού αμφορέων, δίχως να έχει αποκλειστεί η παλαιότερη χρήση του. Αξίζει να σημειωθεί πως η καταγωγή των δέντρων φελλού τοποθετείται 60 εκατομμύρια χρόνια πριν, συμπίπτει δηλαδή με τη δημιουργία της Μεσογειακής λεκάνης. Κατάφεραν να επιζήσουν από την σκληρή γι' αυτά περίοδο των παγετώνων απλά και μόνο λόγω των θερμομονωτικών ιδιοτήτων του φλοιού τους, δηλαδή του φελλού.





Η άγνωστη σχέση με τον Dom Perignon

Πότε όμως ξεκινά η ευρεία χρήση του φελλού ως πώμα ευρείας χρήσης και κατ' επέκταση η βιομηχανοποίηση του προϊόντος; Το σημείο καμπής βρίσκεται στο 17ο αιώνα όχι στην Πορτογαλία, όπως πιθανά πολλοί θεωρούν, αλλά στη Γαλλία και συγκεκριμένα στη Champagne, με τον διάσημο για την περιοχή Dom Pierre Perignon να έχει βάλει μάλλον περισσότερο εδώ το χέρι του παρά στα πρώτα στάδια παραγωγής της Champagne. Ο Dom Perignon αποδεικνύει ουσιαστικά πως ο φελλός αποτελεί το ιδανικό, ανάμεσα στα γνωστά της εποχής, πώμα για την Champagne. Η συγκεκριμένη διαπίστωση είναι πολύ περισσότερο από σημαντική, καθώς

για πρώτη φορά καταγράφεται η σημασία του φελλού όχι για λόγους απώλειας προϊόντος αλλά ουσιαστικά για την ικανότητά του να διατηρεί, κατά τα πρότυπα της εποχής, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αυτού του τότε νέου δύστροπου κρασιού. Η ουσιαστική δικαίωση του Dom Perignon έλαβε χώρα μόλις το 2010 όταν Σκανδιναβοί δύτες ανακάλυψαν άρτια παλαιωμένες φιάλες champagne σε ναυάγιο 170 ετών στη Βαλτική Θάλασσα. Παρόλη την άρτια κατάσταση, δεδομένων των συνθηκών, η αντικατάσταση των παλαιών φελλών κρίθηκε απαραίτητη για την περαιτέρω διατήρησή τους και η Amorim ανέλαβε την αντικατάστασή τους.



Από την Πορτογαλία το 50%

Πολλοί νομίζουν πως ο φελλός είναι αποκλειστικά πορτογαλική υπόθεση. Η πραγματικότητα ωστόσο έχει ως εξής:

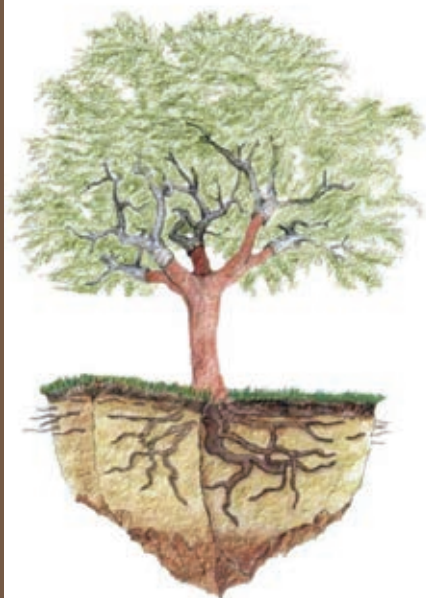
Τα 736.000 εκτάρια με φελλόδεντρα που βρίσκονται σε πορτογαλικό έδαφος αποτελούν οριακά το 50% των συνολικών εκτάσεων παγκοσμίως. Το υπόλοιπο 50% διαιμοιράζεται σε Ισπανία, Γαλλία, Ιταλία, Μαρόκο, Αλγερία και Τυνησία. Αξίζει να σημειωθεί στην Ελλάδα, στο παρελθόν είχαν υπάρξει προσπάθειες ανάπτυξης δασών με φελλόδεντρα στη ΝΑ Πελοπόννησο οι οποίες όμως περισσότερο εγκαταλείφθηκαν παρά απέτυχαν. Σε ρυθμούς παραγωγής τώρα, η Πορτογαλία παράγει κάτι περισσότερο από 100.000 τόνους ετησίως οι οποίοι αντιστοιχούν στο 49,6% της παγκόσμιας παραγωγής. Η Ισπανία ακολουθεί με 61.500 τόνους που αντιστοιχεί στο 30,5-31,0%. Το Μαρόκο βρίσκεται στην τρίτη θέση με οριακά 11.700 τόνους και ποσοστό περίπου στο 5,8-5,9%, ενώ ακολουθούν η Αλγερία με 10.000 τόνους, η Τυνησία με 7.000 τόνους, η Ιταλία με 6.200 τόνους και η Γαλλία με 5.200 τόνους ετήσια παραγωγή, και τα αντίστοιχα ποσοστά να διαμορφώνονται στο 5,0%, 3,5%, 3,1% και 2,6%. Το μεγαλύτερο φελλόδεντρο που έχει καταγραφεί είναι 200 ετών, και βρίσκεται στην Πορτογαλία. Έχει επίσημα καταγραφεί στο βιβλίο των Ρεκόρ Guinness καθώς ζυγίζει 102 τόνους και παράγει κάθε εννέα χρόνια αρκετή πρώτη ύλη ώστε να μπορούν να κατασκευαστούν 10.000 πώματα.



Κάθε δέντρο προσφέρει στην οινική κοινότητα για 150 χρόνια

Τα πράγματα σε επίπεδο συντονισμού είναι αρκετά πιο δύσκολα απ' ό,τι πιθανώς να φαντάζονται. Κάθε δέντρο μπορεί να προσφέρει στη συγκομιδή 15 με 18 φορές κατά τη διάρκεια του κύκλου ζωής του με την απόσταση μεταξύ δύο διαδοχικών συνεισφορών στα εννιά χρόνια. Επιπλέον, μπορεί στα 25 του κάθε φελιόδεντρο να συνεισφέρει στη συγκομιδή για πρώτη φορά, ωστόσο η πρώτη ύλη είναι ακατάλληλη για την παραγωγή πωμάτων και κατάλληλη μόνο για κατασκευή πατωμάτων και κάθε τύπου μονώσεων. Το ίδιο περίπου συμβαίνει και στα 34 χρόνια του. Έτσι φτάνουμε στην τρίτη συνεισφορά που πραγματοποιείται κατά το 43ο έτος της ηλικίας του. Από εδώ και μπρός κάθε φελιόδεντρο έχει τη δυνατότητα να συνεισφέρει στην παγκόσμια οινική

κοινότητα 150 χρόνια αφοσίωσης. Όπως αναφέρθηκε και πριν, τα φελιόδεντρα κατάφεραν να επιβιώσουν κατά την περίοδο των παγετώνων μόνο και μόνο λόγω της ιδιαίτερης θερμομονωτικής ιδιότητας του φλοιού τους, δηλαδή του φελιού. Αυτή τη στιγμή, τα δάση με τα φελιόδεντρα αποτελούν το μοναδικό φυσικό εμπόδιο ενάντια στη διαρκώς αυξανόμενη ερημοποίηση της Γης που κατευθύνεται από την Αφρική προς τη Νότια Ευρώπη. Αποτελέσματα των επιστημονικών ερευνών που διεξήχθησαν τις δύο προηγούμενες δεκαετίες και επαληθεύονται σήμερα, αποδεικνύουν πως η λήθος διαχείριση των δασών με φελιόδεντρα θα εκτοξεύσει από το 2020 και μετά το ρυθμό ερημοποίησης στις γειτονικές περιοχές σε 1.000 μέτρα ανά έτος.



Η βιδωτή εκδίκηση του εύκαμπτου φελλού

Ο πρώτος που επίσημα παρατήρησε τη δομή του φελιού ήταν ο Άγγλος επιστήμονας Robert Hooke, καταγράφοντας πως «αποτελείται από μικρές κοιλοότητες τα κύτταρα». Σήμερα γνωρίζουμε πως τα κύτταρα είναι πεντάγωνα ή εξαγωνα με διάμετρο 10-50 μm και σχηματίζουν κυψέλες που μοιάζουν με αυτές των μελισσών. Η δομή τους είναι τόσο αυστηρά προσανατολισμένη που κάθε κυβικό εκατοστό φελιού περιέχει 40 εκατομμύρια κύτταρα σε διαδοχικές σειρές και με φορά απόλυτα κάθετη στον κορμό του φελιού. Ο δρόμος του φελιού ωστόσο δεν ήταν πάντα στρωμένος με δάφνες. Έτσι με την λίγο πριν την αλλαγή της χιλιετίας είδε τη φήμη του να καταβαρυνώνεται, κυρίως λόγω υπερβολικά αυξημένης συχνότητας ύπαρξης TCA. Πολλοί παραγωγοί και αντίστοιχα οινόφιλοι στράφηκαν στα συνθετικά και τα βιδωτά πώματα θέτοντας δημόσια θέμα εμπιστοσύνης. Με την έρευνα ωστόσο να κινείται με διαστημικούς ρυθμούς, η ανάκαμψη ήρθε πολύ ταχύτερα από όσο πολλοί πίστευαν και την τελευταία εξαετία ο φελιός όχι μόνο επανакτά τα μερίδια που έχασε στην αγορά αλλά κερδίζει μερίδια κυρίως από τα συνθετικά πώματα. Ας μην ξεχνάμε πως δεν είναι μόνο η ουσιαστική εξάλειψη του TCA αλλά και η δημιουργία καινοτόμων προϊόντων όπως το HELIX το πρώτο βιδωτό πώμα φελιού που παρασκευάστηκε από την Amorim σε συνεργασία με την O-I.



ΦΑΚΛΑΡΗ
ΦΥΤΩΡΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ

Αντιφυλοξερικών Αμερικάνικων - Εμβολιασμένα & απλά



1ο χλμ Άργους - Καρούς Τ.Κ. 21200
Τ/Φ 27510 63442, 27510 42302 Κ 6977 655364, 6974 649260
E info@fitoria-faklaris.gr - www.fitoria-faklaris.gr



Συνέντευξη Χρήστος Αϊβαλής



Οινοποιείο Αϊβαλή, Όργιο αναγέννησης με φόντο τη Νεμέα

Ο Χρήστος Αϊβαλής ζει και αναπνέει για το κρασί κάνοντας πράγματα που λίγοι τολμούν να σκεφθούν. Πριν από 8 χρόνια ανακοίνωσε σε έναν σημαντικό έμπορο κρασιού πως παύει τη συνεργασία μαζί του γιατί χαρακτήρισε ένα δημιούργημά του ωραίο κρασάκι

ΚΕΙΜΕΝΟ: Μαρίνα Σκοπελίτου ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: Studio all4mat



Μετρά σχεδόν 20 χρόνια ζωής και έχει καταφέρει να συζητηθεί όσο άλλα οινοποιεία με μισό και πλέον αιώνα ζωής. Ανάμεσα στις πολλές πλέον αναλάμψεις του Κτήματος Αϊβαλή μπορούμε να ξεχωρίσουμε δύο χαρακτηριστικές. Η πρώτη αφορά την παρουσίαση ενός μαύρου αδιαπέραστου κρασιού από Αγιωργίτικο με 90 ημέρες εκχύλιση. Όσοι παραβρέθηκαν το 2006 στη δεύτερη πρόγευση Νεμέας στο Καζίνο Λουτρακίου σίγουρα το θυμούνται και το συζητούν ακόμα. Η δεύτερη αποτελεί μια από τις πλέον αμφιλεγόμενες δηλώσεις στο χώρο του κρασιού και αφορά μια «εναλλακτική» χρήση των κρασιών από Ξινόμαυρο κατά το εορταστικό πασχαλινό τραπέζι. Ηγέτης του Κτήματος συνεχίζει να είναι ο Χρήστος Αϊβαλής, αν και όπως δηλώνει ο ίδιος συχνά-πυκνά την τελευταία διετία σκοπεύει να παραδώσει σύντομα στην επόμενη γενιά.

Ποια είναι η φιλοσοφία του κτήματος;

Θέλω να την οριοθετήσω μέσα από τους στόχους μας. Στοχεύουμε στη δημιουργία προϊόντων που θα αναδείξουν και θα ανυψώσουν την υπεραξία της περιοχής της Νεμέας. Ακολούθως θέλουμε τα προϊόντα μας να έχουν διεθνές κύρος, να στέκονται επάξια ανάμεσα στα καλύτερα του πλανήτη.

Ποιες ελληνικές ποικιλίες θεωρείτε κορυφαίες και γιατί;

Από τις ερυθρές το Αγιωργίτικο και το Ξινόμαυρο. Το Αγιωργίτικο διαθέτει τεράστιο εύρος αρωματικής και γευστικής παλέτας. Μπορεί δε όταν δουλεύεται σωστά, τόσο στο αμπέλι όσο και στο οινοποιείο, να είναι πραγματικά βελούδινο. Το Ξινόμαυρο διαθέτει απίστευτη πολυπλοκότητα και κατά τη γνώμη μου η χρήση βελτιωτικών ποικιλιών (αν μπορούν να χαρακτηριστούν έτσι) είναι ένα λάθος που θα πληρώσουμε στο άμεσο μέλλον. Το κοινό τους στοιχείο είναι πως διαθέτουν την κρίσιμη μάζα που δεν θα τα κάνει να λείψουν από τις αγορές του εξωτερικού όταν υπάρξει πραγματικός σχεδιασμός εξωστρέφειας. Από τις λευκές ποικιλίες θεωρώ τύχη και τιμή το Ασύρτικο. Για εμένα συγκαταλέγεται ανάμεσα στις τρεις κορυφαίες του πλανήτη. Ελπίζω πως δεν θα του σταθεί άλλο εμπόδιο η οικιστική επέκταση στη Σαντορίνη. Από εκεί και μετά ξεχωρίζω τον ορεινό Ροδίτη της Αιγιαλείας, τη Ρομπόλα, την Σκλάββα και το Σιδερίτη, γιατί παράγουν κρασιά με ταυτότητα και αναγνωρισιμότητα.

Ποια στοιχεία οριοθετούν κάθε μεγάλο κρασί;

Πρώτα απ' όλα η ισορροπία. Σε κάθε μεγάλο κρασί δεν υπάρχει στοιχείο που ξεχωρίζει. Βρίσκονται όλα σε αρμονία. Μετά σίγουρα η αρωματική και γευστική πολυπλοκότητα, ...►

Συνέντευξη Χρήστος Αϊβαλής



Ένα από μεγαλύτερα
στοιχήματα της Νεμέας
από το Οινοποιείο Αϊβαλή.
Το **σταφύλι** προέρχεται από
4 στρέμματα **αμπελώνων**
εξαιρετικά μεγάλης ηλικίας.



οι οποίες θα πρέπει να συνοδεύονται από υψηλές εντάσεις και συμπύκνωση, βάθος στο χαρακτήρα αν προτιμάτε να το πείτε έτσι.

Θα πρέπει να θεωρούμε τον ανθρώπινο παράγοντα κομμάτι του ορισμού του οινοπεδίου (terroir);

Σαφέστατα προτιμώ τον ορισμό του οινοπεδίου. Ό,τι κι αν λένε κατά καιρούς διάφοροι γνώστες, ένα έχω δει στην πράξη. Η ανθρώπινη παρέμβαση καθορίζει το αποτέλεσμα. Ακόμα και το να αναγνωρίσει κάποιος τις δυνατότητες ενός τόπου εμπεριέχει το ανθρώπινο στοιχείο. Ο άνθρωπος μια χαρά χωράει στον ορισμό του οινοπεδίου. Τα λιπάσματα και τα ποτίσματα όμως όσο κι αν προσπαθούν κάποιοι δε θα χωρέσουν ποτέ.

Τι αρνητικό θεωρείτε πως συμβαίνει με την εφαρμογή των δύο επεμβάσεων που αναφέρατε;

Είναι το διαβατήριο για να απολέσει ένα υποψήφιο οινοπέδιο την προσωπικότητά του. Πώς μπορεί κάποιος να μιλήσει για τη δυναμική ενός τόπου ό-

ταν του αφαιρεί το δικαίωμα να επιλέξει ποικιλίες και ύφος κρασιών;

Αν έπρεπε να επιλέξετε δύο νέους τόπους για την κατασκευή οινοποιείου, ποιοι θα ήταν αυτοί;

Θα ήθελα να δοκιμάσω τις δυνάμεις μου σε δύο περιοχές διαμετρικά αντίθετες μεταξύ τους. Να φτιάξω Riesling σε όλα τα στύλ στον Mosel στη Γερμανία και ξηρό Cabernet Sauvignon στη Ναρα στην California. Δεν ξέρω όμως πώς θα μπορούσα να αφήσω το κορυφαίο οινοπέδιο της χώρας, τη Νεμέα, για κάτι τέτοιο.

Αποτελεί το ξύλο απαραίτητο στοιχείο ενός μεγάλου κρασιού;

Ναι και πάλι ναι. Όπως διαλέγεις ποικιλία, οινοπέδιο κ.ο.κ έτσι διαλέγεις και βαρέλι. Η σωστή επιλογή συμβάλλει στην πολυπλοκότητα τόσο των λευκών όσο των ροζέ και των κόκκινων κρασιών. Αν σκεφτεί κανείς πως η κουβέντα για την υπερβαρέλωση ή την υποβαρέλωση καλά κρατεί σε κάθε οινοπαραγωγικό μήκος και πλάτος, εύκολα θα καταλάβει πως το βαρέλι είναι το μεγάλο σχο-

λείο του κρασιού.

Θα αλλάζατε κάτι στη Νεμέα σήμερα;

Σαφέστατα και θα άλλαζα, αν είχα τη δυνατότητα, τα παρακάτω πράγματα στη Νεμέα: • Θα δημιουργούσα υποζώνες με καθαρά ποιοτικά κριτήρια, θα ξεκινούσα άμεσα την έρευνα για την ταυτοποίηση των χαρακτηριστικών των διαφορετικών κλώνων του Αγιοργίτικου, καθώς και την παραγωγή πολλαπλασιαστικού υλικού και θα ξεκινούσα μαθήματα συλλογικής συνεδσησης μαζί με τους συναδέλφους. Πρέπει όλοι να μάθουμε πως το καλό ενός τόπου-μιας περιοχής προέχει του ατομικού.

Τι νέο να περιμένουμε άμεσα από το Κτήμα;

Το νέο Deux Dieux δεν θα είναι Αγιοργίτικο και Cabernet Sauvignon αλλά Αγιοργίτικο και Syrah. Όσο για την κλάση του ραντεβού στα ποτήρια σας, αν το αντέχουν.

Θα θέλατε να μοιραστείτε μαζί μας τέσσερις αγαπημένες ετικέτες κρασιών;

Grange, Insignia, Von Buhl Auslese, Sir Winston Churchill. 🍷



VITRO

Πιστοποιημένο υλικό ελληνικών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

Η VITRO HELLAS μέσα από την πολυετή διαδικασία της κλωνικής επιλογής παράγει σε συνεργασία με τη VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO, Πιστοποιημένο υλικό των σημαντικότερων Ελληνικών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου όπως Μανδηλάρι, Λιάτικο, Βιδιανό, Λημνιό, Μοσχοφίλερο και Αγιωργίτικο.



ΒΙΤΡΟ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

Νηοέλι Ηραθίας, Τ.Κ 59 300, Τηλ: 23330.27281, 23330.24888, Fax: 23330.26417, Web: www.vitrohellas.gr Email: info@vitrohellas.gr

ΑΠΟ 15 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ

στα περίπτερα
όλης της χώρας



A creative advertisement for wine. A bottle of wine is cleverly hidden inside the hollowed-out trunk of a gnarled, ancient vine. The bottle's neck and red foil-wrapped cork are visible at the top of the trunk. The bottle's main label is white and features the title 'Οινικές διαδρομές' (Wine Routes) in a bold, serif font. Below the title is a list of eight wine estates, each preceded by a small black dot. The vine itself is thick and textured, with green leaves and tendrils at the top. The background is a bright, sunny day in a vineyard, with rows of young vines stretching into the distance and snow-capped mountains under a blue sky with light clouds.

Οινικές διαδρομές

- ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ
- ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
- ΟΙΝΟΙ ΑΔΑΜ
- WINERY MONSIEUR
NICOLAS
- ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΛΑΥΚΙΩΤΗ
- ΑΧΑΙΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
- ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ



Υποδεχόμαστε το νέο ETOS Merlot 2006

Εκεί όπου κάποτε βρισκόταν το αμπελουργικό κέντρο της αρχαίας Ελλάδας με την ονομασία «Βιβλία Χώρα», σήμερα συναντάμε το ομώνυμο κτήμα των Βασίλη Τσακταρλή και Βαγγέλη Γεροβασιλείου, οι οποίοι παρασκευάζουν κρασιά υψηλής ποιότητας. Στον ιδιόκτητο αμπελώνα 350 στρεμμάτων, που περιβάλλει το οινοποιείο, καλλιεργούν τις ελληνικές ποικιλίες Ασύρτικο και Αγιωργίτικο καθώς και τις ξενικές Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillon, Gewürztraminer, Syrah, Cabernet Sauvignon και Merlot.



Δίδυμο οινοποιών

Το δίδυμο των οινολόγων Βασίλη Τσακταρλή και Βαγγέλη Γεροβασιλείου από την Επανομή Θεσσαλονίκης φύτεψε τα πρώτα αμπέλια του Κτήματος Βιβλία Χώρα το 1998, ενώ το 2001 ξεκίνησε την κατασκευή του σύγχρονου οινοποιείου για να πραγματοποιήσει τον ίδιο χρόνο την οινοποίηση των πρώτων κρασιών.



350 στρέμματα

αμπελώνια σε μία περιοχή με κλίμα επηρεαζόμενο από τον ορεινό όγκο του Παγγαίου και την αύρα του Αιγαίου Πελάγους.

10 ετικέτες

από ελληνικές και ξενικές ποικιλίες, καλλιεργούνται βιολογικά στον αμπελώνα του Κτήματος.

2006 έτος

Η χρονολογία της εσοδείας του Νέου ETOS Merlot 2006 με την οποία το Κτήμα Βίβλια Χώρα θα καλωσορίσει το 2017.

Με μία νέα οινική παρουσία καλωσορίζει το 2017 το Κτήμα Βίβλια Χώρα. Λίγο πριν την εκπνοή του χρόνου, εμφανίστηκε το νέο ETOS Merlot 2006, ένας οίνος μακρόχρονης παλαιώσης που παράγεται από επιλεγμένες, εξαιρετικής ποιότητας χρονιές. Προέρχεται από τα καλύτερα αμπελοτόπια του Κτήματος, με χαμηλή στρεμματική απόδοση και έμφαση στην τυπικότητα της ποικιλίας και την περιοχή του Παγγαίου. Μετά το πέρασμά του από καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια, ωριμάζει για αρκετά χρόνια στις υπόγειες κάβες του οινοποιείου και κάνει την εμφάνισή του 10 χρόνια μετά τη δημιουργία του.

Η εσοδεία του ETOS Merlot 2006 ήταν εξαιρετική για την ποικιλία Merlot, που καλλιεργείται σε εδάφη ασβεστολιθικά, αργιλώδη στον αμπελώνα του Κτήματος. Το κρασί διαθέτει πυκνό μαυροκόκκινο χρώμα και αρώματα κόκκινων φρούτων, δαμάσκηνου, που

εναλλάσσονται αρμονικά με νότες κέδρου, μπαχαρικών, βανίλιας, πικρής σοκολάτας και μοσχοκάρυδου. Στο στόμα είναι πλούσιο, με γενναϊόδωρες στιβαρές τανίνες, πολύ καλή δομή και έντονα φρουτώδη και μακρά επίγευση. Διατίθεται σε ξύλινη συσκευασία 3 φιαλών, σε περιορισμένη ποσότητα.

Συνεχίζοντας την παράδοση των Φοινίκων

Γαντζωμένοι στους πρόποδες του Παγγαίου Όρους σε υψόμετρο 380 μέτρων οι αμπελώνες του κτήματος συνεχίζουν την οινική παράδοση αιώνων, τις ρίζες της οποίας βρίσκουμε στην αμπελουργική δραστηριότητα του ναυτικού λαού των Φοινίκων. Το μεσογειακό κλίμα της περιοχής, επηρεαζόμενο από τον ορεινό όγκο του Παγγαίου και τη θαλάσσια αύρα του Αιγαίου Πελάγους, και η μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας, δίνουν οινοστάφυλα εξαιρετικού χαρακτήρα που ωριμάζουν αργά.



ΚΑΒΑΛΑ

Στους πρόποδες του Παγγαίου

Το οινοποιείο και οι αμπελώνες του Κτήματος βρίσκονται σε υψόμετρο 380 μέτρων στους πρόποδες του Παγγαίου Όρους, στο χωριό Κοκκινόχωρι του Νομού Καβάλας, σε απόσταση 100 χλμ. ανατολικά της Θεσσαλονίκης και 50 χλμ. πριν από την πόλη της Καβάλας. Πίσω από το οινοποιείο υψώνεται ο ορεινός όγκος του Παγγαίου, επιβλητικός, ακατόλητος από τον χρόνο, κουβαλώντας μέσα στους αιώνες την πλούσια ιστορία του.

Ο Λευκός στο γεύμα Ομπάμα

Στο επίσημο γεύμα που παρέθεσε ο Πρόεδρος της Ελληνικής Δημοκρατίας προς τιμήν του Προέδρου των Η.Π.Α. Μπαράκ Ομπάμα, το Κτήμα Βίβλια Χώρα Λευκός συνόδευσε τόσο το πρώτο όσο και το κυρίως πιάτο του μενού, ήταν. Πρόκειται για ένα κρασί με γεύση πλούσια και δροσιστική, εξαιρετική ισορροπία, ευχάριστη οξύτητα και μεγάλη αρωματική επίγευση.



Εκεί όπου το κρασί γίνεται πολιτισμική διαδικασία

Στο Κτήμα Γεροβασιλείου η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται με ιδιαίτερη φροντίδα και συνεχείς πειραματισμούς στη μελέτη κυρίως ελληνικών αλλά και διεθνών γνωστών και άγνωστων ποικιλιών. Η εξέλιξη της τεχνολογίας συμπορεύεται με την παράδοση σε όλη τη διάρκεια της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης. Η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται με σεβασμό στο περιβάλλον, τον εργαζόμενο και τον καταναλωτή. Στόχος είναι η παραγωγή ποιοτικών κρασιών -από τον ιδιόκτητο αμπελώνα- με τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος (terroir) της περιοχής.



Βαγγέλης Γεροβασιλείου

Γεννήθηκε στην Επανομή. Μετά τις σπουδές του στη Γεωπονική Σχολή του Α.Π.Θ. ειδικεύτηκε σε Οινολογία, Αμπελουργία, Γευσιγνωσία και Τεχνολογία Οινολογικών Μηχανημάτων στο Πανεπιστήμιο του Bordeaux της Γαλλίας. Επέστρεψε στον τόπο καταγωγής του για να δημιουργήσει το Κτήμα Γεροβασιλείου.



Κτήμα ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



Στις πλαγιές της Επανομής, ο ιδιαίτερα φροντισμένος αμπελώνας περιβάλλει το σύγχρονο οινοποιείο, όπου παράγονται τα κρασιά του Κτήματος, και το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου, που παρουσιάζει όψεις της παγκόσμιας αμπελοοινικής ιστορίας.

Το Κτήμα και το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου περιλαμβάνονται πλέον σε διεθνείς οδηγούς, όπως το Lonely Planet και το Trip Advisor. Η συλλογή των 2.600 ανοιχτηριών κρασιού, που βρίσκεται στο Μουσείο Οίνου, είναι μοναδική σε ποικιλία και αφηγείται τη διαχρονική εξέλιξη της μεταλλουργίας και της ευρεσιτεχνίας. Κάθε χρόνο η επισκεψιμότητα έχει ανοδική τάση, από την Ελλάδα αλλά

και από το εξωτερικό. Το Μουσείο δίνει και μία άλλη εικόνα όχι μόνο στο Κτήμα αλλά και στην περιοχή, αφού συνεισφέρει στην πολιτιστική κληρονομιά, στον τοπικό τουρισμό.

Το κρασί για το Κτήμα Γεροβασιλείου είναι μία πολιτισμική διαδικασία. Με αφορμή τον πλούτο των ερεθισμάτων και των πληροφοριών που προσφέρουν τόσο το μουσείο όσο και ο αμπελώνας και το οινοποιείο, οργανώνονται, πέρα από τις καθημερινές ξεναγήσεις και γευστικές δοκιμές, εκδηλώσεις για μικρούς και μεγάλους, όπως εκπαιδευτικά προγράμματα, συναντήσεις και διαλέξεις για το κρασί και τις τέχνες, επιστημονικά συμπόσια, εκδόσεις βιβλίων και παραμυθιού, κινηματογραφικές προβολές, θεατρικές και μουσικές παραστάσεις.



630
στρέμματα

ιδιόκτητου και ενιαίου αμπελώνα, όπου καλλιιεργούνται κυρίως ελληνικές αλλά και ξένες ποικιλίες.

28
είδη

πουλιών κατοικούν στον αμπελώνα του Κτήματος σύμφωνα με επιτόπια μελέτη Γερμανών επιστημόνων.

10.000
επισκέπτες

ανάμεσά τους και μαθητές έχουν παρακολουθήσει τα εκπαιδευτικά προγράμματα του Κτήματος.



ΕΠΑΝΟΜΗ
ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ

Σε καλή μεριά το Κτήμα

Η Επανομή είναι ένα όμορφο αγροτικό χωριό 9.000 περίπου μόνιμων κατοίκων, που περιβάλλεται από θάλασσα. Η αμπελοκαλλιέργεια είναι γνωστή στην περιοχή από πολύ παλιά. Άλλωστε, η Επανομή ανήκει στην ευρύτερη περιοχή της «Καθαμαριάς», που σημαίνει Καλή Μεριά. Ο τίτλος δόθηκε από Γάλλους περιηγητές για να αποδώσει την καλή ποιότητα των αγροτικών προϊόντων της περιοχής.

Πρώτη ποικιλία Μαλαγουζιά

Το Κτήμα Γεροβασιλείου δημιουργήθηκε το 1981, από τον Βαγγέλη Γεροβασιλείου, όταν πρωτοφτεύτηκαν τα πρώτα κλήματα της ποικιλίας Μαλαγουζιά στον οικογενειακό αμπελώνα στην περιοχή Παπαμόλη της Επανομής. Σήμερα, η συνολική έκταση της ποικιλίας στο Κτήμα φτάνει τα 250 στρέμματα.





Η boutique winery της Θεσσαλονίκης

Μικρές παραγωγές με έμφαση στην ποιότητα, αυτό είναι το μοτίβο που ακολουθούν οι άνθρωποι της «Οίνοι Αδάμ», θέτοντας ως στόχο να στέκονται όλο και καλύτερα στο premium κομμάτι της αγοράς. «Με τις 30.000 φιάλες που θα έχουμε σε 2-3 χρόνια ετήσια παραγωγή, θα μπορούμε να ελέγχουμε πλήρως τη δική μας -και μόνο δική μας- πρώτη ύλη και την παραγωγική διαδικασία, αλλιά και να είμαστε κοντά στους πελάτες και καταναλωτές μας» τονίζει στο WT ο ιδιοκτήτης του οινοποιείου, Νίκος Αστεριάδης.



Νίκος Αστεριάδης

«Δεν είναι στα σχέδιά μας η επέκταση του αμπελώνα. Αυτό που θέτουμε ως στόχο για το μέλλον είναι η συνεχής αναβάθμιση της ποιότητας του αμπελώνα και των κρασιών μας, αλλιά και η διεύρυνση του δικτύου των φίλων και συνεργατών μας στην Ελλάδα και το εξωτερικό» αναφέρει ο κ. Αστεριάδης στο WT.



12-14 μήνες

διαρκεί η παλαίωση των ερυθρών οίνων σε παλιά και νέα βαρέλια από γαλλική δρυ Allier και Tronçais.

55 στρέμματα

καλύπτουν οι αμπελώνες του Οίνου Αδάμ σε μία περιοχή με κλίμα είναι μεσογειακό με στοιχεία ηπειρωτικού.

4 ετικέτες

που επικεντρώνονται σε μονοποικιλιακούς οίνους με εξαίρεση τον An-Λια, ένα χαρμάνι Merlot και Cabernet Sauvignon.

Η ιστορία της «Οίνου Αδάμ» ξεκίνησε το 2002 έξω από το ομώνυμο χωριό του νομού Θεσσαλονίκης. Εκεί όπου σβήνει ο Χορτιάτης και σπκώνεται ο Χολομώντας, σε υψόμετρο 250-300 μέτρων, φυτεύτηκαν οι πρώτες ρίζες. Το 2005 έκλεισε ο πρώτος κύκλος των 43 στρεμμάτων ενώ το 2010 με τα τελευταία 12 στρέμματα ο αμπελώνας των 55 στρεμμάτων έγινε η βάση μιας boutique winery. Το κλίμα της περιοχής, χωρίς ισχυρούς ανέμους, αλλά με μια ευεργετική αύρα από το βουνό για να δροσίσει τα σταφύλια, δημιουργεί ιδανικό περιβάλλον για την αμπελοκαλλιέργεια. Η προσεκτική δουλειά στον αμπελώνα βιολογικής καλλιέργειας συμπληρώνεται από τις πρακτικές της οινοποίησης για τη δημιουργία κρασιών που διατηρούν την τυπικότητα των καλλιεργούμενων ποικιλιών αλλά και το δεσμό τους με τις συνθήκες που επικρατούν σε κάθε σοδειά.

Η βασική ποικιλία του Κτήματος στα κόκκινα είναι το Refosco που κυκλοφορεί μονοποικιλιακό. Το δεύτερο κόκκινο είναι ένα κλασικό blend Merlot - Cabernet Sauvignon σε αναλογία 70-30, το οποίο αφού ξεκουραστεί για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια χαρακτηρίζεται σαν ένα κλασικό bordeaux με τις μαλακές τανίνες του Merlot και το σώμα του Cabernet. Στα λευκά η «Οίνου Αδάμ» παράγει μία Μαλαγουζιά και ένα Chardonnay. Οι δύο αυτοί οίνοι κυκλοφορούν χωρίς πέρασμα σε βαρέλι γι' αυτό διατηρούν τα πρωτογενή αρώματα τους. Η Μαλαγουζιά χαρακτηρίζεται από τα έντονα αρώματα πράσινων φρούτων και ισορροπία στην οξύτητα. Το Chardonnay είναι πιο κοντά σε αυτά του Νότιου Ροδανού με αρώματα εσπεριδοειδών, γεμάτο σώμα και πολύ καλή επίγευση. Σε καμία από τις ετικέτες δεν χρησιμοποιείται πιστόριο με αποτέλεσμα οι αποδόσεις να είναι μικρές αλλά πολύ υψηλές ποιοτικές.



ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Στις πλαγιές του Χορτιάτη

Απλωμένοι στις πλαγιές του Χορτιάτη σε υψόμετρο 250-300 μέτρα οι αμπελώνες της «Οίνου Αδάμ» δέχονται τη δροσερή αύρα που κατεβαίνει από τις πλαγιές του βουνού ενώ οι δύο γειτονικές λίμνες, της Κορώνειας και της Βόλβης, εξσορροπούν τις ακραίες εκφάνσεις του κλίματος και δημιουργούν αρμονικές συνθήκες για την καλλιέργεια του αμπελιού, οι οποίες αντικατοπτρίζονται στη φρεσκάδα και τη φινέτσα των κρασιών.

Refosco

Το μεγάλο στοίχημα της «Οίνου Αδάμ» είναι το Refosco. «Είμαστε περήφανοι που τοιμήσαμε να επενδύσουμε σε μία σχετικά άγνωστη ποικιλία. Το Refosco μας ξεκουράζεται για 18 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια όπου μαλακώνουν οι τανίνες του. Πριν από λίγες μέρες κυκλοφόρησε ο τρύλος του 2012. Πρόκειται για ένα βιολογικό κρασί που εμφιαλτώθηκε αφιιτράριστο δίνοντας σε φαγμένους καταναλωτές μια άλλη ιδιαιτερότητα πιο κοντά σε Natural Wine» αναφέρει στο WT ο κ. Αστεριάδης.





Αμπέλια

Στα αμπέλια που βρίσκονται στην περιοχή ΟΠΑΠ Μεσσηνικόλα καλλιεργούνται τοπικές ποικιλίες όπως το Μαύρο Μεσσηνικόλα, το Μπατίκι, και ο Λιμνιώνας, και οι γνωστές Μαλαγουζιά και Ροδίτης, οι κοσμοπολίτικες Μοσχάτο Αμβούργου και γαλλικές όπως Syrah και Chardonnay. Στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους συμβάλλει η γεωμορφολογία και η Λίμνη Πλάσστηρα που βελτιώνει το μικροκλίμα αναβαθμίζοντας την ποιότητα των αμπελιώνων.

Η τέχνη του κρασιού είναι στην ουσία η ίδια η τέχνη της ζωής

Το WINERY MONSIEUR NICOLAS του Γιώργου Καραμήτρου βρίσκεται στο χωριό Μεσσηνικόλα, ένα χωριό όπου ιστορία και οινοποιία πλέκονται σχεδόν αξεδιάρλυτα. Η οινοποιητική ιστορία του τόπου ξεκινάει στον μεσαίωνα, όταν το 1455 ο Μεσιέ Νικολάς, ένας Φράγκος ευγενής εγκαταστάθηκε στην περιοχή, ανακάλυψε μια ντόπια μαύρη ποικιλία και ασχολήθηκε με τη συστηματική της καλλιέργεια. Από τότε το χωριό αλλή και η ποικιλία πήραν το όνομά του, παραφρασμένο με την ντοπιολαλιά σε «Μεσσηνικόλα» και «Μαύρο Μεσσηνικόλα», αντίστοιχα. Η οικογένεια Καραμήτρου διαθέτει μία παράδοση που μετρά ήδη 4 γενιές, ασχολούμενη κυρίως με την αμπελοκαλλιέργεια και την παραδοσιακή οινοποίηση. Ωστόσο, η ιστορία για να συνεχίζεται χρειάζεται βήματα μπροστά. Δημιουργία νέας παράδοσης. Αυτό ακριβώς κάνει ο Οινοποιός Γιώργος Καραμήτρος που ανέλαβε τα νήια του οικογενειακού οινοποιείου το 2000 εκσυγχρονίζοντάς το και φέρνοντας νέες γνώσεις, γνώσεις που απέκτησε από τις σπουδές αλλή και τα ταξίδια του στο εξωτερικό.



Κορυφαία ετικέτα Messenicola

Η κορυφαία ετικέτα του Οινοποιείου είναι το «Messenicola», ένα βελούδινο ώριμο, πορφυρόχρωμο κρασί, ανάμιξη «Μαύρου Μεσσηνικόλα» κατά 70% και Syrah κατά 30%, με χαρακτηρισμό Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Μεσσηνικόλα. Εκτός από τα δεκάδες βραβεία ποιότητας που έχει κατακτήσει είναι αναγνωρισμένο ως «Κρασί Πρεσβευτής 2015 της Ελλάδας στο εξωτερικό» από τον ΕΔΟΕΑΟ και διακεκριμένο με χρυσό βραβείο «Packaging Innovation Awards 2015». Με το Messenicola όλη η ιστορία του, που ξεκίνησε το 1455, κλείνεται σε ένα τετράγωνο ανάγλυφο μαύρο μπουκάλι προκαλώντας όλες τις αισθήσεις να απολαύσουν μια μυσταγωγική εμπειρία.



«Ησυχία, το κρασί κοιμάται...»

Με αυτή τη φράση μεγάλωσε ο Γιώργος Καραμήτρος στα κελάρια του οικογενειακού Οινοποιείου, στον Μεσσηνικόλα Καρδίτσας. Με σπουδές στην Οινολογία και πάνω απ' όλα με την ψυχή του αφιερωμένη στην Τέχνη του κρασιού ονειρεύεται να κάνει τον Μεσσηνικόλα και τις τοπικές ποικιλίες γνωστές σε όλη τον κόσμο. Το όνειρό του έχει αρχίσει να γίνεται πραγματικότητα αφού η φήμη του έχει πλέον ξεπεράσει τα σύνορα της χώρας, με 15 ετικέτες που έχουν κατακτήσει 85 βραβεία στους πιο καταξιωμένους ελληνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς Ποιότητας Οίνου, με πωλήσεις σταθερά ανοδικές και εξαγωγές σε πάνω από 10 χώρες.



Μετά το ανατρεπτικό και πολυβραβευμένο από ειδικούς και κοινό «ΜΟΙ, JEM' EN FOUS!» και το μυστηριώδες και μοναδικό «Messenicola», φέτος ο Γιώργος Καραμήτρος καινοτομεί για ακόμα μία φορά. Στοχεύοντας το νεανικό - και όχι μόνο - κοινό της Ελλάδας και του εξωτερικού, παρουσιάζει μια νέα σειρά κρασιών σε ατομική συσκευασία των 187 ml, με το όνομα «Le Petit Cirque». Με έμπνευση τη μαγεία του τσίρκου, σε vintage αισθητική και με έναν σχεδόν «φελινικό» σουρεαλισμό σε minimal διάσταση προσκαλεί το κοινό να μοιραστεί την ευθυμία, την «cheerful» διάθεση των νέ-

ων του κρασιών, με το μήνυμα SPREAD THE CHEER, ενώνοντας τον ζωηρό κόσμο του κρασιού με τη χαρά της ζωής και τις μνήμες μιας ανέμελης και γοητευτικής εποχής. Η λιλιπούτεια τριλογία Le Petit Cirque, με κόκκινο, λευκό και ροζέ έχει δημιουργηθεί από τις ντόπιες ποικιλίες του Μαύρου Μεσσηνικούλα, του Ασύρτικου, αλλά και των γαλλικών Syrah και Chardonnay καλύπτοντας όλες τις γευστικές προτιμήσεις του κοινού.

Le Petit Cirque Rouge - Ένα μαγικό κόκκινο κρασί με τη μοναδική γεύση και άρωμα της ποικιλίας του Μαύρου Μεσσηνικούλα και το άγγιγμα της ποικιλίας Syrah. Με ρουμπινί χρώμα, λουλουδιένια μύτη, τρυφερό βορει-

οευρωπαϊκό στόμα και γεμάτη επίγευση από αρώματα λουλουδιών και φρέσκων φρούτων του δάσους.

Le Petit Cirque Rosé - Το μοναδικό ροζέ από 100% Μαύρο Μεσσηνικόλα μας ταξιδεύει στην πανάρχαια ιστορία του με νοσταλγικές, μεθυστικές μυρωδιές από πέταλα τριαντάφυλλου και αισθήσεις φρέσκων φρούτων ακροβατώντας ανάμεσα στο ροζ και στο πορτοκαλί.

Le Petit Cirque Blanc - Ένα ντελικάτο λευκό κρασί από τις ποικιλίες Chardonnay και Ασύρτικο, με λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα κι εκλεπτυσμένα αρώματα μπανάνας, αχλαδιού και άλλων κίτρινων φρούτων.

SPREAD THE CHEER

#lepetitcirque

Le Petit Cirque

Vin
Blanc
Rouge
Rosé

www.domainemessenicolas.gr

WINERY
MONSIEUR NICOLAS
BY G. KARAMEHTROS



Κερδίζοντας το διεθνές κοινό με τις γηγενείς ποικιλίες

«Το ισχυρότερο ανταγωνιστικό μας πλεονέκτημα είναι οι γηγενείς ποικιλίες», υποστηρίζει στο Wine Trails η Ιωάννα Λαυκιώτη, εκ των ιδιοκτητών του οινοποιείου Λαυκιώτη, και συνεχίζει: «Το Αγιωργίτικο είναι το σπίτι μας και στόχος μας είναι να το προωθήσουμε, αυτό όπως και άλλες τοπικές ποικιλίες, στο οινόφιλο κοινό του εξωτερικού μέσα από το πάντρεμα με ξενικές οικείες σε αυτό ποικιλίες».



Ιωάννα Λαυκιώτη

«Δεν ανακαλύψαμε την εξωστρέφεια την περίοδο της κρίσης. Τα έφερε έτσι η συγκυρία και εξαγάγουμε ήδη από το 1980 και φυσικά δεν το μετανιώσαμε ποτέ» αναφέρει στο WT η οινολόγος.



LAFKIOTIS WINERY



40 χρόνια

Εμπειρίας διαθέτουν οι άνθρωποι του οινοποιείου Λαυκιώτη. Από το 1963 η οικογένεια του οινοποιείου δημιουργεί λευκούς, ερυθρούς και ροζέ οίνους ιδιαίτερου χαρακτήρα.

750 στρέμματα

Καλλιεργούν οι 90 παραγωγοί που προμηθεύουν οινοστάφυλα των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Ροδίτης, Μοσχοφίλερο και Chardonnay το οινοποιείο Λαυκιώτη.

90% παραγωγής

Του οινοποιείου ακολουθεί τον δρόμο των εξαγωγών για να το απολαύσουν στις πατρίδες τους οι Γερμανοί, οι Ιταλοί, οι Γάλλοι, οι Ελβετοί, οι Καναδοί, οι Ολλανδοί, και οι Αμερικανοί.

Ακολουθώντας τον δρόμο της εξωστρέφειας πολύ πριν το ξέσπασμα της ελληνικής κρίσης τα κρασιά Λαυκιώτη σερβίρονται ήδη στα ποτήρια πολλών ευρωπαϊκών χωρών, των Ηνωμένων Πολιτειών, του Καναδά και τις Αυστραλίας με τις εξαγωγές να αγγίζουν το 90% της συνολικής παραγωγής.

Η οινοποιητική ιστορία της οικογένειας Λαυκιώτη ξεκινά το 1963 στις Αρχαίες Κλεωνές Κορινθίας. Σήμερα με τη συσσωρευμένη πείρα 40 και πλέον ετών συνεχίζει να επιλέγει τους καταλληλότερους αμπέλωνες για να φτιάξει οίνους στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της που θα ωριμάσουν στα δρύινα γαλλικά βαρέλια της κλιματιζόμενης κάβα της.

Χτισμένο μέσα στην αμπελουργική ζώνη ΠΟΠ της Νεμέας, το οινοποιείο Λαυκιώτη εκμεταλλεύεται το ιδιαίτερο μικροκλίμα της περιοχής όπου υπάρ-

χει η δυνατότητα καλλιέργειας μοναδικών γηγενών ποικιλιών με κυρίαρχη, τη χαρισματική, ερυθρή ποικιλία, Αγιωργίτικο. Η ποικιλία αυτή χαρακτηρίζει την περιοχή και δίνει τους εξαιρετικούς ΠΟΠ ερυθρούς οίνους Νεμέας. Το οινοποιείο Λαυκιώτη προμηθεύεται εξαιρετική πρώτη ύλη Αγιωργίτικου, Ροδίτη, Μοσχοφίλερου και Chardonnay από τους 90 παραγωγούς με τους οποίους συνεργάζεται και οι οποίοι καλλιεργούν οινοστάφυλλα σε μία έκταση 750 στρεμμάτων.

«Επόμενος στόχος της οινοποιίας είναι να εκφράσει την παραλλακτικότητα των ποικιλιών με νέες οινοποιήσεις» αναφέρει στο WT η κυρία Λαυκιώτη εξηγώντας πως μία ποικιλία καλλιεργούμενη σε διαφορετικό υψόμετρο μπορεί να δώσει επικέτες με τελείως διαφορετικό στυλ. Μια Νεμέα από οινοστάφυλα υψόμετρου 500-600 μέτρων επιδέχεται καλύτερη παλαίωση, εν αντιθέσει με αυτές σε χαμηλότερο υψόμετρο που δίνουν πιο φρέσκες νότες.



ΑΡΧΑΙΕΣ
ΚΛΕΩΝΕΣ

Ο τόπος της κόρης του Πέλοπα

Το οινοποιείο βρίσκεται στις Αρχαίες Κλεωνές μέσα στην αμπελουργική ζώνη ΠΟΠ Νεμέας. Το ιδιαίτερο μικροκλίμα της περιοχής δίνει την πλούσια ερυθρή ποικιλία Αγιωργίτικο που σημαίνει κυριολεκτικά το κρασί του Αγ. Γεωργίου. Η ποικιλία που χαρακτηρίζει την περιοχή και δίνει τους εξαιρετικούς ΠΟΠ ερυθρούς οίνους Νεμέας.

Ροζέ Λαυκιώτη

Σήμα κατατεθέν της οινοποιίας Λαυκιώτη η ποικιλία Αγιωργίτικο από την οποία παράγεται το θαυμάσιο και προσεγμένο ροζέ με τη ζωήρη φρεσκάδα και τα αρώματα που συναρπάζουν. Ζωηρό και παιχνιδιάρικο κερασί χρώμα, φίνες τανίνες, αρώματα φράουλας και κερασσιού με ίχνη αρμπάρόζας στη μύτη και στο στόμα. Επίγευση πλούσια και φρουτώδη. Σερβίρεται στους 10°C-12°C.



Επιμένει στα μονοποικιλιακά η Αχαιών Οινοποιητική

Η Αχαιών Οινοποιητική είναι μία οικογενειακή υπόθεση με μακρά ιστορία. Ο παππούς Λουκάς Κατσιώστας ξεκίνησε το 1946 να φτιάχνει κρασί από τις γηγενείς ποικιλίες της Αιγιάλειας. Το οινοποιείο ιδρύθηκε το 1962 από τον Κωνσταντίνο Κατσιώστα. Σήμερα τα παιδιά του, Σωσάννα και Λουκάς, συνεχίζουν την οικογενειακή παράδοση παράγοντας οίνους αποκλειστικά από ελληνικές ποικιλίες σε μονοποικιλιακές οινοποιήσεις που αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε ποικιλίας, όπως αυτά αναδεικνύονται στη συγκεκριμένη περιοχή.



Σωσάννα Κατσιώστα

Η οινολόγος Σωσάννα Κατσιώστα έχει σπουδάσει Τεχνολογία Οίνου στο Μπορντώ, έχει αποκτήσει Εθνικό Δίπλωμα Οινολογίας στην Τουλούζη και Master στο Marketing και Νομοθεσία Οίνου στην Ρέιμς. Το 2004 μαζί με τον αδερφό της Λουκά, η τρίτη γενιά πια, ανέλαβαν την οικογενειακή επιχείρηση.





Στην καρδιά του πιο προικισμένου αμπελώνα, στις ορεινές πλαγιές της Αιγιαλείας, πάνω ακριβώς από τον Κορινθιακό κόλπο απλώνονται οι αμπελώνες της οικογένειας Κατσικώστα, με βασικές ποικιλίες τον ροδίτη, τον σιδερίτη, τη μαυροδάφνη, το μοσχάτο και το αγιωργήτικο. Τα δυο αδέρφια συνεχίζουν την παράδοση, αφού ανακαίνισαν και εκσυγχρόνισαν πλήρως το κτήμα, δίνοντας έμφαση στις γηγενείς ποικιλίες της ορεινής Αιγιαλείας και σε κρασιά που εκφράζουν με μοντέρνο τρόπο την παράδοση του τόπου. Στις οινοποιήσεις της Αχαιών Οινοποιητικής μπορούν οι οινόφιλοι να ανακαλύψουν ενδιαφέρουσες προτάσεις όπως το «Laura Nera», τη μοναδική οινοποίηση φρέσκιας ξηρής μαυροδάφνης

ή το «Iron S Αχαιών», μονοποικιλιακής οινοποίησης σιδερίτη, μίας γηγενούς ποικιλίας της Αχαΐας που τείνει να εξαφανιστεί. Πέρα από την έμφαση στην παράδοση, η Αχαιών Οινοποιητική τηρεί αυστηρά την κείμενη νομοθεσία της ΕΕ και όλες οι παραγωγικές διαδικασίες ακολουθούν τις απαιτήσεις υγιεινής & ασφάλειας, όπως προβλέπονται από το εφαρμοζόμενο Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων κατά το πρότυπο ISO 22000:2005. Το όραμα των δύο αδελφών είναι η σύνδεση του ονόματός τους με την προσφορά οίνων εξαιρετικής ποιότητας από ελληνικές γηγενείς ποικιλίες που να εκφράζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος της περιοχής (terroir) και να μπορούν να ικανοποιήσουν τον σύγχρονο απαιτητικό καταναλωτή.



50.000
φιάλες

Εμφιαλώνει η Αχαιών Οινοποιητική. Η πρώτη ύλη της παραγωγής της προέρχεται από συνεργαζόμενους αμπελουργούς της περιοχής.

550
τόνοι

Οίνου είναι η δυναμικότητα που έχει το οινοποιείο σε ανοξείδωτες ψυχώμενες δεξαμενές, στοιχείο που δίνει τη δυνατότητα σημαντικής επέκτασης της παραγωγής.

Αχαιών
Οινοποιητική



Faïrytale
ROSE SEMI-SWEET WINE

Αχαιών Οινοποιητική
Κορίνθου 121 25100, Αίγιο
Τηλ. 26910 28062
Fax. 26910 26544
e-mail: info@acheonwinery.gr
website: www.acheonwinery.gr

Στο Κτήμα Μερκούρη οινοποιούν εδώ και 150 χρόνια

Περισσότερα από 150 χρόνια πείρας μετρά η οικογένεια Μερκούρη, ιδιοκτήτες ενός από τα παλαιότερα αγροκτήματα στην Ελλάδα στην περιοχή Κορακοχωρίου του Δήμου Πύργου. Η εγκατάσταση του πρώτου αμπελώνα χρονολογείται από το έτος 1870, οπότε έφθασαν στην Ελλάδα από τη Β. Ιταλία μοσχεύματα της ποικιλίας «Refosco». Αργότερα, στα τέλη του 19ου αιώνα, το κρασί του κτήματος θα γίνει αντικείμενο εξαγωγής στην Ευρώπη.



Βασίλης Κανελλακόπουλος

Σήμερα, η εταιρεία Κτήμα Μερκούρη ΑΕ διευθύνεται από τους αδελφούς Βασίλη και Χρήστο Κανελλακόπουλο, από την 4η γενιά της οικογένειας. Η αγάπη για τη γη που δίνει το κρασί και η συνέπεια είναι οι δύο φάροι της πορείας τους.





Η παράδοση μεταφέρθηκε από πάππου προς πάππου για να καταλήξει στο σήμερα και στην 4η και 5η γενιά της οικογενείας που εξακολουθεί να τροφοδοτεί την εγχώρια και παγκόσμια αγορά με οίνους της πιο υψηλής ποιότητας. Το 1985 η οικογένεια άρχισε μία νέα συστηματική προσπάθεια για την αναβίωση της οινοπαραγωγικής δραστηριότητας του κτήματος, με την παραγωγή τυποποιημένων κρασιών. Στα πλαίσια αυτής της προσπάθειας ανασυγκροτήθηκαν και εκσυγχρονίστηκαν οι παλιές εγκαταστάσεις του οινοποιείου, προστέθηκαν νέα κτίρια, αντικαταστάθηκε ο μηχανολογικός εξοπλισμός με σύγχρονα οινοποιητικά μηχανήματα, ανανεώθηκαν και επεκτάθηκαν οι αμπελώνες με νέες φυ-

τεύσεις, ενταγμένες στο σύστημα Ολοκληρωμένης Καλλιέργειας. Στο σύγχρονο οινοποιείο του Κτήματος παράγονται σήμερα δεκατρία διαφορετικά, πολυβραβευμένα κρασιά με εξαιρετική σχέση ποιότητας/τιμής από 15 ελληνικές κι διεθνείς ποικιλίες, καθώς και ένα εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, προϊόν των ιδιόκτητων ελαιώνων του Κτήματος. Στις ερυθρές προτάσεις θα βρούμε τα «Κτήμα Μερκούρη», «Κτήμα Μερκούρη Cava», «Αντάρης», «Daphne Nera», «Refosco-κλώνος Μερκούρη» και «Αυγουσιπάτης». Ευρεία είναι η γκάμα και στα λευκά κρασιά με τα «Φολόν», «Φολόν Fume», «Καλλιστώ» και «Coma Berenices». Τέλος, την παλέτα των επιλογών συμπληρώνει το ροζέ «Λαμπαδιάς» και οι γλυκές επιδόρπιοι οίνοι «Χόρταις» και «Belvedere».



19ος αιώνας

Η ιστορία του κτήματος Μερκούρη αρχίζει το 1864, όταν ο Θεόδωρος Μερκούρης αγοράζει το πρώτο Αγροτεμάχιο. Η εγκατάσταση του πρώτου αμπελώνα χρονολογείται από το έτος 1870.

120.000 φιάλες

και πλέον είναι η ετήσια παραγωγή του κτήματος στο Κορακοχώρι Πύργου. Το ποσοστό της παραγωγής που εξάγεται, σε πάνω από 10 χώρες σε όλο τον κόσμο, φτάνει αυτή τη στιγμή περίπου το 40%.

160 στρέμματα

Είναι η έκταση του κτήματος Μερκούρη στην οποία καλλιεργούνται περίπου 15 διαφορετικές ελληνικές κι διεθνείς ποικιλίες για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας.



ΠΥΡΓΟΣ

Οινοτουρισμός

Το Κτήμα Μερκούρη δραστηριοποιείται και στον τομέα της Παροχής Αγροτουριστικών Υπηρεσιών, σε ομάδες φίλων της φύσης και του κρασιού. Οι υπηρεσίες αυτές αφορούν στη δυνατότητα επίσκεψης των εγκαταστάσεων του οινοποιείου, των αμπελιώνων και των ελαιώνων του Κτήματος καθώς και του μικρού ιστορικού μουσείου με τη συλλογή παλιών αγροτικών εργαλείων και μηχανημάτων. Περιλαμβάνουν επίσης περίπατο στο δάσος και την παραλία και επαφή με τη φύση που περιβάλλει το Κτήμα και ολοκληρώνονται με γευματινές των προϊόντων της εταιρείας, κάτω από αιωνόβιες κουκουναριές, με θέα το Ιόνιο και τη Ζάκυνθο.

Κτήμα Μερκούρη - ΠΓΕ Λετρίνοι

Το Refosco και η Μαυροδάφνη συνδυάζονται για να δημιουργήσουν το βασικό ερυθρό του Κτήματος Μερκούρη, με διακεκριμένη πορεία στην ελληνική, αλλιά και σε διεθνείς αγορές. Διακρίνεται για το βαθύ κόκκινο χρώμα του, τα αρώματα κόκκινων φρούτων με νότες σοκολάτας και καφέ, αρμονικά δεμένα με τα αρώματα βανίλιας και κανέλλας από το ξύλο. Με μέσο σώμα, ισορροπημένο και με γεμάτες αλλιά μαλακές τανίνες. Πριν προωθηθεί στην αγορά έχει ωριμάσει για 10-12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και παλαιώσει για 6 τουλάχιστον μήνες στην φιάλη.



BRIAN K. JULYAN

Chief Executive του Ευρωπαϊκού Συμβουλίου των Masters Sommeliers



Η συζήτηση μαζί του είναι διαδραστικό οινικό μάθημα. Λιτός κι απέρिटτος ξέρει πως η ισορροπία στο κρασί είναι μάθημα ζωής που λίγοι επιτυγχάνουν. Λιγότεροι κι απο τους Master Sommeliers

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ **Λάζαρος Γατσέλος**

Πόσο σημαντική είναι τελικά η πιστοποίηση και αναγνωρισμένη εκπαίδευση στο σέρβις του κρασιού;

Θα πω απλά πως είναι ακραία σημαντική. Ζούμε σε έναν κόσμο όπου οι γνώσεις των πελατών αυξάνονται ραγδαία και ακολούθως αυξάνονται οι απαιτήσεις τους. Οι οινοχόοι λοιπόν θα πρέπει να διαθέτουν εξακριβωμένα τις γνώσεις, τη διαχείριση και σίγουρα την ικανότητα της κατανόησης των αναγκών των πελατών για να μπορέσουν να ικανοποιήσουν τις ανάγκες και τις απαιτήσεις τους. Όλα τα παραπάνω συναινούν στην κερδοφορία ενός εστιατορίου. Δίχως την απαιτούμενη κερδοφορία είναι ζήτημα χρόνου ένα εστιατόριο να βγει εκτός αγοράς. Επιπλέον να μην ξεχνάμε πως το κρασί πάντα μπορεί να προσφέρει αναλογικά υψηλότερα καθαρά κέρδη απ' ό,τι το φαγητό σε ένα εστιατόριο, ιδιαίτερα αν σκεφθούμε τα ποσά έξοδα του service και στις δύο περιπτώσεις.

Ποιες αρχές κατά τη γνώμη σας πρέπει να χαρακτηρίζουν τον τέλειο οινοχόο;

Τα πράγματα είναι απλά: Υψηλού επιπέδου τεχνική, έντονη κοινωνικότητα, ικανότητα πώλησης και απαραίτητα βαθιά γνώση των προϊόντων για να υποστηρίζονται οι δεξιότητες.

Κατά τη διάρκεια της μακρόχρονης καριέρας σας, ποιες αλλαγές στο επάγγελμα του οινοχόου θα επισημαίνατε ως τις σημαντικότερες και γιατί;

Πρώτα από όλα έχει σημειωθεί τεράστια βελτίωση στις ελάχιστες απαιτήσεις που αφορούν τις υπηρεσίες γύρω από τα ποτά. Ακολούθως, σημειώθηκε τεράστια αφύπνιση στον κλάδο της εστίασης παγκοσμίως τόσο όσο αφορά την τοποθέτηση και πώληση των ποτών όσο και στο κύρος του επαγγέλματος του οινοχόου. Θεωρώ πως η πιστοποίηση των απαραίτητων προ-

σόντων συνέβαλε στις σημαντικές αυτές αλλαγές. Θα πρέπει να σημειώσουμε επίσης πόσο σημαντικός ήταν ο ρόλος του Court of Masters Sommelier στην επίτευξη αυτών των στόχων.

Όλο και περισσότερα εστιατόρια και wine bars υιοθετούν τη χρήση ηλεκτρονικών διατάξεων για την παρουσίαση των κρασιών που διαθέτουν στους πελάτες τους. Πιστεύετε πως αυτή η αλλαγή θα συμπίπτει στο μέλλον την ιδέα και την ύπαρξη του οινοχόου;

Αναμφίβολα αυτές οι καινοτόμες διατάξεις θα επηρεάσουν τα πράγματα τη φύση της εργασίας των οινοχόων στο μέλλον μειώνοντας πιθανά και τον συνολικό αριθμό των απασχολούμενων οινοχόων σε κάποια είδη επιχειρήσεων με συγκεκριμένο ύψος. Στον αντίποδα τώρα, θα βοηθήσουν τους οινόφιλους πελάτες να αποκτήσουν καλύτερη πρόσβαση στη γνώση, κάτι που από τη φύση του οδηγεί στην αύξηση του διαλόγου με τους οινοχόους οι οποίοι αντίστοιχα θα πρέπει να έχουν τον αντίστοιχο βαθμό εξειδικευμένης γνώσης.

Ποιες πιστεύετε πως θα είναι οι μελλοντικές προκλήσεις για τους οινοχόους;

Ο κόσμος του κρασιού μετασχηματίζεται διαρκώς. Τη δεδομένη στιγμή είμαστε μπροστά από σημαντικές αλλαγές. Οι οινοχόοι πρέπει να είναι στην αιχμή διατηρώντας τη γνώση γύρω από τις νέες αναδυόμενες οινοπαραγωγικές περιοχές και τα προϊόντα τους.

Τι πιστεύετε για τις νέες αναδυόμενες οινοπαραγωγικές περιοχές του πλανήτη; Ποιες πιστεύετε πως θα λάμψουν στο μέλλον;

Κάποιες από τις θεωρούμενες αναδυόμενες οινοπαραγωγικές περιοχές είναι απλά παλαιές αναγνωρισμένες περιοχές οι οποίες ανεβάζουν σταθερά τον ποιοτικό τους πήχη παρουσι-

άζοντας ταυτόχρονα ένα νέο προσωπικό ύψος. Δύο ξεκάθαρα παραδείγματα αποτελούν οι περιοχές Languedoc και Roussillon στο Γαλλικό Νότιο Ανάμεσα στις χώρες που πιστεύω πως θα λάμψουν στο μέλλον είναι η Κίνα, η Πορτογαλία και η Ελλάδα. Για να γίνει όμως αυτό θα πρέπει να έχουν σωστό σχεδιασμό προώθησης.

Ποιες είναι οι εντυπώσεις σας και οι σκέψεις σας γύρω από το ελληνικό κρασί;

Για να λέμε τα πράγματα με το όνομά τους, πάντα υπήρχαν διαθέσιμα ελληνικά κρασιά υψηλής ποιότητας. Αυτό που έχει αλλάξει είναι ο αριθμός των κρασιών αυτών ιδιαίτερα τα τελευταία δέκα χρόνια. Θεωρώ κομβικό σημείο την αποκόλληση από την αυστηρή σε στυλ παρουσίαση του λεγόμενου Παλαιού Κόσμου, η οποία είναι πραγματικά δυσνόητη για πολλούς οινόφιλους παγκοσμίως. Με την υιοθέτηση ενός πιο σύγχρονου ευρωπαϊκού τρόπου παρουσίασης σίγουρα παρουσιάζεται μια πιο προσεγγίσιμη εικόνα. Επιπλέον, και πάντα κατά τη γνώμη μου, νομίζω πως ο κόσμος διαθέτει πληθώρα εξαιρετικών κρασιών με αποτέλεσμα οι οινοφίλοι να ψάχνουν για νέες ανακαλύψεις. Υπό αυτή την οπτική πρόκειται για τεράστια ευκαιρία για το ελληνικό κρασί που διαθέτει όλον αυτό τον πλούτο των ενδογενών ποικιλιών. Με τη δυσκολία που παρουσιάζουν τα ονόματα των ελληνικών ποικιλιών θα πρέπει να γίνει συγκροτημένη και επιμελής δουλειά στην ενημέρωση και εκπαίδευση των οινόφιλων. Μια παλαιότερη προσέγγιση του marketing ήθελε τη δημιουργία εναλλακτικών ονομάτων ευκολότερων διατηρώντας την ίδια ρίζα. Δεν πιστεύω πως είναι ακόμα αρκετά αποτελεσματική ωστόσο.

Πιστεύετε πως το ελληνικό κρασί βαδίζει στο φωτεινότερο μονοπάτι της μακρόχρο-



Ο Brian Julyan MS
με τον Κωνσταντίνο
Λαζαράκη MW κατά τη
διάρκεια του course of
MS στην Αθήνα.

**νης πορείας του ή αυτό είναι κάτι που αφο-
ρά αποκλειστικά τους αρχαίους χρόνους;**

Οι ταλαντούχοι οινολόγοι και οινοπαραγω-
γοί πάντα παράγουν προϊόντα υψηλής ποιό-
τητας. Νομίζω πως αυτό που αλλάζει και εί-
ναι άκρως απαραίτητο είναι η σωστή και σχε-
διασμένη θεσμική προώθηση. Με αυτή την
υποστήριξη μπορεί να μιλά κανείς για ακόμα
λαμπρότερο μέλλον.

**Θα θέλαμε να μοιραστείτε μαζί μας τα 4 αγα-
πημένα σας κρασιά, καθώς και τις 2 ποικιλί-
ες σταφυλιού που θαυμάζετε.**

Αυτή είναι πραγματικά η δυσκολότερη ερώτη-
ση, καθώς απολαμβάνω ένα ευρύ φάσμα κρα-

σιών και ποικιλιών ανάλογα με τον τόπο και
τον χρόνο, συνυπολογίζοντας εξίσου την ύπαρ-
ξη ή όχι συνοδευτικού φαγητού. Το να περιορί-
σω τη λίστα σε μόνο τέσσερις επιλογές θα ήταν
αδύνατο. Έτσι Rieslings από τη Γερμανία, την
Αλσατία και την Αυστρία είναι ψηλά στις προ-
τιμήσεις μου μαζί με Chablis, κλασικές λευ-
κές Βουργουνδίες και Sancerre. Όσον αφορά
τα κόκκινα κρασιά ο Βόρειος Ροδανός και τα
Cabernet blends από τον Παλιό και τον Νέο
κόσμο. Το Syrah και το Chardonnay είναι
δύο από τις αγαπημένες μου ποικιλίες. Αυτή
τη στιγμή εξάλλου όπως γνωρίζεις απολαμ-
βάνουμε ένα 2012 Chassagne Montrachet,
πραγματικά υπέροχο.

**Αν είχατε μόλις δέκα δευτερόλεπτα να
πάρτε μια φιάλη κρασί από το κελάρι
σας για ένα διαστημικό ταξίδι ποια θα
ήταν αυτή;**

Μάλλον θα επέλεγα ένα ώριμο και χαμη-
λόβαθμο Riesling από τον Mosel. Δεν εί-
μαι υπέρ του συνδυασμού αλκοόλ και δι-
αστημικών πτήσεων. Σε ένα διαστημικό
ταξίδι θα ήθελα να έχω διαρκώς το μυαλό
μου σε πλήρη εγρήγορση.

**Πώς θα περιγράφατε και θα παρουσιάζα-
τε το κρασί σε έναν εξωγήινο πολιτισμό;
Νομίζω είναι πολύ απλό, ως το Νέκταρ
των Θεών. 🌿**



Ο ΜΑΡΚΟ BALDINI ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Διάσημος σομελιέ και αντιπρόεδρος της Riedel, ο Marko Baldini επιστρέφει για το πρώτο «ΚρασΤεστ» της χρονιάς στο Κτήμα του μόνου Έλληνα οينوποιού που κίνησε διαδικασίες για την ανάδειξη του ιδανικού ποτηριού για τη Μαλαγουζιά του και τώρα ετοιμάζει κάτι αντίστοιχο και τις υπόλοιπες ελληνικές ποικιλίες του αμπελώνα του, όπως το Λημνιό και ο Βίβλινος Οίνος



ΚΕΙΜΕΝΟ **Λεωνίδας Λιάμης**

Ενα απόλυτα χρηστικό εργαλείο, που μπορεί να μας φέρει πιο κοντά στο κρασί που έχουμε επιλέξει ή να μας απομακρύνει από αυτό αποτελεί το ποτήρι που θα χρησιμοποιήσουμε, σύμφωνα με τα λόγια του πιο εξειδικευμένου ίσως στον κόσμο σομελιέ σε ζητήματα χρήσης ποτηριού για την κατανάλωση κρασιού. Ο λόγος για τον Ιταλό Marko Baldini, που πραγματοποίησε το διήμερο σεμινάριο «ΚρασΤεστ», στις 5 και 6 Δεκεμβρίου, στο Κτήμα Γεροβασιλείου, στην Επανομή της Θεσσαλονίκης, και σε μια αίθουσα όπου και τις δύο ημέρες δεν έπεφτε ούτε... καρφίτσα.

ΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΚΑΘΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

Αντιπρόεδρος για τη Νότια Ευρώπη της φημισμένης Riedel, η οποία εξειδικεύεται στην κατασκευή ποτηριών, ο κ. Baldini ανέφερε ότι η Riedel έχει κατασκευάσει ποτήρια για τις ποικιλίες Pinot Noir, Syrah και Cabernet, παρότι υπάρχουν πάνω από 1.360 ερυθρές ποικιλίες σε όλο τον κόσμο, ενώ όταν ερωτήθηκε για το ποια ποτήρια ταιριάζουν για να αναδείξουν τα αρώματα και τις γεύσεις των ελληνικών ποικιλιών, ο διάσημος σομελιέ είπε ότι

στη Μαλαγουζιά ταιριάζει το ποτήρι του Sauvignon Blanc, στο Ξινόμαυρο μάλλον εκείνο του Pinot Noir και στο Αγιωργίτικο εκείνο του Syrah. Με την επιφύλαξη όμως ότι θα πρέπει και για τα δύο τελευταία να γίνουν σχετικά workshop γευστηριών, όπως έχει γίνει εδώ και δέκα χρόνια για τη Μαλαγουζιά, σε συνεργασία της Riedel με το Κτήμα Γεροβασιλείου, για να μπορεί, όπως είπε, να αποφανθεί ακριβέστερα.

Αυτή την περίοδο πάντως, όπως εξήγησε ο κ. Baldini, η Riedel δεν έχει δεχθεί κάποιο αίτημα από Έλληνες οينوποιούς ή κάποια οينوπαραγωγική ζώνη, για τη διεξαγωγή ενός σεμιναρίου προσδιορισμού του κατάλληλου ποτηριού.

«Συνήθως μας καλούν να πάμε να διερευνήσουμε ποιο είναι το ιδανικό ποτήρι για μια ποικιλία οίνου, πλην ελαχίστων εξαιρέσεων, όπως έγινε στην περίπτωση της Σικελίας, με την περιοχή της Αίτνας, όπου διαπιστώνουμε πως το κρασί της παρουσιάζει εκρηκτική ζήτηση από την αγορά των ΗΠΑ και πριν ένα μήνα πήγαμε και κάναμε ένα σχετικό workshop» ανέφερε ο κ. Baldini. Ο ίδιος απάντησε καταφατικά στο ερώτημα που του θέσαμε αν θεωρεί ότι συνιστά σημαντικό πλεονέκτημα για μια ποικιλία ή μια αμπελουργική ζώνη να έχει

το δικό της ποτήρι, στην προσπάθεια που κάνει να ανοίξει καινούριες αγορές.

«Είναι βέβαιο πως βοηθά πολύ. Και βοηθά για δύο λόγους. Ο πρώτος έχει να κάνει με το ότι το brand της Riedel είναι πολύ σημαντικό διεθνώς, διότι δίνουμε το κατάλληλο όργανο για να επικοινωνήσει το κρασί τα καλύτερά του στοιχεία. Κι αυτό είναι καθοριστικό», σημείωσε και πρόσθεσε: «Σε κάποιες περιοχές όπου το κρασί είναι «καλό» και έχει προοπτικές, χρειάζεται την επιπλέον ώθηση για να παρουσιαστεί κι αυτό το αναλαμβάνουμε εμείς. Ο άλλος λόγος είναι ότι πέρα από το δικό μας brand ως Riedel, μπορούμε να δώσουμε την υποστήριξή μας σε ένα κρασί ή μια περιοχή, με την «αδελφή» εταιρεία, ώστε να μπουν στις πιο σημαντικές αγορές του κόσμου. Για παράδειγμα οι Σικελοί στους οποίους πήγαμε, όπως σας ανέφερα, πριν ένα μήνα, τους είπαμε πως αν θέλετε να οργανώσετε εκδήλωση στην Ιαπωνία για την προώθηση του κρασιού σας, θα είμαστε περισσότερο από ευτυχείς να σας εξυπηρετήσουμε. Το ίδιο και για την Αγγλία, την Αυστραλία και σε άλλες αγορές. Αυτή είναι η δουλειά μας. Και το να μιλάμε για τη φήμη ενός κρασιού είναι πολύ σημαντικό, διότι εμείς δεν είμαστε οينوποιοί και αυτό μας δίνει μεγαλύτερη αξιοπιστία».



Ταιριάζει με ποτήρι «Pinot Noir» ο Βίβλινος Οίνος

Το δεύτερο τεστ του πρόσφατου «Κρασ Τεστ» έγινε με ένα κρασί ποικιλίας «Βίβλινος Οίνος», μια γηγενή ποικιλία του Παγγαίου, την οποία βρήκε ένας βοσκός της περιοχής και τη μετέφερε στο Κτήμα Βιβλία Χώρα. Εκεί στελέχη του Κτήματος, την αναπαρήγαγαν και την οινοποίησαν, ενώ της έκαναν και τεστ dna επιβεβαιώνοντας ότι δεν υπάρχει πουθενά αλλού στην Ελλάδα ή τον κόσμο. Το κοινό, με τις συμβουλές του κ. Baldini, κατέληξε πως για την κατανάλωση του Βίβλινου Οίνου, ιδανικό ποτήρι (σε σχέση με τα τρία του τεστ) για την ανάδειξη των αρωμάτων και των γεύσεών του, είναι αυτό του Pinot Noir. Υπενθυμίζεται ότι αυτό είναι το πρώτο ποτήρι που δημιούργησε πριν περίπου 40 χρόνια ο Klaus Riedel όταν είχε την καινοτόμα ιδέα να συνδέσει το σχήμα του ποτηριού με έναν τρόπο τέτοιο που να αναδεικνύει τον καλύτερο εαυτό του περιοχόμενου του.





Chef Τιμοθέων Διαμαντής
Εστιατόριο Αίθριον (Βόλος)

Στηθοπλευρές μοσχαρίσιες με πουρέ σελινόριζας

Υλικά

1 στηθοπλευρά
Μπαχαρικά για τη μαρινάδα
100 γρ. ζάχαρη μαύρη
100 γρ. αλάτι & 80 γρ. μαύρο πιπέρι
70 γρ. κόλιανδρο ολόκληρο
3 σκελίδες σκόρδο & 10 γρ. τσίλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μαρινάρουμε την στηθοπλευρά με τα μπαχαρικά. Την τοποθετούμε σε ένα ταψί. Προσθέτουμε λίγο νερό και καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε στους 120 βαθμούς για 6 ώρες.

Για τον πουρέ σελινόριζας

1 σελινόριζα
1 κρεμμύδι
200 γρ. βούτυρο
1 λίτρο γάλα
350 γρ. κρέμα γάλακτος
300 γρ. νερό
Αλάτι & Πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τη σελινόριζα. Τη κόβουμε σε κυβάκια. Κόβουμε ένα κρεμμύδι κατά τον ίδιο τρόπο. Σοτάρουμε τα παραπάνω υλικά με βούτυρο. Μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το γάλα και την κρέμα γάλακτος. Σιγομαγειρεύουμε για 40 περίπου λεπτά. Αλατοπιπερώνουμε. Χτυπάμε τα υλικά στο μπλέντερ.

Όταν «νόστιμο» σημαίνει απλό και ξεχωριστό

Κάθε φορά που ένα πιάτο μπορείς να το φτιάχνεις με λίγα υλικά, σχετικά εύκολα και σου προσφέρει πλούσια γεύση δεν μπορεί παρά να το θεωρείς ξεχωριστό. Η συγκεκριμένη λαιμόκοψη μας προσφέρει απλόχερα αυτό που θέλουμε από ένα πιάτο και δεν είναι άλλο από τη νοστιμιά. Αυτή είναι η λέξη που χαρακτηρίζει μία συνταγή που συνδυάζει δύο διαφορετικές γεύσεις, αυτή του γλυκού - πικάντικου κρέατος με τον λιπαρό και ιδιαίτερα αρωματικό πουρέ σελινόριζας.

Το συνοδευτικό μας ιδανικά θα είναι ένα κρασί με μέτριες τανίνες και αρκετά μπαχαρικό χαρακτήρα για να μπορέσει να ισορροπήσει το πιάτο μας. Φυσικά πέρα από κόκκινο κρασί ιδανικά μπορεί να συνδυαστεί με κάποιο ροζέ, που όμως να έχει την επιθυμητή δομή για να αγκαλιάσει το πιάτο μας ή με μία μπύρα με πλούσιο σώμα και γευστικές και αρωματικές εντάσεις.

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



ΜΕ ΤΙ
ΝΑ ΤΟ
ΣΥΝΔΥ-
ΑΣΕΤΕ

ΒΑΕΝΙ ΣΥΜΠΑΝ 2012 ΠΓΕ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ



ΤΥΠΙΚΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ

Από τον Συνεταιρισμό της Νάουσας ένα ερυθρό ξηρό από Ξινόμαυρο, Syrah και Merlot με 12 μήνες παλαίωση. Ένα κρασί που κυκλοφόρησε το 2012 (εσοδεία 2008) με αφορμή την έκθεση του Ευθύμιου Βαρλάμη (ο οποίος φιλοτέχνησε και την ετικέτα) με τίτλο «Ο Χριστός στην Ελλάδα» στο πλαίσιο των εορτασμών για τα 100 χρόνια από την απελευθέρωση της Θεσσαλονίκης. Ντομάτα αρκετά γλυκιά, νότες κόκκινων φρούτων και μπαχαρένιος χαρακτήρας. Στο στόμα οι τανίνες είναι ευδιάκριτες αλλά όχι πολύ έντονες και η οξύτητα ζωηρή. Ένα κρασί στο οποίο το Ξινόμαυρο τιθασειύει τη λιπαρότητα του πιάτου, το Syrah δένει με τα μπαχαρικά και το Merlot τονίζει το γλυκό χαρακτήρα της συνταγής. Ίσως να είναι υπερβολή αλλά φαίνεται να αγκαλιάζει με μοναδικό τρόπο την πρότασή μας και οδηγεί σε μία μοναδική γευστική αρμονία.

ΔΙΑΛΟΓΟΣ ΝΟΥΛΛΑ GRIS DE NOIR 2012

Ο Άγγελος Νούλλας είναι ένας παραγωγός με πολλές ιδιαιτερότητες, πράγμα το οποίο αντικατοπτρίζεται και στα κρασιά του. Ουσιαστικά αναζητάει σε όλη την Ελλάδα τα καλύτερα αμπελοτόπια και παράγει κρασιά με χαρακτήρα και άποψη. Το Gris de Noir είναι ένα ροζέ κρασί από Cabernet Sauvignon και προέλευση την Αταλάντη. Ένα μέρος του κρασιού έχει περάσει από δρύινα βαρέλια, ενώ οι στρεμματικές αποδόσεις δεν ξεπερνάνε τα 350 κιλά ανά στρέμμα. Το πορτοκαλί χρώμα είναι μοναδικό, ενώ αρωματικά είναι ντελικάτο με νότες κερασίου, ροδιού και μούρων. Στο στόμα είναι εντυπωσιακό με ιδιαίτερη φρεσκάδα, οξύτητα τραγανή και πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα με νότες κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Ένα ροζέ κρασί παλαίωσης που ακόμα δείχνει φρέσκο και ζωηρό ενώ η πλούσια δομή του το μετατρέπει σε έναν ιδανικό συνοδό για το πιάτο μας.



ΤΟΛΜΗΡΗ
ΠΡΟΤΑΣΗ

ΜΠΥΡΑ ΛΗΘΕΝΙΑ I.P.A. ΤΡΙΚΑΛΩΝ ΖΥΘΟΣ



ΜΠΥΡΑ

Η Ληθένια είναι φρέσκια απαστερώνη και αφιελτράριστη μπύρα μικρής παραγωγής από τα Τρίκαλα. Το 70% είναι από ελληνικής προέλευσης βύνη, ενώ χρησιμοποιούνται και 3 ειδών λυκίσκοι (Centennial, Cascade, Citra), οι οποίοι προσδίδουν έναν ιδιαίτερα πλούσιο αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα. Όπως οι περισσότερες India Pale Ale, έχει πλούσιο σώμα και τονισμένη πικράδα. Αρωματικά κυριαρχούν το βερίκοκο και το ροδάκινο με νότες ανθών πορτοκαλιού. Μία μπύρα με λιπαρό στόμα που συνδυάζεται ιδανικά με τις στηθοπλευρές χάρη στην τονισμένη πικράδα του λυκίσκου. Η μέτρια ενανθράκωση προσδίδει δροσιστικό χαρακτήρα που σε συνδυασμό με τον έντονο αρωματικό χαρακτήρα καταφέρνει να ταιριάζει εξαιρετικά και με τον πουρέ. Δοκιμάστε την και θα δείτε ότι η ποιτική μπύρα μπορεί σε συνδυασμό με γευστικές προτάσεις να δημιουργήσει εξαιρετικούς συνδυασμούς...



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Μαρία Νέτσικα

MERLOT

ΕΤΙΚΕΤΕΣ *Εγχώριες ντίβες*

ΗΛΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ MERLOT, ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

Σε μια πρόσφατη γευστική δοκιμή ανανέωσα τη γνωριμία μου με αυτό το εξαιρετικό Merlot που προτείνει το κτήμα στο Μικροχώρι Δράμας. Απόλυτα ισορροπημένο με ωραιότατα αρώματα δομάσκηνου και ίχνη καπνίσματος που θα σας ακολουθούν για καιρό.

CHÂTEAU JULIA MERLOT, ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Ένα Merlot σωματώδες, πυκνό με καταγιστικά αρώματα ώριμων φρούτων. Εξαιρετικά ισορροπημένο και πληθωρικό, υπογράφει υπερήφανα με το πορφυρό του χρώμα στο φάκελο «ερυθρά κρασιά» του κτήματος από την Αδριανή Δράμας.

MERLOT, ΚΤΗΜΑ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ

Κομψό, με εξαιρετική υφή και πολύ μαρμελαδάτα αρώματα, βελούδινο και φρουτώδες, αυτό το Merlot από τον Ασκό Θεσσαλονίκης εκφράζει όλα τα χαρακτηριστικά του. Γι' αυτό κι έχει κλέψει καρδιές από την πρώτη στιγμή της κυκλοφορίας του.

ΚΟΚΚΙΝΟΜΥΛΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Ανοίξτε μια φιάλη από αυτό το πλούσιο και πολύ ζωντανό κρασί για μια υπέροχη, καθαρόαιμη Merlot εμπειρία. Στη φιάλη του, η δύναμη συνυπάρχει με την ευγένεια, τα ώριμα γλυκά φρούτα με τη χαριτωμένη δαντέλα οξύτητας, ο πλούτος με την αυθεντική έκφραση του terroir. Από το αμπελοτόπι Κοκκινόμυλος, στην Αρκαδία.

ΙΧΝΟΣ, ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

Ο Γιώργος Παλυβός μας προτείνει... τη δύναμη στη φιάλη ενός Merlot. Ένα εκπληκτικό αμπελοτόπι στην Αρχαία Νεμέα κι ένας όψιμος τρύγος δίνουν το εκπληκτικό σταφύλι. Η φροντισμένη οινοποίηση ένα κρασί με σπάνια ένταση, δύναμη και καθαρότητα. Την έκρηξη του φρούτου στο στόμα θα τη θυμάστε για καιρό.

PORTES MERLOT, ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΟΥΡΑΣ

Βελούδινο, αισθησιακό και φρέσκο, τυπικό Merlot με ντελικάτα αρώματα βύσσινου δίπλα σε πικάντικη παλέτα. Φίνες τανίνες και καλή δομή υποστηρίζουν τον χαρακτήρα που προσδίδει η περιοχή στην ποικιλία.

Γοντευτικό σαν... Merlot

Το Merlot είναι ένα διάσημο γαλλικό ερυθρό σταφύλι. Κατάγεται από το Bordeaux, όπου εδώ και δεκαετίες συνδυάζεται με το Cabernet Sauvignon. Είναι η κυρίαρχη ποικιλία στη δεξιά όχθη του ποταμού Gironde και στις ζώνες Saint-Émilion και Pomerol. Εκεί εκφράζει τον μεγαλειώδη εαυτό του στα περίφημα Châteaux Angélus, Cheval Blanc, Petrus, L'Évangile, Le Pin, La Flam, Trotanoy...

Καθώς προσαρμόζεται εύκολα σε διαφορετικά οικοσυστήματα, μεταφύτευτηκε σε πολλές περιοχές της ανατολικής, της κεντρικής και της νότιας Ευρώπης και σε πολλές χώρες του Νέου αμπελοοικονομικού κόσμου, στην Καλιφόρνια, τη Νέα Ζηλανδία, τη Νότιο Αφρική και τη Χιλή. Στην ευρεία διάδοσή του, πάντως, συνέβαλε και η ελκυστική ιδιοσυγκρα-

σία των κρασιών του. Το πορφυρό χρώμα. Το μαλακό σώμα. Το πυκνό φρούτο, σαν να δαγκώνουμε ώριμα μούρα και μύρτιλα. Διότι, σε αντίθεση με τον βασιλιά των ερυθρών σταφυλιών, το Cabernet Sauvignon, που συνήθως είναι τανικό, σκληρό και απαιτεί παλαίωση, το Merlot μας δίνει κρασιά με χαμηλή οξύτητα, υψηλή αλκοόλη και μαλακές τανίνες που μπορούν να καταναλω-



Ένα εκπληκτικό κρασί με μαύρο χρώμα, υπερώριμη μύτη, εξαιρετική δομή. Με χαρισματική πολυπλοκότητα, πηλην κομψότητα, καμαρώνει για τα κυρίαρχα αρώματα δαμάσκηνου και κερασσιού. Έχει ωριμάσει 14 μήνες σε δρύινα βαρέλια από τον Καύκασο.

Κάθε χρόνο ο Καβαλιώτης οινοποιός μας χαρίζει κρασιά που μας ικανοποιούν σε πολλά επίπεδα. Το Merlot του διαθέτει πηλητό στόμα, πυκνότητα και ώριμο φρούτο. Προσθέστε μια φρεσκάδα στην οξύτητα και μεγάλη διάρκεια και έχετε μια καθαρότατη έκφραση της ποικιλίας.

Όταν θα είστε έτοιμοι για κάτι καινούργιο και υπέροχο, δοκιμάστε αυτή την ετικέτα του κτήματος από την Κρανιά του Ολύμπου. Μαλακό, νόστιμο και μεταξένιο, με άφθονο μαύρο φρούτο και σοκολατένιες νότες. Η μακρύτατη επίγευση συντελεί στη σαγήνη.

Ένα κρασί που περιμένουμε ε αναπομονησία κάθε χρόνο. Με άψογη δομή και εξάισιο αρωματικό βάθος, μπορεί όλο αυτοπεποίθηση να σταθεί απέναντι σε αυτά της αληθίας. Πηλούσιο και στιβαρό, με πραγματικό κονσέρτο ιωμάτων, θέλει χρόνια για να ιδείξει τις κρυφές του χάρες.

Ένα αξιόλογο κρασί από τον αμπελώνα του Μυλοποταμού στο Άγιο Όρος, που παντρεύει με πολύ ωραίο τρόπο το Merlot με το Cabernet Sauvignon και το Λημνίο. Ερυθρό με πηλούσια υφή και γλυκές τανίνες. Στο μπουκέτο, τα κόκκινα φρούτα κάνουν άριστη παρέα με τα πιπέρια και τη βανίλια. Μπορεί να παλαιώσει αρκετά στα κελάρια μας.

θούν φρέσκα. Το φρούτο του είναι πολύ πιο γλυκό από αυτό του Cabernet, θυμίζει δαμάσκηνo, κεράσια, βύσσινα. Με δυο λόγια, το προφίλ των κρασιών του Merlot είναι άκρως γοητευτικό. Τόσο των φρέσκων, φιλικών και ευκολόπιστων, όσο και των στιβαρών, των παλαιωμένων. Γι' αυτό και είναι τόσο αγαπητό και μοντέρνο, παγκοσμίως. Οι Έλληνες οινοποιοί που καταπιάνονται με την ευγενική μπορντολεζική ποικιλία μας προτείνουν αστεράτα κρασιά που θα λάμψουν στο γιορτινό τραπέζι.



ΑΕΝΑΟ, ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ

MERLOT, ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΣΥΜΕΩΝΙΔΗ

MERLOT, ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ

MERLOT ΓΙΑΤΑΚΙ, ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

ΕΠΙΦΑΝΗΣ ΟΙΝΟΣ, ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ

Η ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΤΗΣ ΡΩΞΑΝΗΣ

Δραστήρια, έμπειρη και ακούραστη αμπελουργός, η Ρωξάνη Μάτσα, έδωσε μεγάλο αγώνα και για τη διάσωση και τη διάδοση της Μαλαγουζιάς

Όπως μάλιστα η ίδια λέει: «... έκανα πολύ κόπο για να έχω τη Μαλαγουζιά στο Κτήμα, γι' αυτό κάνω ό,τι μπορώ». Δεν είναι τυχαίο ότι τα ιταλικά φυτώρια Rauscedo τυπώνουν για τα φυτά της ταμπελάκια που γράφουν «Μαλαγουζιά Ρωξάνη». Αλλά ας πάρουμε την ιστορία από την αρχή...

Φθάνοντας στο Κτήμα Μάτσα στην Παλλήνη, το βλέμμα πέφτει στο σήμα του με το ενετικό λιοντάρι. Παραπέμπει στο περίφημο λιοντάρι της Κάντζας, τον προστάτη των αμπελιών, που ένας μύθος το θέλει μαρμαρωμένο από τον Άγ. Νικόλαο. Το φιλοτέχνησε ο Γιάννης Τσαρούχης ειδικά για τον Αλέξανδρο Μάτσα, πατέρα της Ρωξάνης, η οποία είναι δισέγγονη του Αλέξανδρου Καμπά, αδελφού του Ανδρέα, που έγραψε από τις σημαντικότερες σελίδες στην οινοποιητική ιστορία της Αττικής. Το Κτήμα των 97 στρμ. αποτελεί μέρος εκείνου του ιστορικού, που όταν το 1875 αγοράστηκε από τους αδελφούς Καμπά, απλωνόταν από τον Υμηττό ως την Πεντέλη. Ο αμπελώνας του είναι

φυτεμένος με Σαββατιανό από τα τέλη του προ-προηγούμενου αιώνα, τα τελευταία 35 χρόνια, όμως, έγινε δραστικό lifting με μερική αντικατάσταση του Σαββατιανού από Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Sauvignon Blanc και Syrah. Πιστοποιημένος, από το 1998, για παραγωγή σταφυλιών βιολογικής γεωργίας.

Η οινοποίηση γίνεται μέσα στο κτήμα, σ' έναν χώρο που συνδυάζει την παραδοσιακή αισθητική με την εφαρμογή της μοντέρνας τεχνολογίας. Η οινολογική επίβλεψη ανήκει στην Μπουτάρη Οινοποιτική, που ασχολείται και με τη διανομή. Με τους αμπελώνες, τους κήπους και το επισκέψιμο οινοποιείο, η αναπαλαιωμένη αγροτική έπαυλη είναι μια όαση.

Ας δοκιμάσουμε, λοιπόν, τη Μαλαγουζιά της Ρωξάνης. Το κρασί στο ποτήρι εμφανίζει όμορφη λαμπερότητα σε λευκοκίτρινο φόντο με πράσινες ανταύγειες. Η μύτη εκφράζεται με τη συνύπαρξη φρέσκων φρούτων, βερίκοκου, εσπεριδοειδών. Ό,τι πρέπει για να συνοδεύσει πιάτα θαλασσινών ή καβούρι, αστακό.

Στο στόμα είναι ντελικάτη και δροσερή, φρέσκια, με όχημα την οξύτητα



*Η συμφωνία αρωμάτων της μύτης
μάς προετοιμάζει για τη
σφιχτοδεμένη, αυστηρή, αλλά
πολυδιάστατη γεύση*



ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΗ ΣΤΟΝ ΕΥΛΟΓΗΜΕΝΟ ΤΟΠΟ

Οινοποίηση με αγιορείτικη τεχνική σε ανοιχτές ξύλινες δεξαμενές, 16μηννη παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 300l και επιπλέον 12μηννη ωρίμανση στη φιάλη οδήγησαν σε ένα πυκνό, πολύπλοκο, μπαχαρένιο και φρουτώδες ερυθρό

Με ένα ποτήρι Αγιορείτικο Άβατον στο χέρι παρατηρώ τις φωτογραφίες από τον αμπελώνα στο Μετόχι της Χρωμίτσας στην ιερά μονή του Αγ. Πατελεήμονα. Κλήματα σε όμορφες πεζούλες με βαθμιαία ομαλή κλίση προς τη θάλασσα. Στ' ανατολικά έχουν το Αιγαίο και δυτικά αντικρίζουν τον Όλυμπο. Το χώμα έχει γκριζο-ρόδινο χρώμα, γιατί τα εδάφη είναι κυρίως αμμώδη. Επιτρέπουν την καλή στράγγιση και την είσοδο των ριζών στο υπέδαφος, το οποίο καθώς είναι πλούσιο σε γρανίτες και βιοτίτες, εγγυάται τη φινέτσα των αρωμάτων και τον πλούτο της γεύσης των κρασιών. Αυτά τα αμπέλια είναι ευνοημένα, γιατί οι χειμώνες που περ-

νούν είναι συνήθως μαλακοί. Την άνοιξη χαίρονται τον μεσογειακό ήλιο και το καλοκαίρι, όταν οι ζέστες δεν αστειεύονται, έχουν τη βουνίσια δροσιά και την πελαγίσια υγρασία να τ' ανακουφίζει.

Για την αναβίωση της αμπελοκαλλιέργειας στο Μετόχι είναι «υπεύθυνος» ο Ευάγγελος Τσάνταλης, ιδρυτής της γνωστής οινοποιίας. Μια σφοδρή καταιγίδα στο Άγ. Όρος τον ανάγκασε, μια μέρα του 1973, να αναζητήσει καταφύγιο στο Μετόχι Χρωμίτσας. Κι όταν στη συνέχεια κατέβηκε να περπατήσει γύρω από τη σκιά, διέκρινε κάποια παλιά αμπέλια, εγκαταλειμμένα. Η Μονή κάποτε είχε 100 στρέμματα που τα

καλλιεργούσαν οι μοναχοί, του απάντησαν όταν ρώτησε. Και έτσι άρχισε η αναγέννηση του αμπελώνα της Χρωμίτσας. Οι πρώτες προσπάθειες ευοδώθηκαν το 1981 με την αναγνώριση του Αγιορείτικου Τοπικού Οίνου. Σήμερα καλλιεργούνται, βιολογικά, 650 στρμ. για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος της Ευάγγελος Τσάνταλης. Το Αγιορείτικο Άβατον είναι χαρμάνι Cabernet Sauvignon 80% - Λημνιό 20%. Η σοδειά του 2012, με αφορμή τη συμπλήρωση 10 ετών από την πρώτη εσοδεία του κρασιού, κυκλοφορεί με νέα σύγχρονη εικόνα που εκφράζει τον σεβασμό στην κληρονομιά αλλά και την εξέλιξή της. 🌿

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΑΠΟ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΑΙΒΑΛΗ

Wine
Trails
επιλογή

Το αίμα της πέτρας 2015

Η χρονιά του 2014 ήταν η παρθενική του και προκάλεσε διαφορετικές αντιδράσεις στους οινόφιλους επαγγελματίες και μη. Από τη μια όσοι μίλησαν για μια σπουδαία Νεμέα που κινείται σε διαφορετικά μονοπάτια εκφραστικότητας και από την άλλη όσοι επισήμαναν αστοχίες σχετικά με το χρόνο ωρίμανσής του.

Η σοδειά του 2015 είναι πλέον κοντά μας για να γύρει την πλάστιγγα από τη μια ή την άλλη μεριά.

Ο Χρήστος Αϊβαλής πάντως δηλώνει πως το 2015 ήταν μια σπουδαία χρονιά για το Κτήμα και ιδιαίτερα για το συγκεκριμένο κρασί.

Το Le Sang de la Pierre 2015 προέρχεται από 100% υγιή σταφύλια αποκλειστικά από την περιοχή Τραγάνες. Μέχρι και πριν από τρία χρόνια τα σταφύλια από το συγκεκριμένο οινοπέδιο

συμμετείχαν στη σύνθεση της Νεμέας Αϊβαλή. Ωστόσο, ο νεοφώτιστος οινολόγος του Κτήματος και γιος του Χρήστου, Σωτήρης Αϊβαλής, διέκρινε τη διαφορετικότητα της έκφρασης του κρασιού που προερχόταν από τα συγκεκριμένα σταφύλια και αποφάσισε να δημιουργήσει τη νέα αυτή ετικέτα. Το κρασί κινείται στα γνωστά μονοπάτια του Κτήματος χαρίζοντας θερμή εξωστρέφεια και όγκο. Οι πλούσιες εκφράσεις της δρυός είναι καλοραμμένες με το έντονο μαύρο φρούτο δημιουργώντας έτσι ένα συμπαγές κι εξωστρεφές σύνολο.

Αλκοολικός τίτλος: 15% vol.

pH: 3,4

Ογκομετρούμενη οξύτητα: 6,2

Φορτίο / Πρέμνο : 1.000 γρ.

Ζύμωση: Σε δεξαμενές ανοξείδωτου χάλυβα σε θερμοκρασίες 22-32° Κελσίου

Συνολική εκχύλιση: 28 ημερών

Μηλογαλακτική μετατροπή: Πλήρης σε δρύινα βαρέλια

Ωρίμανση: 14,5 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια ποικίλων μεγεθών



17^{ος} ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΥ & 3^{ος} ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

1-3 Μαρτίου 2017



ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΠΡΟΘΕΣΜΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ,
ΔΕΛΤΙΩΝ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ ΚΑΙ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΩΝ:
Παρασκευή, 17 Φεβρουαρίου 2017
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: www.tiwc.gr

Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος • Γιαννιτσών 90, 546 27 Θεσσαλονίκη • τηλ.: 2310 281632, 2310 281617 • fax: 2310 281619 • e-mail: oinologos@wineroads.gr

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ:

ΕΝΩΣΗ
ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.

ΧΟΡΗΓΟΙ:



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Οινικά Νέα **Ελληνική αγορά**

ΠΑΡΙΣ ΣΙΓΑΛΑΣ



ΡΗΤΙΝΙΤΗΣ NOBILIS ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

Μάγεψε
τη Νέα Υόρκη
η ρετσίνα της Γαίας
Οινοποιητική

Στα 100 καλύτερα
οινοποιεία του κόσμου
το Κτήμα Σιγάλα

Στα 100 κορυφαία οινοποιεία του κόσμου για το 2016 κατατάχθηκε το Κτήμα Σιγάλα από το έγκριτο περιοδικό οίνου Wine & Spirits Magazine, στο τεύχος Οκτωβρίου 2016. Την ίδια στιγμή και σε ένα άλλο Top 100 οίνων, αυτό του Wine Enthusiast Magazine για το 2016, ο Καβαλιέρος 2014 του Κτήματος τοποθετείται στην 77η θέση με βαθμολογία 93/100. Πρόκειται για έναν ΠΟΠ Σαντορίνη Λευκό Ξηρό Οίνο, από ένα μοναδικό αμπελοτόπι, ηλικίας άνω των 50 ετών.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΓΓΕΛΟ ΡΟΥΒΑΛΗ

Δεκαπέντε χρόνια στην αγορά ο Μικρός Βοριάς

Την... εφηβεία της γιορτάζει η σειρά κρασιών Μικρός Βοριάς του Άγγελου Ρούβαλη, που φέτος κλείνει τα 15 της χρόνια στην ελληνική αγορά. Η σειρά περιλαμβάνει κατ' αρχήν τον πολυβραβευμένο Μικρό Βοριά Chardonnay - Sauvignon Blanc με γεύση εκλεπτυσμένη, κι όμως τόσο στιβαρή, αρώματα φρούτων και φρέσκια διάθεση που αναδεικνύει τη γεύση λευκών κρεάτων και ψαριών. Επίσης ο Λευκός Μικρός Βοριάς συνδυάζεται μοναδικά με σαλάτες, ψητά λαχανικά και τυριά, ενώ απογειώνει τη γεύση των ζυμαρικών που συνοδεύονται από λευκές σάλτσες. Παράλληλα ο Μικρός Βοριάς Merlot-Cabernet Sauvignon, με το βαθύχρωμο πορφυρό χρώμα και τις βιολετί ανταύγειες, σερβίρεται μεταξύ 14°C-16°C και θα λάμψει με ψητά κρέατα και ζυμαρικά με πικάντικες κόκκινες σάλτσες. Τη σειρά συμπληρώνει ο Μικρός Βοριάς Rose με το γλυκό χρώμα του, που συνδυάζεται ιδανικά με κλασικά ελληνικά λαδερά πιάτα, κοτόπουλο αλλιά και ψάρι μαγειρεμένα σε κόκκινες αποχρώσεις ενώ προσφέρεται και ως απεριτίφ.





The New York Times



Στην πρώτη θέση της λίστας των New York Times με τα 10 καλύτερα κρασιά του 2016 φιγουράρει ο Phtivitis Nobilis της Γαίας Οινοποιητικής. Μάλιστα ο συντάκτης του σχετικού άρθρου που δικαιολογεί αυτή την επιλογή αναφέρει μεταξύ άλλων χαρακτηριστικά: «Τι αποκάλυψη! Η ρετσίνα σε μια σύγχρονη

εκδοχή της, το Γαία Phtivitis Nobilis, είναι ένα κρασί λαμπερό και ισορροπημένο, με ευδιάκριτα στοιχεία πεύκου στη γεύση». Ο Phtivitis Nobilis είναι Ροδίτης από ξηρικούς αμπελώνες της ημιορεινής Κορινθίας, με ιδιαίτερα χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις (900 κιλά) και οινοποιείται σύμφωνα με όλους τους σύγχρονους κανόνες

προσθέτοντας μία ελεγχόμενη ποσότητα ρετσίνας από πεύκα Pinus halepensis. Το αποτέλεσμα είναι μία νέα ρετσίνα με χρώμα λευκοκίτρινο και πράσινες ανταύγειες. Γεύση δροσερή που ισορροπεί ανάμεσα στο σταφύλι και το πεύκο, ενώ λεμόνι και αίσθηση μαστίχας συνυπάρχουν ισότιμα.



#RespectLife

WINE ENTHUSIAST THEMA ΛΕΥΚΟ 2015

Μια νέα παγκόσμια διάκριση για το Κτήμα Παυλίδη

Στη λίστα «The Enthusiast 100», η οποία σύμφωνα με το έγκριτο αμερικανικό περιοδικό Wine Enthusiast συγκεντρώνει «τα καλύτερα των καλύτερων» κρασιά που είναι διαθέσιμα στην Αμερική από 15 χώρες, επιλέχθηκε το Thema Λευκό 2015 του Κτήματος Παυλίδη στη θέση 90 με βαθμολογία 92/100. Μάλιστα η γευστική περιγραφή του Wine Enthusiast για το κρασί είναι: «Αυτός ο συνδυασμός ποικιλιών ξεκινά με ζωηρότητα, προσφέρει αρώματα κρέμας βανίλιας, λεμονιού, μπανάνας και αεισμένων βότανων. Στο στόμα ισορροπεί ανάμεσα σε ζωηρή οξύτητα και ασηνευτικές νότες από κίτρο και πεπόνι. Το κρασί κάνει ένα πικάντικο γύρισμα που του προσδίδει επιπλέον ζωντάνια».



ΚΤΗΜΑ PORTO CARRAS

Ένα Merlot που σφύζει από γοητεία

Ένα Merlot με εξαιρετική υφή, που σφύζει από γοητεία. Η συμφωνία αρωμάτων της μύτης, με άφθονα κόκκινα φρούτα και βότανα, προετοιμάζουν για τη φίνε γεύση και την όμορφη οξύτητα που περιμένει στο στόμα. Από τον αμπελώνα του Κτήματος Porto Carras στη Σιθωνία Χαλκιδικής. Υπενθυμίζεται ότι σήμερα ο αμπελώνας στις Πλαγιές του Μερίτωνα αποτελεί υπόδειγμα βιολογικής αμπελοκαλλιέργειας, σύμφωνα με τις σημερινές διεθνείς τάσεις για σεβασμό στον άνθρωπο, στον καταναλωτή και στο περιβάλλον.

ΚΡΗΤΗ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ

Κάθε άνθρωπος μπορεί να κάνει τη διαφορά

Η Αλεξάνδρα Μανουσάκη, το Οινοποιείο Μανουσάκη, η Παγκρήτια Ένωση Αμερικής (Pancretan Association of America/PAA) και η εταιρεία παραγωγής βίντεο Indigo View συνένωσαν τις δυνάμεις τους, για να δημιουργήσουν μια ταινία μικρού μήκους (διάρκειας 4-5 λεπτών) η οποία έχει ως στόχο να αναδείξει την παντελή έλλειψη σεβασμού προς τους ανθρώπους σε αναπηρικά αμαξίδια. Η στάθμευση σε χώρους που προορίζονται για άτομα με κινητικά προβλήματα, η παρακώλυση κεκλιμένων επιπέδων πρόσβασης, η τοποθέτηση τραπεζοκαθισμάτων στο πεζοδρόμιο, καθώς και η πραγματικότητα της ελλειπούς χωροτάξης είναι τα κύρια θέματα που θα θίγει αυτή η ταινία, που θα δείξει ότι κάθε άνθρωπος μπορεί να κάνει τη διαφορά αλληλάζοντας τις συνθήκες του και απαιτώντας καλύτερα πρότυπα από την κοινωνία του.

ΠΟΠ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ



THEA 2015 ΑΠΟ ΤΗ ΣΕΜΕΛΙ

Νέα προσέγγιση στο Μοσχοφίληρο

Προέρχεται από την καρδιά της ζώνης της Μαντινείας και από ενιαίο αμπελώνα 25 ετών, σκαρφαλωμένο στα 650 μ. Κλειδί στη γεύση του, η αυστηρή οινοποίηση με ζύμωση και παραμονή στη δεξαμενή για έξι μήνες, παρέα με τις ευγενικές οινοδόσες, στοιχείο που του προσέδωσε πλούσιο γευστικό όγκο, ένα προτέρημα που δύσκολα συναντάται σε λευκά κρασιά ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΠΟΠ. Στη μύτη, ξεφεύγει από τα κλασικά αρώματα και οδηγείται σε πιο πολύπλοκα που θυμίζουν αρώματα βοτάνων, ώριμα και αποξηραμένα εξωτικά φρούτα. Στο στόμα κυριαρχούν ο πλούσιος γευστικός όγκος και η ζωνή φρεσκάδα.

Μ DRY MASTIHA, ΤΟ ΠΡΩΤΟ PREMIUM ΠΟΤΟ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

Το πρώτο ποτό μαστίχας που δεν είναι λικέρ, η M Dry Mastiha με το μότο «less sugar, unique taste» υπόσχεται να κατακτήσει την μπάρα, αλλά και τις καρδιές. Με το πλούσιο άρωμα της αυθεντικής μαστίχας Χίου και χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη, αποτελεί ένα από τα πιο hot trends της εποχής, η οποία έρχεται από τους παραδοσιακούς, χάλκινους άμβυκες της Ποτοποιίας Πλωμαρίου Ισιδώρος Αρβανίτης. Η M DRY Mastiha δημιουργήθηκε για να συνδέσει την παράδοση με την εξέλιξη, την ποιότητα με την εκλεπτυσμένη γεύση και το ξεχωριστό άρωμα με το sophisticated design που ταιριάζει σε ένα σύγχρονο bar drink.

Ένα απόσταγμα που σε κάθε γουλιά συνδυάζει το ντελικάτο άρωμα της αυθεντικής μαστίχας Χίου με τη σπιρτάδα του dry spirit. Βραβευμένη από το διεθνή διαγωνισμό αποσταγμάτων World Spirits Award, η M DRY Mastiha είναι ένα ελληνικό ποτό που αξίζει να υπάρχει σε κάθε κάβα αλλά και μια εξαιρετική πρόταση δώρου για τις εορτές.

ΙΣΙΔΩΡΟΣ ΑΡΒΑΝΙΤΗΣ



ΕΞΑΕΤΟΥΣ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Νέο SAMOS Nectar

Το Samos Nectar, με τα δεκάδες βραβεία στην πολυετή παρουσία του στο χώρο του σαμιακού οίνου, συνεχίζει να συναρπάζει με την πολυπλοκότητα των αρωμάτων του και το βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα του σε μία νέα εκδοχή εξαιρετούς παλαιώσεως και με νέα ετικέτα, σε ιδανική συσκευασία δώρου. Η πολυετής παλαιώση του Samos Nectar φανερώνεται από το βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα του, που φωτίζεται από ζωνρές πορτοκαλί ανταύγειες.



ΔΑΦΝΙ & ΠΛΥΤΟ

ΕΠΑΙΝΟΙ ΣΤΟΝ ΒΡΕΤΑΝΙΚΟ ΤΥΠΟ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΛΥΡΑΡΑΚΗ

«Αυτό το ιδιαίτερο και υποβλητικό ξηρό λευκό κρασί σας ταξιδεύει απευθείας στο Αιγαίο». Με αυτά τα λόγια περιέγραψε ο David Williams το Δαφνί του Λυρράκη από τον αμπελώνα Ψαράδες, δίνοντάς του μια θέση ανάμεσα στα 50 καλύτερα κρασιά για τα Χριστούγεννα, όπως αυτά δημοσιεύθηκαν στην Guardian. Παράλληλα, οι οινογράφοι Victoria Moore και Susy Atkins συμπεριέλαβαν το Πλύτο στη λίστα της Telegraph με τα καλύτερα λευκά των εορτών ενώ ο βραβευμένος ειδικός Ollly Smith επέλεξε το Δαφνί ως «Κρασί της Εβδομάδας», υπογραμμίζοντας τη σχέση ποιότητας - τιμής του.





TROUPIS WINERY

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗ Φτέρη Μαντινείας, 22100 Τρίπολη. Τηλ.: 2710 411 435, ytroupis@otenet.gr
ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ Β.Σ. Καραούλιας ΑΒΕΕΠ, Άγιος Στέφανος Αττικής. Τ +30 210 8141801, www.karoullas.gr

Συνέντευξη Δημήτρης Καραδήμος



ΟΛΑ ΕΕΚΙΝΗΣΑΝ ΑΠΟ ΜΙΑ ΠΛΑΝΗ

ΘΥΜΑΤΑΙ Ο ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΑΡΑΔΗΜΟΣ



Από τις καπνισμένες στον ατμό δούγκες ενός καλού βαρελιού, οι οποίες ανατρέπουν ακόμη και το «μόνο ο άνθρωπος έχει ψυχή» του Ντεκάρτ, αφού εκεί, μέσα τους, ζει μια μικρή ή μεγαλύτερη ζωή, ένα κρασί, που στρογγυλεύει, ωριμάζει, ολοκληρώνεται, ο Δημήτρης Καραδήμος κατασκευάζει έπιπλα για το οινοποιείο του αλλά και ξύλινα καράβια για να ταξιδεύουν τα όνειρα των φίλων του...

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗΝ ANNA ΚΑΠΠΑ

Το ξύλο είναι το πιο «πράσινο» δομικό υλικό με το χαμηλότερο ενεργειακό αποτύπωμα. Και φυσικά εκτός από όλες τις υπόλοιπες χρήσεις του, κανείς δεν μπορεί να φανταστεί ένα οινοποιείο χωρίς βαρέλια. Πολλές οι τεχνικές επεξεργασίας, πολλά τα είδη του ξύλου, πολλές οι απαιτήσεις που καλύπτει σε ένα οινοποιείο προκειμένου να επιτευχθεί το βέλτιστο αποτέλεσμα. Και έτσι δημιουργούνται όχι μόνο υπέροχα κρασιά αλλά και υπέροχες εκφράσεις όπως «οι νέστες βαρελιού», «αρώματα βανίλιας», «αίσθηση της δρύινης έντασης» και πολλά ακόμα.

Τι συμβαίνει όμως στο τέλος του κύκλου της ζωής του;

Οι απαντήσεις πολλές, όμως μία από τις καλύτερες δίνει ο οινοποιός Δημήτρης Καραδήμος από την Αταλάνη, ο οποίος χρησιμοποιώντας παλιά βαρέλια κατασκευάζει έπιπλα για το οινοποιείο του αλλά και ξύλινα δώρα για τους φίλους. Μάλιστα όπως ο ίδιος παρατηρεί: «Αυτό δεν είναι απλώς κατασκευή. Είναι μεταμόρφωση. Είναι σαν να δίνεις μια δεύτερη ευκαιρία στις δούγκες να δείξουν πόσο όμορφες και εκλεπτυσμένες είναι. Ένα άχρηστο βαρέλι αλλάζει και γίνεται ξανά χρήσιμο ως κάτι άλλο. Αυτό σε γεμίζει ικανοποίηση ανεξαρτήτως αποτελέσματος».

Και συμπληρώνει: «Αυτά που φτιάχνω σίγουρα έχουν ατέλειες αλλά έχουν, όπως κάθε τι χειροποίητο, μια άλλη αξία και μια ευχάριστη νομίζω αύρα. Επίσης όταν φτιάχνεις με τα χέρια σου πράγματα σε κάνει να τα νοιάζεσαι και να τα αγαπάς περισσότερο»

Το Wine Trails συνάντησε τον κ. Καραδήμο ο οποίος στο οινοποιείο του φιλοξενεί πολλά δρύινα βαρέλια για τη Μαλαγουζιά αλλά και το Ξινόμαυρό του και διηγείται πώς ξε-

κίνησε να δίνει «δεύτερη ζωή» στις δούγκες του. Σύμφωνα με τον ίδιο το καλό βαρέλι «προσδίδει χαρακτηριστικά στο κρασί. Χρειάζεται όμως προσοχή στην επιλογή του κατάλληλου ξύλου καθώς και του χρόνου παραμονής του κρασιού, γιατί υπάρχει πάντα ο κίνδυνος τόσο το βαρέλι να επισκιάσει το ίδιο το κρασί, όσο και να μην επαρκεί για το ίδιο το κρασί», επισημαίνει.

Εσείς, κ. Καραδήμο, δεν χρησιμοποιείτε τα βαρέλια μόνο για να φιλοξενήσουν το κρασί σας. Σωστά;

Στην αρχή δεν υπήρχε άλλος λόγος. Αγόραζα βαρέλια όποτε υπήρχε ανάγκη και τα παλιά τα συγκέντρωνα σε μια αποθήκη. Ώσπου δεν χωράγαμε και έπρεπε να τα πετάξουμε. Ε, τότε πόνεσε η ψυχή μου. Τόσο όμορφη δρυς να πεταχτεί, δεν το θέλει ούτε ο Θεός. Όμορφα νερά, χρώμα φωτεινό με σκουρότερες διάχυτες ανταύγειες...».

Μιλάτε με θαυμασμό γι' αυτό το υλικό.

Όπως το 'πατε. Θαυμάζω το ξύλο σαν υλικό. Σκεφτείτε πόσα μας δίνει. Ε, δε σου κάνει καρδιά να το πετάξεις. Άλλωστε εδώ δε μιλάμε απλώς για ξύλο. Πρόκειται για δούγκες που κράτησαν μέσα τους κρασί, που το βοήθησαν να γίνει ό,τι έγινε.

Του οφείλετε λοιπόν...

Ε, ναι! Ένα χρέος το νιώθω.

Αντί, λοιπόν, να πετάξετε τα παλιά βαρέλια τι έγινε;

Το σκεφτόμουν καιρό τι μπορούσα να κάνω. Έτσι κι αλλιώς μ' αρέσει να ασχολούμαι με κατασκευές. Αλλά με το ξύλο δεν είχα «προϋπηρεσία». Μια μέρα, λοιπόν, στην αποθήκη του πατέρα μου έπεσα πάνω σε μια παλιά, ξύλινη πλάνη του παππού μου. Τότε αποφάσισα να πλανήσω τις δούγκες... ▶



Όλα άρχισαν από μια πλάνη;

Όπως πολλά πράγματα στη ζωή... από μια πλάνη ξεκινάνε. Μετά αποσυναρμολόγησα τα βαρέλια, έψαξα, διάβασα και αγόρασα τα απαραίτητα εργαλεία. Και πρώτα πρώτα μια ηλεκτρική πλάνη χειρός, γιατί η παλιά του παππού δεν έκανε δουλειά! Στη συνέχεια πήρα ένα ρούτερ και τέλος έφτιαξα ένα σταθερό τριβείο με τύμπανο. Πάνω στο τριβείο προσάρμοσα μια φρέζα, για να γίνεται η δουλειά πιο εύκολα.

Και δουλεύετε μόνος σας;

Έχω και μόνος μου. Έχω και βοηθό! Τον καλύτερο. Είναι ο μικρός μου, ο Φώτης.

Έχει και ο μικρός το χάρισμα;

Αν έχει... χειρότερος αυτός! Δεν κάθεται ποτέ άπραγος.

Σας βλέπω που μιλάτε με ενθουσιασμό. Σας αρέσει πολύ να κατασκευάζετε;

Κοιτάξτε, αυτό δεν είναι απλώς κατασκευή. Είναι μεταμόρφωση. Σαν να δίνεις μια δεύτερη ευκαιρία στις δούγες να δείξουν πόσο όμορφες και εκλεπτυσμένες είναι. Αυτό που έχω καταλάβει είναι ότι το παρελθόν, τη ζωή των παππούδων μας και των πατεράδων μας θα 'πρεπε να τη γνωρίζουμε και να την εκτιμάμε περισσότερο. Εκείνοι αγνώ-

ντας τις έννοιες και τις θεωρίες είχαν σωστά κριτήρια και στάση ζωής.

Τι ακριβώς εννοείτε;

Εννοώ ότι δεν πετάγανε τίποτα. Δι-ορθώνανε, μαστορεύανε, αντάλλασσαν. Δε θα ξεχάσω μια εικόνα. Την μάνα μου νέα, μαζί με άλλες γυναίκες του χωριού, να κόβουνε σε λωρίδες τις πλαστικές σακούλες και να τις πλέκουν φτιάχνοντας πολύχρωμα πλαστικά στρογγυλά καλοκαιρινά χαλάκια! Στην Ελλάδα η υφαντική άλλωστε έχει παράδοση».

Όπως και η αμπελουργία. Λοιπόν πότε ξεκινήσατε να δίνετε «δεύτερη ζωή» στις δούγες σας;

Νομίζω ήταν το 2013. Ήταν η εποχή που οργανώναμε βραδιές οινογευσίας στην υπόγεια κάβα μας. Ψάχναμε για καρέκλες. Μεγάλο το κόστος... Τότε μου γεννήθηκε η ιδέα της ιδιοκατασκευής. Μόνο που ο χώρος ήταν μικρός και άρα έπρεπε να αποθηκεύονται, άρα έπρεπε να είναι σπαστές. Ήταν πολύ δύσκολο. Μέχρι να βρω τον τρόπο μου πήρε πολύ χρόνο! Η πρώτη καρέκλα είναι συλλεκτική και μισοτελειωμένη. Άμα ξεκινήσεις βέβαια δεν υπάρχει γυρισμός. Φτιάξαμε σκαμπό για το οινοποιείο, μικρά τραπέζια... και είναι ωραίο που όλα τα πράγματα είναι χρηστικά και σε συνάφεια με το κρασί. 🍇



Βάζουμε τα αφρώδη στη θέση τους.



Στην αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας έχουμε παράδοση 40 χρόνων στην παραγωγή υψηλής ποιότητας αφρωδών οίνων. Το ιδιαίτερο κλίμα και οι γηγενείς ποικιλίες της περιοχής Ντεμπίνα, Βλάχικο, Μπεκάρι συμβάλλουν στη δημιουργία δύο εκλεκτών και πραγματικά ξεχωριστών κρασιών.

Ζίτσα, Λευκός Ημιαφρώδης Οίνος ΠΟΠ
Aurelia, Ροζέ Αφρώδης Οίνος ΠΓΕ

Τα αφρώδη όπως αξίζει να είναι.



ZOINOS WINERY
ZITSA

www.zitsawine.gr • info@zoinos.gr

Όριο τα 120 κιλά στην ιδιοπαραγωγή τσίπουρου από τον Αύγουστο του 2017

Θα εξαιρούνται από την έκδοση φορολογικών στοιχείων μόνο όσοι παράγουν τσίπουρο για ιδιοκατανάλωση την επόμενη περίοδο



ΚΕΙΜΕΝΟ: **Αλέξανδρος Μνίκας**

Εξαιρούνται από την υποχρέωση έκδοσης φορολογικών στοιχείων όσοι παράγουν τσίπουρο για ιδιοκατανάλωση, από τη νέα αποστακτική περίοδο που ξεκινά την 1η Αυγούστου του 2017. Παράλληλα, εισάγεται περιορισμός ως προς την ποσότητα και συγκεκριμένα στα 120 κιλά ανά σεζόν.

Ειδικότερα, σύμφωνα με το νομοσχέδιο για το «πλαστικό» χρήμα, που ψηφίστηκε επί της αρχής από το ελληνικό κοινοβούλιο, προβλέπεται η εξαίρεση ως προς την υποχρέωση έκδοσης φορολογικών στοιχείων, μόνο για τις περιπτώσεις των δικαιούχων παραγωγής (φυσικών) προσώπων που παράγουν τσίπουρο, αποκλειστικά για κατανάλωση από τα ίδια τα μέλη της οικογένειάς τους ή τους προσκεκλημένους τους. Εκτός αυτού, σύμφωνα με το άρθρο 108 του νομοσχεδίου προβλέπεται «κόφτης» στα 120 κιλά, κατ' ανώτατο όριο, ανά αποστακτική περίοδο και ανά φυσικό πρόσωπο, σε αντίθεση με το νόμο 2969/2001 για την «Αιθυλική Αλκοόλη και τα αλκοολούχα ποτά», που δεν έθετε περιορισμούς ως προς την διακινούμενη ποσότητα. Οι ρυθμίσεις υπαγορεύονται από την εργαλειοθήκη II του ΟΟΣΑ, ορίζεται στο νομοσχέδιο για το «πλαστικό» χρήμα, θα τεθούν σε ισχύ από την 1η Αυγούστου του 2017, ημερομηνία κατά την οποία εκκινεί η νέα αποστακτική περίοδος. Υπενθυμίζεται ότι, ο νόμος του 2969/2001, προέβλεπε πως η διάθεση του προϊόντος απόσταξης, από τους διήμερους, πραγματοποιείται από τους ίδιους τους παραγωγούς ή τους αγοραστές με τα φορολογικά στοιχεία που προβλέπονται από τον κώδικα βιβλίων και στοιχείων.

ΠΡΟΣΤΙΜΑ 500 ΕΩΣ 1.500 ΕΥΡΩ

Με βάση των περί λαθρεμπορίας διατάξεων του εθνικού τελωνειακού κώδικα, επιβάλλεται διοικητικό πρόστιμο 1.500 ευρώ, σε μικρούς α-





ποσταγματοποιούς, που διαθέτουν στην κατανάλωση το προϊόν τους, σε περίπτωση που παραβαίνουν τους όρους που τίθενται και διέπουν την παραγωγή τσίπουρου, το οποίο προορίζεται για ιδία κατανάλωση. Παράλληλα, διοικητικό πρόστιμο 500 ευρώ θα επιβάλλεται σε μικρούς αποσταγματοποιούς, οι οποίοι διαθέτουν ή διακινούν τσίπουρο, χωρίς τα προβλεπόμενα φορολογικά στοιχεία ή συνοδευτικά παραστατικά, κατά περίπτωση, δηλαδή δεν κόβουν απόδειξη.



ΑΛΛΟΘΙ ΤΟ ΝΕΟ ΟΡΙΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ

Σε κατακόρυφη αύξηση της παράνομης διακίνησης αφορολόγητης αλκοόλης, αμφίβοτης ποιότητας οδηγούν οι ρυθμίσεις για το καθεστώς μικρών αποσταγματοποιών, σύμφωνα με τον κλάδο της παραγωγής ποτών, αποσταγμάτων και οιώνων (ΣΕΑΟΠ, ΕΝΑΠΑΓΠΕ, ΣΕΟ). Με ανακοίνωσή τους οι παραγωγοί εκφράζουν την απογοήτευσή τους σημειώνοντας ότι «Οι προτεινόμενες ρυθμίσεις, όχι μόνο δεν δίδουν λύση αλλά θα συμβάλουν καθοριστικά στην περαιτέρω στρέβλωση της

αγοράς αλλά και στην αύξηση της παράνομης διακίνησης αφορολόγητης αλκοόλης». Οι παραγωγοί κάνουν λόγο για «άλλοθι νομιμότητας για την παράνομη διακίνηση αποσταγμάτων, από «το γεγονός ότι εισάγεται εξαίρεση από την υποχρέωση φορολογικών στοιχείων για ποσότητα 120 κιλών που προορίζονται για οικογενειακή χρήση και μπορούν να διακινούνται ελεύθερα, κάτι που είναι είναι δηλωτικό είτε μνημειώδους ευήθειας είτε κραυγαλέας κακής πίστης».



Μηχανήματα απόσταξης για παραγωγή αλκοολούχων ποτών και INOX αποστακτικές αρωματικών φυτών

Μελέτη Κατασκευής και Εγκατάστασης

Μεταφορά & Τοποθέτηση

Συντήρηση & Επισκευή στο χώρο σας

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

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



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΧΑΛΚΟΥ - ΚΑΖΑΝΙΑ ΓΙΑ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

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



Προσθήκη φρούτων και παραγωγή μηλίτη ζητά η Ζυθοποιία

Στην Ελλάδα επιτρέπεται η πώληση μπύρας με φρούτα αλλιά απαγορεύεται η παραγωγή της και αυτό θέλει να αλλιάξει η Ένωση Ζυθοποιών που ζητά παράλληλα τη συμμετοχή της στα επενδυτικά μέτρα των Προγραμμάτων Αγροτικής Ανάπτυξης



ΚΕΙΜΕΝΟ: **Μαρίνα Σκοπελίτου**

Στην κατεύθυνση αυτή επιδιώκουν ένα πιο ευέλικτο πλαίσιο για δυνατότητα παραγωγής και εμφιάλωσης από τα ζυθοποιεία ποτών από ζύμωση, όπως ο μηλίτης, τον οποίο εισάγουμε αυτή τη στιγμή σε ποσοστό 100%.

Στην πρώτη συνέντευξη Τύπου της Ένωσης στις 14 Δεκεμβρίου, επεσημάνθηκε η ανάγκη μεγαλύτερης ελευθερίας στη χρήση σακχαρούχων πρώτων υλών, όπως τα φρούτα, και την παραγωγή αντίστοιχων προϊόντων με μεγάλη εξαγωγική δυναμική. Όπως εξήγησαν, αυτή η δυνατότητα μέχρι τώρα δεν δίνεται εξαιτίας των αγκυλώσεων του απαρχαιωμένου εθνικού νομικού πλαισίου της ζυθοποιίας για το οποίο ο χρόνος έχει κολλήσει στο 1922 και το Βασιλικό Διάταγμα για την καθαρότητα της μπύρας.

Εξέφρασαν δε, το παράπονο πως παρά τις συνεχείς κρούσεις προς τα αρμόδια υπουργεία, δεν έχουν κατορθώσει να συζητήσουν το θέμα. Κομβικής σημασίας και η μείωση του ΕΦΚ στην μπύρα καθώς το συνολικό φορολογικό κόστος ανά εκατόλιτρο μπύρας αγγίζει τα 62 ευρώ, την ώρα που στη Γερμανία και την Τσεχία κυμαίνεται στα 9, υπονομεύοντας την ανταγωνιστικότητα της ελληνικής μπύρας. Σύμφωνα με τους υπολογισμούς της Ένωσης το προσδοκώμενο όφελος των 160 εκατ. ευρώ από τον ΕΦΚ δεν πρόκειται να επιτευχθεί δεδομένης της πτώσης 13-15% στις πωλήσεις μπύρας το 2ο εξάμηνο 2016.

ΣΥΝΕΙΣΦΟΡΑ 1,9 ΔΙΣ ΣΤΟ ΚΡΑΤΟΣ

Τα 3,8 εκατ. εκατόλιτρα μπύρας έφτασε η παραγωγή των εργοστασίων που λειτουργούν στη χώρα μας το 2015 καλύπτοντας το 90% της μπύρας που καταναλώνεται στη χώρα. Ο συνεχώς αναπτυσσόμενος κλάδος, που το 2009 μέτραγε 13 εταιρείες για να φτάσει τις 35, αποτελεί πυλώνα στήριξης της οικονομίας συνεισφέροντας στα φορολογικά έσοδα 1,9 δις ευρώ τα τελευταία 6 χρόνια. Δημιούργησε προστιθέμενη αξία στην εγχώρια αλυσίδα παραγωγής και διακίνησης, η οποία για το 2015 ανήλθε στα 494 εκατ. ευρώ.

50 years

Rose Nights

ROSE DEMI SEC & SEC

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟΝ ΑΦΡΩΔΗ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ!



CO.OP
AMYNTAION
1959

www.wine-amyntaio.gr | 2386 0 22258



· Bernard
· Dumont

· «Η επικείμενη αύξηση
· της αμπελουργικής
· ζώνης της Champagne,
· που θα επιτρέψει
· την αναφύτευση των
· παλαιών «κουρασμένων»
· αμπελώνων που πάσχουν
· από ασθένειες και ιούς, θα
· ενισχύσει τη διατήρηση του
· συνόλου της παραγωγής
· και της ποιότητας.»



Όσοι αναζητούν την απόλυτη **πρωτόγνωρη** εμπειρία σε μια **champagne** θα πρέπει αναμφίβολα να δοκιμάσουν τη **Solera** R. Dumont et fils.

Η CHAMPAGNE ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΕΙΝΑΙ ΕΚΛΕΚΤΟ ΚΡΑΣΙ

Αν μάλιστα, σύμφωνα με τον οινοποιό Bernard Dumont, το ιδιαίτερο terroir της συνδυαστεί με τις σωστά προσαρμοσμένες ποικιλίες και τη γνώση τριών αιώνων οινοπαραγωγής, προκύπτει ο γνωστός ακαταμάχητος συνδυασμός με την υψηλή εμπορική ζήτηση

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ Στον Λάζαρο Γατσέλο

Είναι πλέον βέβαιο, σύμφωνα με τον Bernard Dumont, του ιστορικού οίκου της Champagne, ότι η ποιοτική πρόοδος στη champagne προέρχεται κατά κύριο λόγο από το αμπέλι και όχι από κάποια ιδιαίτερη τεχνική στην οινοποίησή της. Γι' αυτό, σύμφωνα με τον ίδιο, η επείγουσα αύξηση της αμπελουργικής ζώνης, που θα επιτρέψει την αναφύτευση των παλαιών «κουρασμένων» αμπελώνων που πάσχουν από ασθένειες και ιούς, θα ενισχύσει τη διατήρηση του συνόλου της παραγωγής και της ποιότητας.

Με βάση τις φιλοσοφικές σας αρχές στην καθημερινότητα και την οινοποίηση, ποια στοιχεία θεωρείται ως ακρογωνιαία για τη champagne ως κρασί;

Η champagne είναι όπως όλα τα κρασιά: Προέρχεται από ένα συγκεκριμένο και ιδιαίτερο terroir. Όταν αυτό συνδυαστεί με σωστά προσαρμοσμένες ποικιλίες και με τη γνώση τριών αιώνων οινοπαραγωγής προκύπτει αναμφίβολα ένας πολύ δυνατός πυρήνας προϊόντος.

Και ποια για τη Champagne, τώρα όμως ως οινοπαραγωγική περιοχή;

Η Champagne χαρακτηρίζεται γενικά από ένα δροσερό-ψυχρό ωκεάνιο κλίμα. Επιπλέον, το κλίμα στην Cote de Bar είναι λίγο πιο ηπειρωτικό με ζεστά καλο-

καίρια και κρύους χειμώνες. Αυτά τα δύο στοιχεία μαζί με τη Διεπαγγελματική της, την CIVC, η οποία οργανώνει τις σχέσεις μεταξύ των αμπελουργών και των μεγάλων εμπόρων και σπιτιών πιστεύω πως είναι τα τρία θεμελιώδη στοιχεία της ως οινοπαραγωγικής περιοχής.

Μεγάλος αριθμός επαγγελματιών συζητούν τις αλλαγές και εξελίξεις σε κάθε πτυχή της Champagne ως κρασί. Ποιες από αυτές θεωρείτε πως είναι οι σημαντικότερες ανατρέχοντας στη δεκαετία;

Η Champagne θεωρείται από πολλούς, εντός και εκτός ζώνης ένα τεχνολογικό κρασί. Αυτή η άποψη δείχνει ν' αλλάζει. Είναι πλέον βέβαιο ότι η ποιοτική πρόοδος προέρχεται κατά κύριο λόγο από το αμπέλι, και όχι μόνο από την οινοποίηση και τον εξοπλισμό. Η σωστή γνώση της ζωηρότητας του πρέμνου, η κατεργασία του εδάφους με μηχανικό και όχι με χημικό τρόπο και η διατήρηση του φυσικού περιβάλλοντος με την άμεση μείωση και τη σωστή χρήση των φυτοπροστατευτικών είναι βασικοί άξονες για τη βελτίωση όχι μόνο της ποιότητας της Champagne αλλά και της ζώνης.

Arbanne, Petit Meslier and Pinot Blanc είναι τρεις ποικιλίες της Champagne σχεδόν άγνωστες στους περισσότερους οινόφιλους. Πιστεύετε πως αυτές οι δευτερεύουσες σήμερα σημασί-

ας ποικιλίες θα κερδίσουν έδαφος;

Νομίζω ότι η εξέλιξη αυτών των ποικιλιών θα είναι περιορισμένη σε ορισμένα μόνο κρασιά για το άμεσο μέλλον. Μιλώντας γενικότερα, το Pinot Noir, το Pinot Meunier και το Chardonnay θα παραμείνουν για αρκετό καιρό οι ποικιλίες αναφοράς στους οίνους της Champagne.

Η διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση για champagne προκαλεί κατά καιρούς ελλείψεις προϊόντος ακόμα και στις σημαντικότερες αγορές. Πιστεύετε πως μια επιπλέον επέκταση της Α.Ο.Σ θα ρυθμίσει το πρόβλημα;

Πράγματι είμαστε (στην ευρύτερη περιοχή της Champagne) στις παρυφές μιας επιπλέον αύξησης της ζώνης. Χαίρομαι που ακούω αυτή την ερώτηση, καθώς λίγοι άνθρωποι γνωρίζουν αυτές τις κινήσεις. Οι νέες περιοχές κυρίως σε πλαγιές που προορίζονται για την αύξηση της ζώνης, θα επιτρέψουν την αναφύτευση των παλαιών «κουρασμένων» αμπελώνων που πάσχουν από ασθένειες και ιούς. Επίσης θα επιτρέψει τη διατήρηση του συνόλου της παραγωγής και της ποιότητας. Τα συμπεράσματα δικά σας.

Θα θέλαμε να μοιραστείτε μαζί μας τις βασικές αρχές του Terra Vitis, ως εκφρασμένος υπέρμαχός της.

Η πιστοποίηση «Terra Vitis» ...►



Μόνο με **επιμονή** στη λεπτομέρεια μπορεί κάποιος να φτάσει σε υψηλά ποιοτικά επίπεδα, ιδιαίτερα σε **περιπτώσεις** ακραίου κλίματος όπως αυτό της champagne πιστεύουν οι **ταλαντούχοι** συντελεστές του κτήματος R. Dumont et fils.

ταναλωτών. Το να ανήκεις στο Terra Vitis σημαίνει επίσης να αποδέχεσαι ένα σύνολο κανόνων στην αμπελοκαλλιέργεια. Τα μέλη χρησιμοποιούν φιλικές προς το περιβάλλον τεχνολογίες για να δημιουργήσουν τα κρασιά τους.

Πολλοί σημαντικοί άνθρωποι του κρασιού παγκοσμίως περιγράφουν το νότο της περιοχής της Champagne ως το blue chip της περιοχής. Συμφωνείτε με αυτή την άποψη. Ναι, όχι και γιατί;

Ιστορικά θα πρέπει να αναφερθεί πως τα νότια χωριά της Champagne αποτελούν ένα terroir αρκετών αιώνων διαθέτοντας συνεχή αμπελουργικό πολιτισμό, παρόμοιο με αυτόν τόσο της Βουργουνδίας, όσο και της περιοχής βόρεια της Reims. Δεν θα πρέπει να ξεχνάμε πως η Μονή του Clairvaux ιδρύθηκε από Κιστερσιανούς μοναχούς το 1115 που ταξίδευαν από το Cîteaux και οι οποίοι φύτεψαν και τα πρώτα Pinot Noir. Ακολούθως, τα οινοποιεία της περιοχής είναι δυναμικά και προσφέρουν ιδιαίτερες σαμπάνιες. Τέλος, το περιβάλλον των αμπελώνων είναι φυσικό με πολλά δάση και αυτό ανταποκρίνεται στις προσδοκίες ενός υγιούς προϊόντος για τον καταναλωτή.

Πιστεύετε πως η δημιουργία μιας νέας «ελαφρότερης champagne» θα βοηθούσε στην επανάκτηση μεριδίων στις παραδοσιακές αγορές έναντι των σημαντικότερων ανταγωνιστών του προϊόντος όπως π.χ στην αγορά της Βρετανίας (παρακαλώ θεωρήστε την «ελαφρότερη champagne» ως παράδειγμα προερχόμενο από τη μέθοδο Charmat με τις παραδοσιακές ποικιλίες της Champagne, για ανταγωνισμό του Prosecco).

Όχι, πιστεύω πως θα λειτουργούσε με τον ακριβώς αντίθετο τρόπο. Η champagne διακρίνεται από τα άλλα αφρώδη για την αρωματική ένταση, τη μεταλλικότητα, την πολυπλοκότητα και την ποικιλομορφία των στυλ. Οι καταναλωτές που ψάχνουν αυτά τα «ελαφρά» χαρακτηριστικά δεν θα μπορέσουν ποτέ να εκτιμήσουν την champagne στην ουσία της. Κάθε αφρώδης οίνος έχει τη θέση του στην αγορά, στη Βρετανία η αγορά της σαμπάνιας παραμένει εξαιρετικά δυναμική.

Πόσο σημαντικό ρόλο παίζουν τα reserve wines στην τελική ποιότητα;

Η μεγαλύτερη αγορά της σαμπάνιας είναι η Βρετανία. Εκεί αναμφίβολα αγα-

πούν τη σταθερότητα και την επαναληψιμότητα στο χαρακτήρα ενός προϊόντος. Το αποθεματικό κρασί διασφαλίζει την εμπιστοσύνη των καταναλωτών.

Θεωρείτε τη μπλογαλακτική μετατροπή σημαντική για το τελικό ύφος και ποιότητα της champagne;

Ναι, είμαι κατηγορηματικός. Το να κάνεις τη μπλογαλακτική ζύμωση παρέχει μικροβιολογική σταθερότητα και μεγαλύτερη αρωματική πολυπλοκότητα. Επίσης επιτρέπει να μην χρησιμοποιούμε μεγάλες δόσεις SO₂ με τις γνωστές αρνητικές συνέπειες: αναγωγικά αρώματα, αλλεργίες από στο καταναλωτικό κοινό κ.ο.κ.

Ποια είναι η γνώμη σας σχετικά με τη χρήση δρυός; Αποτελεί πραγματικό εργαλείο για την απόδοση του τόπου παραγωγής του κρασιού ή τρόπο κρυσμάτος αδυναμιών;

Το δρύινο βαρέλι είναι μέρος της ιστορίας του κρασιού για περισσότερα από 2.000 χρόνια. Παλαιότερα, κάθε χωριό είχε τον δικό του βαρελοποιό και κάποια λίγα οινοποιεία το δικό τους βαρελοποιείο. Το ξύλο που χρησιμοποιούσαν προερχόταν κυρίως από τα τοπικά δάση στα οποία είχε πρόσβαση ο βαρελοποιός. Ο χαρακτήρας αυτών των τοπικών βιοτεχνιών μαζί με την ιδιαιτερότητα των μικρών δασών προσέφεραν επιπλέον διαστάσεις στην απόκτηση μοναδικότητας και στην αυθεντικότητα της γεύσης του τελικού προϊόντος. Γενικά, η χρήση του βαρελιού επηρεάζει το γευστικό προφίλ του οίνου και έχει επίπτωση στον τρόπο που το οξυγόνο ενσωματώνεται στο κρασί. Στις μέρες μας απαιτείται η χρήση πολύ καλής ποιότητας σταφυλιών σε συνδυασμό με ιδιαίτερα υψηλή ποιότητα δρυός για να οδηγηθούμε σε πραγματικά μοναδικά μονοπάτια ισορροπίας.

Το στυλ της Solera στη champagne είναι μοναδικό, καθώς αναδεικνύει επιπλέον διαστάσεις απόλαυσης στον οινόφιλο. Ποια είναι όμως η πραγματική ισορροπία σε αυτό το στυλ;

Η ισορροπία στη champagne επιτυγχάνεται με το χρόνο. Η μέθοδος Solera προσφέρει έναν παράγοντα για πρόσθετο βάθος και πολυπλοκότητα. Διάρκει ένα ολόκληρο χρόνο με στόχο να γίνει η σωστή ενσωμάτωση οίνων διαφορετικών χρόνων πριν την εμφιάλωση. Η πολυεπίπεδη έκφραση των αρωμάτων και το γεμάτο σώμα και η πολύπλοκη επίγευση είναι το αποτέλεσμα. 🍀

δημιουργήθηκε από και για τους αμπελουργούς-οινοποιούς. Terra Vitis είναι η σφραγίδα που δόθηκε από Γάλλους μικρούς αμπελουργούς και οινοποιούς (wine growers) που σέβονται τη φύση, τον άνθρωπο και το κρασί. Πριν από 15 χρόνια, μια ομάδα οινοποιών αμπελουργών συνεργάστηκαν για να δημιουργήσουν Terra Vitis. Ήταν πρόδρομοι της ολοκληρωμένης διαχείρισης, καθώς ξεκίνησαν τη μεθοδική κι οργανωμένη χρήση φιλικών προς το περιβάλλον τεχνικών. Οι στόχοι της πιστοποίησης είναι απλοί: Πρωτίστως ο σεβασμός στο περιβάλλον και στο terroir και στη συνέχεια να ικανοποιήσουμε τις διαρκώς αυξανόμενες προσδοκίες των κα-

*Κάθε στυλ champagne
έχει διαφορετικές
τεχνικές απαιτήσεις για
να φτάσει στην ισορροπία*



champagne
R. Dumont
propriétaires-récoltants
et fils

Champagnol Lez Mondeville



Γενική **άποψη** του οινοποιείου
R. Dumont et fils που αποδίδει
τις **πραγματικές** διαστάσεις του
μικρού και του μεγάλου για την
περιοχή της Champagne.

Με **σεβασμό** στη φύση ο
άνθρωπος πρέπει να παράγει
κρασί πιστεύουν στο **οινοποιείο**
R. Dumont et fils. Οι ίδιοι
δηλώνουν πως το Terra Vitis
είναι η σφραγίδα που δόθηκε από
Γάλλους μικρούς **αμπελουργούς**
και οινοποιούς (wine growers) που
σέβονται τη φύση, τον άνθρωπο
και το κρασί.





The Grower Champagne Tasting Μέρος 2ον

Πολλοί τους έχουν χαρακτηρίσει ως το νέο μεγάλο εύρημα της πιο παραδοσιακής ζώνης ονομασίας προέλευσης. Άλλοι πάλι διατυμπανίζουν εδώ και πολύ καιρό, πριν ακόμη την απότομη άνοδο και εξωστρέφειά τους την τελευταία δεκαετία, πως το παιχνίδι στη Champagne πάντα θα παίζεται από τα μεγάλα σίτια

ΚΕΙΜΕΝΟ **Χρήστος Κανελλακόπουλος**
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ **STUDIO ALL4MAT**



Aναμφισβήτητο είναι ότι οι growers champagne αυξάνουν διαρκώς τα μερίδιά τους στην αγορά και ισχυροποιούν τη θέση τους στα εσωτερικά παιχνίδια διαχείρισης της A.O.C Champagne. Και αυτή ήταν η κεντρική ιδέα του σεμιναρίου οργανοληπτικού ελέγχου, που πραγματοποιήθηκε στις 31 Οκτωβρίου από την Πανελλήνια Ένωση Πτυχιούχων Οινο-

λόγων (ΠΑΝ.Ε.Π.Ο) και το οποίο ήταν το δεύτερο στη σειρά μετά το αντίστοιχο του Μαΐου 2015. Στα συγκεκριμένα σεμινάρια οι συμμετέχοντες έχουν την ευκαιρία να ενημερωθούν για τις τεχνικές στην παραγωγή αφρωδών οίνων που εφαρμόζονται και εξελίσσονται στην Καμπανία (Champagne), δοκιμάζοντας ταυτόχρονα τυπικά δείγματα grower champagne (Γαλλία), δηλαδή κρασιά πολύ μικρών



και μικρομεσαίων παραγωγών που διατηρούν τη δική τους παράδοση και διαφοροποιούνται από τη μεγάλη μάζα των παραγομένων οίνων σαμπάνιας που διακινούνται κάτω από την ευθύνη των μεγάλων οίκων.

Στη διάρκεια του σεμιναρίου αναλύθηκαν τα στοιχεία που καθιστούν την περιοχή της Καμπανίας τόσο μοναδική από πλευράς εδαφικού προφίλ με διαφορετικές υποζώνες, όσο και η διαφορετικότητα στις καλλιεργούμενες ποικιλίες και πρακτικές ανάλογα με τον γεωγραφικό προσανατολισμό και το κλίμα κάθε υποπεριοχής.

ΔΩΔΕΚΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΙ ΤΥΠΟΙ

Στα πλαίσια της οργανοληπτικής δοκιμής οι συμμετέχοντες μπόρεσαν να δοκιμάσουν 12 διαφορετικούς τύπους Champagne κι ένα μη αφρώδες κρασί της περιοχής, με το κάθε κρασί να διαφοροποιείται στυλιστικά από όλα τα υπόλοιπα. Επιπλέον δοκιμάστηκε εμβόλιμα τυφλά και οίνος που έχει παραχθεί με την παραδοσιακή μέθοδο αλλά σε άλλη περιοχή του πλανήτη.

Στην παρουσίαση σημαντική ήταν η συμμετοχή ως εισηγητή του Δημήτρη Σκουτέλα, έμπειρου οινολόγου και μέλους της

ΠΑΝ.Ε.Π.Ο, με προϋπηρεσία στον κλάδο και ειδικότερα στην Καμπανία όπου εργάζεται.

Αναλύθηκε επίσης το θεσμικό πλαίσιο κάτω από το οποίο η Διεπαγγελματική της Καμπανίας προσπαθεί να οργανώσει και να διατηρήσει την πρωτοκαθεδρία της περιοχής και των παραγόμενων σε αυτήν κρασιών προς όφελος των οινοποιών αλλά και των αμπελοκαλλιεργητών, διατηρώντας την πολύ καλή τιμή αγοράς της πρώτης ύλης (φέτος διαμορφώθηκε στα 6 ευρώ/κιλό) σε ένα ανταγωνιστικό περιβάλλον.

Παρόλο που η κατανάλωση των αφρωδών κρασιών ανά τον κόσμο έχει αυξηθεί►



Οι κυρίαρχες ποικιλίες

Οι κυριότερες **ποικιλίες** που καλλιεργούνται στο μεγαλύτερο ποσοστό των αμπελώνων της Καμπανίας είναι το **Chardonnay** (30%), το **Pinot Noir** (38%) και το **Pinot Meunier** (32%). Οι ποικιλίες Arbanne, Pinot Blanc και Petit Meuslier ακολουθούν με σημαντικά **μικρότερα** μερίδια φύτευσεων.



περισσότερο από 30% την τελευταία 15ετία, η Champagne δέχεται ταυτόχρονα ισχυρό ανταγωνισμό τόσο από τους οίνους Prosecco της Ιταλίας όσο και από τους Cava της Ισπανίας, ενώ στον ανταγωνισμό εισέρχονται συνεχώς νέοι παραγωγοί από χώρες όπως η Νέα Ζηλανδία ή πρόσφατα η Μεγ. Βρετανία. Βέβαια η περιοχή της Καμπανίας διαθέτει μια απaráμιλλη παράδοση και φήμη και μέσω των οίνων που παρουσιάστηκαν και δοκιμάστηκαν στο σεμινάριο αναδείχθηκε αυτή η ιδιαιτερότητα, δίχως ο εμβόλιμος οίνος να στερείται ποιοτικών χαρακτηριστικών. Επιπλέον αναδείχθηκε η δυναμική που έχουν και η επιδιωκόμενη διαφοροποίηση που προσπαθούν να πετύχουν οι ανεξάρτητοι παραγωγοί (growers champagne). Οι οίνοι που παρουσιάστηκαν στο σεμινάριο επιλέχτηκαν κατά τέτοιο τρόπο ώστε να καλύπτουν όλες τις στυλιστικές διαφοροποιή-

σεις που περιλαμβάνει ο γενικά εύκαμπτος τίτλος «παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής αφρώδων». Επιγραμματικά, μιας και ο όγκος των πληροφοριών γύρω από τις champagne είναι ανεξάντλητος, θα πρέπει να αναφερθούν τα ακόλουθα. Η θέση της περιοχής ως προς το γεωγραφικό πλάτος που βρίσκεται διακρίνεται ως τόπος από τον συνδυασμό του ωκεάνιου και ηπειρωτικού κλίματος. Το ασβεστολιθικό υπόβαθρο των εδαφών επιδρά στην υδατική επάρκεια των αμπελιών ενώ το ανάγλυφο της περιοχής, όπου κυριαρχούν οι χαμηλοί λόφοι, διαδραματίζει ουσιαστικό ρόλο όσον αφορά την αποστράγγιση των αμπελώνων αλλά και στην έκθεση στην ηλιοφάνεια που είναι ουσιώδης στην εν λόγω περιοχή. Όλα τα παραπάνω στοιχεία βρίσκονται σε ατελείωτες παραλλαγές στην Καμπανία δημιουργώντας ποικίλους συνδυασμούς μοναδικούς για κάθε αμπελοτόπι.

info

Θα πρέπει να αναφερθεί πως κατά τη διάρκεια της **γευσίγνωσίας** της ΠΑΝ.Ε.Π.Ο δόθηκαν στοιχεία για την κατάσταση της **αμπελοοινικής** παραγωγής και αναλύθηκαν **τεχνικές** λεπτομέρειες για τα **στάδια**

οινοποίησης στην παραγωγή αφρώδων της **Champagne** αλλά και θέματα που αφορούν τη **νομοθεσία** και στους τρόπους **ελέγχου** της ποιότητας των οίνων. Το τρίτο αντίστοιχο **σεμινάριο** προγραμματίζεται για την άνοιξη.



Η ΜΕΓΑΛΗ ΟΜΠΡΕΛΑ

Κατά τη διάρκεια του σεμιναρίου δοκιμάστηκαν σαμπάνιες τόσο μονοποικιλιακές από Chardonnay και Pinot Noir και από όλες τις υποζώνες: La Montagne de Reims, La Côte des Blancs et La Côte de Sézanne, La Vallée de La Marne & La Côte des Bar. Δοκιμάστηκαν επίσης οίνοι από συνινοποίηση 2, 3 ή 4 ποικιλιών με διαφορετικές αναλογίες, αλλά και σαμπάνιες με ξεχωριστά στυλ όπως η εξαιρετικά σπάνια Sclera Champagne που η παραγωγή της συγγενεύει με το περίφημο σύστημα που εφαρμόζεται στην περιοχή του Herez

στην Ισπανία για τα περίφημα Sherry, ροζέ champagne, που πραγματικά αποτελούν μικρό ποσοστό ως συνολική παραγωγή. Επιπλέον, επισημάνθηκε το γεγονός ότι η τάση δείχνει να ευνοεί την παραγωγή ροζέ champagne στο μέλλον (σε απόχρωση που ομοιάζει με το χρώμα των ροζέ οίνων της Προβηγκίας). Οι ροζέ σαμπάνιες που παρουσιάστηκαν ήταν φτιαγμένες με τη μέθοδο της αφαίμαξης, μια τεχνική που δεν είναι η πιο συνηθισμένη, καθώς περισσότερες ροζέ παράγονται από αναμειξεις (απαιτεί μεγάλη προσοχή και μεγάλη εμπειρία ώστε να παραχθεί το επιθυμητό αποτέ-

λεσμα τόσο αρωματικής όσο και γευστικής ισορροπίας). Επίσης παρουσιάστηκαν σαμπάνιες Millesimée με 5, 8 και 10 χρόνια ωρίμανσης που εντυπωσίασαν με το βάθος, τη δομή και τη φινέτσα τους. Τέλος μια σημαντική πινελιά ήταν η παρουσίαση του μοναδικού μη αφρώδους οίνου ΠΟΠ Καμπανίας, που παράγεται στη ζώνη και είναι ένα πολύ ιδιαίτερου χαρακτήρα ροζέ ξηρό από Pinot Noir. Θα λέγαμε ότι είναι η συνέχεια της πρώιμης εποχής οινοπαραγωγής της περιοχής πριν τα αφρώδη κυριαρχήσουν εκτοπίζοντας παλιότερες οινικές παραδόσεις. 🍇



ΑΛΛΟ ΕΙΝΑΙ ΚΑΝΩ ΚΡΑΣΙ, ΑΛΛΟ ΚΑΝΩ ΤΟΥΡΙΣΜΟ

Με την εκθετική αύξηση του αριθμού των ζυμομυκήτων στις πρώτες ώρες της ζύμωσης του κρασιού θα μπορούσε κανείς να παρομοιάσει τη ραγδαία ανάπτυξη του οινοτουρισμού. Και βέβαια ποιο άλλο σκηνικό εκτός από τη Σαντορίνη θα ήταν το καταλληλότερο για το 1ο Διεθνές Συνέδριό του

ΚΕΙΜΕΝΟ **Χρήστος Κανελλακόπουλος**

* Οινολόγος

Η δυναμική και επιτυχημένη στον τομέα του οινοτουρισμού πορεία της Σαντορίνης αλλά και κάποιων άλλων περιοχών όπως η Τοσκάνη, το Bordeaux ή η Νάπα έχει προβληθεί πολύ με αποτέλεσμα να έχει δημιουργηθεί η εντύπωση ότι σε αυτό το πεδίο μπορεί να βρει κανείς τον εύκολο δρόμο για την εμπορική επιτυχία. Για όσους λοιπόν προσήλθαν στο Συνέδριο, που πραγματοποιήθηκε από τις 14 έως τις 16 Οκτωβρίου στο νησί του Αιγαίου, με την ελπίδα να αποκρυπτογραφήσουν τους κώδικες επιτυχίας του οινοτουριστικού προϊόντος έγινε σαφές ότι αυτό δεν είναι καθόλου εύκολη υπόθε-



ση και απαιτεί γνώση αλλά και εκπαίδευση, αφού όπως χαρακτηριστικά αναφέρθηκε, ένας καλός οινοποιός δεν είναι αυτονόητο ότι θα επιτύχει στον τομέα των οινοτουριστικών προϊόντων όπως και αντιστοίχως ένας επιτυχημένος οινοτουριστικός προορισμός θα εκτινάξει μονομιάς την αξία ή τις πωλήσεις καθενός οινοποιείου που βρίσκεται στην περιοχή αυτή. Άλλωστε το κρασί είναι προϊόν και ο τουρισμός υπηρεσία.

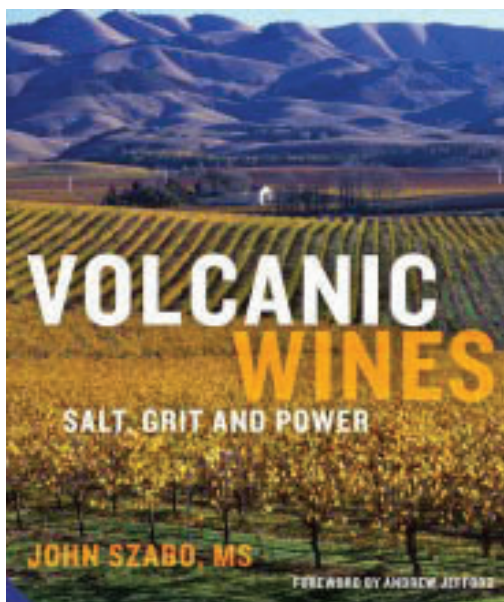
Βέβαια στο ιδιαίτερα πυκνό σε ομιλίες -περισσότεροι από 200 συνέδριοι από την Ελλάδα και το εξωτερικό- συνέδριο, ανέβλυζε η δυναμική που υπάρχει στον οινικό χώρο γι' αυτό το νέο προϊόν.

ΟΛΟΣ Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Το 1ο Διεθνές Συνέδριο για τον Οινοτουρισμό, που έλαβε χώρα στο συνεδριακό κέντρο Πέτρος Μ. Νομικός, οργανώθηκε με την επιστημονική συνεργασία του Πανεπιστημίου Αιγαίου, του ΤΕΙ Αθήνας, του University of South Australia και είχε τεθεί υπό την αιγίδα των υπουργείων Οικονομίας και Αγροτικής Ανάπτυξης, του ΣΕΤΕ, της ΕΔΟΑΟ, του ΣΕΟ, της ΚΕΟΣΟΕ, της Περιφέρειας Ν. Αιγαίου και του Δ. Θήρας, ενώ στην έναρξή του ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης απεύθυνε χαιρετισμό.

Η τελευταία ημέρα του συνεδρίου ήταν αφιερωμένη σε επισκέψεις σε οινοποιεία, όπου οι συμμετέχοντες είχαν την ευκαιρία να μυηθούν στα μυστικά της αμπελουργικής τεχνικής και οινοποίησης στη Σαντορίνη. Τα οινοποιεία που δέχθηκαν τους συνέδρους ήταν τα Βενετσάνου, Μπουτάρη και SantoWines. Ακολούθησε περιήγηση με σκάφος της Ένωσης Λεμβούχων στην καλντέρα και το Ηφαίστειο.

Το Συνέδριο οργανώθηκε στο πλαίσιο της σειράς συνεδρίων IMIC, που διεξάγονται σε ετήσια βάση από το 2004, με πρωτοβουλία της «Ηλιότοπος Συνέδρια».



Παγκόσμια πρεμιέρα για το βιβλίο Volcanic Wines

Στη Σαντορίνη, προσκεκλημένος του 1ου Διεθνούς Συνεδρίου για τον Οινοτουρισμό βρέθηκε ο πολύ γνωστός Master Sommelier John Szabo από τον Καναδά. Ο κ. Szabo συμμετείχε ως κεντρικός ομιλητής με μία ειδική παρουσίαση με θέμα «Exploring The World of Volcanic Wines».

Την παρουσίασή του προλόγισε η Σοφία Πέρπερα κάνοντας επίσης αναφορά στο νέο του βιβλίο για τα ηφαιστειακά κρασιά του κόσμου, που παρουσιάστηκε στο πλαίσιο του συνεδρίου, με τίτλο «Volcanic Wines: Salt, Grit and Power».

Μια πολυτελής έκδοση

Η έκδοση «Volcanic Wines: Salt, Grit and Power», είναι γραμμένη στην αγγλική γλώσσα και κυκλοφόρησε τον Οκτώβριο του 2016 από τον εκδοτικό οίκο Quarto Publishing Group. Το βιβλίο έχει σκληρό εξώφυλλο, μέγεθος 280 x 235 mm, αποτελείται από 256 σελίδες και περιέχει πληθώρα φωτογραφιών.

Τιμητική Βράβευση Μπουτάρη

Ως πιο συγκινητική στιγμή του Συνεδρίου χαρακτηρίστηκε η βράβευση του Δημάρχου Θεσσαλονίκης και γνωστού οινοποιού Γιάννη Μπουτάρη από την ΕΔΟΑΟ και το Δήμο Θήρας στην κατάμεση αίθουσα του Συνεδριακού Κέντρου. Ο κ. Μπουτάρης, ιδιαίτερα συγκινημένος, μίλησε για την πρώτη επαφή του με τη Σαντορίνη το 1985 που οινοποίησε το πρώτο του σαντορινιό κρασί στην κρύαβα Νομικού, ενώ έκλεισε την ομιλία του με τη φράση «φτεύουμε αμπέλια για τα εγγόνια μας», υποδηλώνοντας έτσι την επένδυση ζωής που κάνει ο αμπελουργός και οινοποιός. Είχε προηγηθεί προβολή βίντεο που περιλάμβανε χαρακτηριστικές φωτογραφίες από την προσωπική και επαγγελματική πορεία του Γιάννη Μπουτάρη.



11ο CELLIER WINE FAIR

Μοναδικές γευστικές εμπειρίες με την υπογραφή των Cellier

Πάνω από 40 Έλληνες και ξένοι παραγωγοί παρουσίασαν εκατοντάδες προϊόντα, δίνοντας την ευκαιρία στους επισκέπτες του 11ου Cellier Wine Fair να δοκιμάσουν κρασιά και αποστάγματα του ελληνικού και του διεθνούς αμπελώνα αλλά και να γευτούν πρωτότυπα cocktails και delicatessen γεύσεις.

Η έκθεση, που έχει πλέον μετατραπεί σε οινικό θεσμό, αφού τα τελευταία 11 χρόνια φέρνει κοντά παραγωγούς με καταναλωτές, άνοιξε τις πόρτες της την Κυριακή 2 Οκτωβρίου στο ξενοδοχείο Hilton της Αθήνας υπό τους ήχους ζωντανής μουσικής και με εντυπωσιακά happenings.

ΜΕ ΤΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ WINE

Στη Θεσσαλονίκη ανέβηκαν τα κρασιά της Πελοποννήσου

Χαρακτήρα ετήσιου θεσμού έχει λάβει η άνοδος των οινοποιών της Πελοποννήσου στη Θεσσαλονίκη, σύμφωνα με τον πρόεδρό τους, Γιάννη Τσέλεπο. «Ανεβήκαμε 50 οινοποιεία από την Πελοπόννησο, που αντιπροσωπεύουμε το 90% της παραγωγής του αμπελώνα της και παρουσιάσαμε στο οινόφιλο κοινό της Θεσσαλονίκης όλα τα κρασιά μας», ανέφερε μεταξύ άλλων στο Wine Trails στο περιθώριο της εκδήλωσης που οργανώθηκε από το Wine Plus, το βράδυ της Δευτέρας 24 Οκτωβρίου. **Α.Λ.**

ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ
ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ
ΤΗΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ



ΟΙΝΟΤΙΚΑ 2016

Σε πρώτο πλάνο οι οίνοι της Κρήτης

Τον πρωταγωνιστικό ρόλο που έχουν κατακτήσει την τελευταία δεκαετία στην ελληνική οινική σκηνή επιβεβαίωσαν τα κρασιά της Κρήτης στην εκδήλωση γευσιγνωσίας «ΟιΝοτικά», που πραγματοποιήθηκε με μεγάλη επιτυχία στο ξενοδοχείο

Μεγάλη Βρετανία στις 30 Οκτωβρίου. Στα φρετινά «ΟιΝοτικά» συμμετείχαν 23 οινοποιεία απ' όλη την Κρήτη και οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν πάνω από 200 διαφορετικές ετικέτες. Η εκδήλωση διοργανώθηκε από τη Vinetum.

ΟΙΝΟΚΕΝΤΡΙΚΑ 2016

Τα κρασιά των βουνών στη δική τους έκθεση



Στην «καρδιά» της χώρας, με δεκάδες οινοποιεία και μεγάλες εκτάσεις αμπελώνων, η Κεντρική Ελλάδα είναι μία από τις πιο σημαντικές -όσο και λιγότερο γνωστές- οινικές περιφέρειες. Με στόχο να τη μάθει το οινόφιλο κοινό και οι επαγγελματίες της εστίασης, η Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Κεντρικής Ελλάδας (ΕΝΟΑΚΕ) οργάνωσε στις 20 Νοεμβρίου ομαδική παρουσίαση των κρασιών της, με όνομα «ΟινοΚεντρικά», στο ξενοδοχείο Electra Metropolis των Αθηνών. Πάνω από 800 επαγγελματίες και καταναλωτές προσήλθαν στα πρώτα «ΟινοΚεντρικά» και δοκίμασαν τα κρασιά 21 οινοποιείων από την Αττική, τη Βοιωτία, την Εύβοια, την Καρδίτσα, τη Λάρισα, τη Τρίκαλα και τη Φθιώτιδα.

Κουμανταρία

Η Κουμανταρία κατέκτησε τους οινόφιλους της Βόρειας Ελλάδας

Ενίσχυση της εξαγωγικής του παρουσίας στην ελληνική αγορά, επιχειρεί το ΠΟΠ κρασί Κουμανταρία, που αποτελεί κορυφαία έκφραση της κυπριακής οινοποιίας και είναι έναν από τους αρχαιότερους οίνους στη Μεσόγειο και την Ευρώπη.

Κατεξοχήν παράδειγμα κρασιού, που κουβαλάει το terroir των 14 χωριών, πάνω από τη Λεμεσό όπου και παράγεται και με παράδοση τουλάχιστον 1.000 χρόνων, η Κουμανταρία την Τρίτη 8 Νοεμβρίου είχε μια γνωριμία με το οινόφιλο κοινό της Θεσσαλονίκης σε μία εκδήλωση που επιμελήθηκε η Wine Plus. «Επιλέξαμε τη Θεσσαλονίκη γιατί θεωρούμε ότι σε αυτή την πόλη μπορούμε να βρούμε εμπορικούς συνεργάτες», τόνισε στο Wine Trails ο Συμεών Κυπραίος, εμπορικός ακόλουθος της κυπριακής Πρεσβείας στην Αθήνα.

ΚΕΙΜΕΝΟ Λεωνίδας Λιάμης

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ



26^η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ,
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



6^η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΟΙΝΟΥ

3-6.3.2017

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ
ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΘΕΜΑΤΙΚΑ ΣΑΛΟΝΙΑ

- για το ελαιόλαδο και την ελιά
- για το ούζο και το τσίπουρο

SIDE EVENTS

- Pop Up Restaurants
- Seminars & Panel Discussions
- Corner Showroom "It's All New to Me"
- Olives & Olive Oil Bar
- Spirits & Oysters
- Beer & Cold Cuts
- Cheese & Wine Bar

ΟΡΓΑΝΩΣΗ
HELEXPO

T: 2310291142 - Website: detrop.helexpo.gr



ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Περισσότερες από 600 ετικέτες στον Χάρτη των Γεύσεων

Ένα ευρύ φάσμα οινικών επιλογών από όλη την ελληνική επικράτεια, αλλά και την Κύπρο είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν και να γευτούν όσοι οινόφιλοι έσπευσαν να επισκεφθούν τον 14ο «Χάρτη των Γεύσεων» που πραγματοποιήθηκε το διήμερο 3-4 Δεκεμβρίου στη Θεσσαλονίκη. Πάνω από 600 ετικέτες, κάποιες εκ των οποίων από τα φρέσκα κρασιά εσοδείας 2016, πλημμύρισαν την Αποθήκη Γ του λιμανιού μαζί με χιλιάδες Θεσσαλονικέων αλλά κι επισκεπτών της πόλης. Όπως αναφέρθηκε στο Wine Trails από τη Μαρία Νέτσικα, του Wine Plus, που είναι ο εμπνευστής και διοργανωτής του «Χάρτη των Γεύσεων», στη φετινή διοργάνωση συμμετείχαν περισσότεροι από 115 οινοποιοί, αποσταγματοποιοί και εισαγωγείς, ενώ πρώτη φορά υπήρξε και ομαδική συμμετοχή από Κύπρο, με 6 οινοποιεία. Όσον αφορά στην προσέλευση, υπολογίζεται ότι το Σαββατοκύριακο πέρασαν την πύλη της Αποθήκης Γ πάνω από 5.000 επισκέπτες. Η παρουσίαση των κρασιών συνδυάστηκε και με μια σειρά από παράλληλες εκδηλώσεις όπως οι συζητήσεις για τις «Σπουδές του κρασιού στην Ελλάδα» μέσα από το «Wine in Moderation» που οργάνωσε η ΕΔΟΑΟ, τα σεμινάρια για την απόλαυση του καφέ, μαγειρικές επιδείξεις και άλλα.

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λεωνίδας Λιάμης**

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Στον εκλεκτό κόσμο του ερυθρού οίνου

Τα πιο ακριβά ερυθρά κρασιά της εσοδείας που κυκλοφορεί στην αγορά αλλά και ό,τι καλύτερο έχουν στα κελλάρια τους σε κόκκινο κρασί παρουσίασαν 26 από τα καλύτερα ελληνικά οινοποιεία την Κυριακή 27 Νοεμβρίου στην εκδήλωση γευσιγνωσίας «Μεγάλα Κόκκινα Κρασιά», στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία. Μαζί τους μερικοί από τους πιο σημαντικούς εισαγωγείς οίνων της Ελλάδας, με σπουδαία κόκκινα κρασιά του διεθνούς αμπελώνα, ανάμεσά τους και πανάκριβες ετικέτες, έδωσαν για τρίτη φορά το παρόν στην ιδιαίτερη αυτή εκδήλωση.



9-11 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

Η Νάουσα κοιτάει τους επιλεκτικούς millennials

ΚΕΙΜΕΝΟ **Λεωνίδας Λιάμης**

Στο επίκεντρο των εκδηλώσεων «Νάουσα η πόλη του Οίνου» που πραγματοποιήθηκε μεταξύ 9-11 Δεκεμβρίου, βρέθηκε το «σήμα κατατεθέν» της περιοχής, το ΠΟΠ Ξινόμαυρο μια πολύ ιδιαίτερη ποικιλία, που έχει ένα δικό της πολυδύναμο χαρακτήρα, και δίνει όλους τους τύπους κρασιού, από ξηρά και παλαιωμένα, μέχρι φρέσκα και λευκά, ροζέ, γλυκά, σαμπάνιες κ.λπ.». Κοινή συνισταμένη των 20 οινοποιών της περιοχής και πλειάδας ειδημόνων περί την οινοποίηση, την εμπορία και το marketing του οίνου, που συμμετείχαν στην ημερίδα που οργάνωσε ο Γιάννης Καρακάσης, ένας από τους δύο master of wine στη Ελλάδα, ήταν ότι πρώτη προτεραιότητα στο σχεδιασμό του μέλλοντος για το Ξινόμαυρο πρέπει να αποτελέσει η ανάδειξη των διαφορετικών οινοπεδίων του.

Όπως επισημάνθηκε έχουν εντοπιστεί 13 διαφορετικά αμπελοτόπια, με βάση τους τύπους των εδαφών τους και το χαρακτήρα των κρασιών τους. Τέτοια αμπελοτόπια είναι, μεταξύ άλλων, η Ράμνιστα, η Γάστρα, η Στράντζα, το Βατέμι και ο Παλιοχαλιάς. Το δεύτερο βήμα στο δρόμο για το... μέλλον του Ξινόμαυρου Νάουσας θα πρέπει να συσχετιστεί με τις ενδεικνυόμενες επεμβάσεις σε επίπεδο αμπελιού, ώστε να ταιριάζουν στο στυλ της ιδιαίτερης αυτής ποικιλίας διότι ανάλογα τον τύπο οίνου που θέλει να παράξει ο οινοποιός, αντίστοιχα θα πρέπει να καλλιεργήσει και το αμπέλι του.

Όσον αφορά στις αγορές στις οποίες θα πρέπει να στοχεύσει το Ξινόμαυρο ΠΟΠ της Νάουσας επισημάνθηκε ότι αν θέλουμε να πάει μπροστά και να πάρει τη θέση που του αξίζει στην αγορά, πρέπει να απευθυνθεί σε επιλεγμένες κάβες και εστιατόρια σε μια – δυο ακριβές αγορές και να έχει ως στόχο τους καταναλωτές που ανήκουν στην κατηγορία των millennials, καθώς αυτοί οι άνθρωποι είναι που ψάχνουν το καινούριο και το διαφορετικό και έχουν την οικονομική δυνατότητα να το αποκτήσουν.

Τέλος, οι διοργανωτές δεν ξέχασαν να θυμήσουν και την ιστορία της Νάουσας, ως πόλη κρασιού, μέσω σχετικής εκδήλωσης ενώ υπήρξαν επίσης εκδηλώσεις γαστρονομίας και επισκέψεις στα οινοποιεία της Ημαθίας.



Οι διοργανωτές **θύμισαν** και την ιστορία της Νάουσας, ως πόλης κρασιού, μέσω **σχετικής** εκδήλωσης ενώ υπήρξαν επίσης εκδηλώσεις γαστρονομίας και **επισκέψεις** στα **οινοποιεία** της Ημαθίας.

1970 ΕΩΣ 2012

Το Ξινόμαυρο στον χρόνο

Το τριήμερο πλαισιώθηκε κι από μια σειρά άλλων παράλληλων εκδηλώσεων, με πιο χαρακτηριστική εκείνη για την εξέλιξη του Ξινόμαυρου μέσα στο χρόνο, στη διάρκεια της οποίας δοκιμάστηκαν κρασιά από το 1970 έως το 2012 και σε αυτή φάνηκε το δυναμικό του Ξινόμαυρου και η δυνατότητά του να παλιώσει και να παραμείνει ζωντανό για πολλά χρόνια. Οργανώθηκε επίσης η εκδήλωση Νάουσα και look alikes, κατά την οποία το Ξινόμαυρο Νάουσας βρέθηκε σε αντιπαράθεση με άλλα ελληνικά και ξένα κρασιά προκειμένου να αναδειχθεί η ταυτότητά του σε σύγκριση με αυτά, τί δυναμικό έχει το ένα και τί το άλλο και πώς εντέλει όλα αυτά στέκονται στην αγορά, ενώ υπήρξε γευσσιγνωσία και νεαρών Ξινόμαυρων οίνων της φετινής σεζόν και όπως επισημάνθηκε «η χρονιά φαίνεται πως θα είναι πολύ ωραία και για τον οινοποιό».





Η ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΓΙΟΡΤΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Τον εγχώριο και διεθνή παλμό του κλάδου τροφίμων και ποτών θα καταγράψει το εκθεσιακό δίδυμο Detrop-Oenos από τις 3 έως τις 6 Μαρτίου 2017 στη ΔΕΘ HELEXPO

ΚΕΙΜΕΝΟ **Μαρίνα Σκοπελίτου**

Το ClimWine 2016 πραγματοποιείται υπό την αιγίδα του παγκόσμιου φήμης ερευνητικού κέντρου για τη γεωργία INRA.

Στο Διεθνές Εκθεσιακό Κέντρο Θεσσαλονίκης, σε ανεξάρτητο χώρο και με αναβαθμισμένες εκθεσιακές δομές που αναδεικνύουν τις επιμέρους των οινοπαραγωγών, η έκθεση OENOS 2017, η 6η Διεθνής Έκθεση Οίνου, θα προσελκύσει το ενδιαφέρον των κορυφαίων influencers και πολλών εμπορικών επισκεπτών σε ένα περιβάλλον άκρως εκλεπτυσμένο.

Οι επισκέπτες θα έχουν

την ευκαιρία στο πλαίσιο της έκθεσης να συμμετάσχουν σε πρωτοποριακά masterclasses και σεμινάρια όπου θα ξεδιπλωθούν οι κορυφαίες τάσεις, οι οινικές εμπειρίες και τα καυτά ζητήματα που απασχολούν τους επαγγελματίες του οίνου αλλά και τους φανατικούς θαυμαστές του.

Στον φιλόξενο χώρο του wine bar, θα έχουν την ευκαιρία να μάθουν από τους

ειδικούς πώς στήνεται το τέλειο wine, beer, bar, αποσταγματοποιείο, ανάλογα με το προφίλ και τις ανάγκες των καταναλωτών.

Πολλές παροχές

Η διοργάνωση της έκθεσης προβλέπει δωρεάν παροχή σε όλους τους εκθέτες ποτήρια και πάγο, συνεχή τροφοδοσία με καθαρά ποτήρια καθόλη τη διάρκεια της έκθεσης, συμμετοχή τν ετικετών στο wine bar και B2B συναντήσεις με εισαγωγείς. Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφθείτε στην ιστοσελίδα της έκθεσης: <http://detrop.helexpo.gr/el/oenos>





17-20 ΜΑΡΤΙΟΥ

Με ισχυρό διεθνή προσανατολισμό

Η OENOTELIA, μία έκθεση με αμιγώς επαγγελματικό χαρακτήρα και διεθνή προσανατολισμό, θα πραγματοποιηθεί στις 17-20 Μαρτίου 2017 στο Metropolitan Expo στην Αθήνα. Ενταγμένη στο πλαίσιο της FOOD EXPO, η OENOTELIA θα προσφέρει πληθώρα σημαντικών συνεργειών, καθώς επιτρέπει στους εκθέτες

να παρουσιάσουν τα προϊόντα τους και να έρθουν σε επαφή με χιλιάδες εκπροσώπους από την οργανωμένη λιανική, το χονδρεμπόριο και τη μαζική εστίαση, καθώς και με σημαντικούς αγοραστές από το εξωτερικό. Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της έκθεσης: <http://oenotelia.gr/>



12-14 ΜΑΪΟΥ

Το 4ο Διεθνές Συμπόσιο ΑΜΠΕΛΟΣ στη Σαντορίνη



Το Διεθνές Συμπόσιο Άμπελος 2017 με θέμα «Μεσογειακός Αμπελώνας και Κλιματική Αλλαγή» θα πραγματοποιηθεί στη Σαντορίνη, στις 12-14 Μαΐου 2017, στο Συνεδριακό Κέντρο Πέτρος Μ. Νομικός.

Το συνέδριο θα αναπτυχθεί πάνω σε 5 θεματικές ενότητες που περιλαμβάνουν: τις αλλαγές στο κλίμα της Ευρώπης και της Μεσογείου μέχρι το τέλος του 21ου αιώνα, τις επιδράσεις της κλιματικής αλ-

λαγής στην ανάπτυξη και την ποιότητα των σταφυλιών και την αναπτυξιακή φυσιολογία και οικολογία της αμπέλου, την προσαρμογή των ποικιλιών και των υποκειμένων αμπέλου σε συνθήκες κλιματικής αλλαγής, και τη νέα φιλοσοφία στις τεχνικές οινοποίησης εν όψει της κλιματικής αλλαγής. Για πληροφορίες επισκεφθείτε την ιστοσελίδα της έκθεσης: <http://ampelos2017.conferences.gr>

29-31 Ιανουαρίου

VINISUD

Όπως κάθε φορά, έτσι και φέτος η έκθεση είναι αφιερωμένη στις οινοπαραγωγικές περιοχές και τα κρασιά και τα αποστάγματα της Μεσογείου. Σημαντικό κομμάτι της αποτελούν πάντα οι παράλληλες εκδηλώσεις καθώς και οι ατομικές συναντήσεις με αγοραστές οίνων.



19-21 Μαρτίου

PROWEIN

Όλοι περιμένουν ακόμα μια σπουδαία χρονιά για την καθιερωμένη και καταξιωμένη έκθεση PROWEIN. Στην έκθεση αναμένεται να παραβρεθούν περισσότεροι από 6.300 εκθέτες από 60 χώρες συμπεριλαμβανομένων των σημαντικότερων οινοπαραγωγικών περιοχών, 295 στον αριθμό, παγκοσμίως. Επιπλέον θα υπάρχουν

400 επιλεγμένα αποστάγματα. Αν και οι μισοί εκθέτες θα προέρχονται από τη Γαλλία και την Ιταλία, θα υπάρχουν οινοποιεία από, το Εκουαδόρ, τις Αζόρες και την Πολωνία.



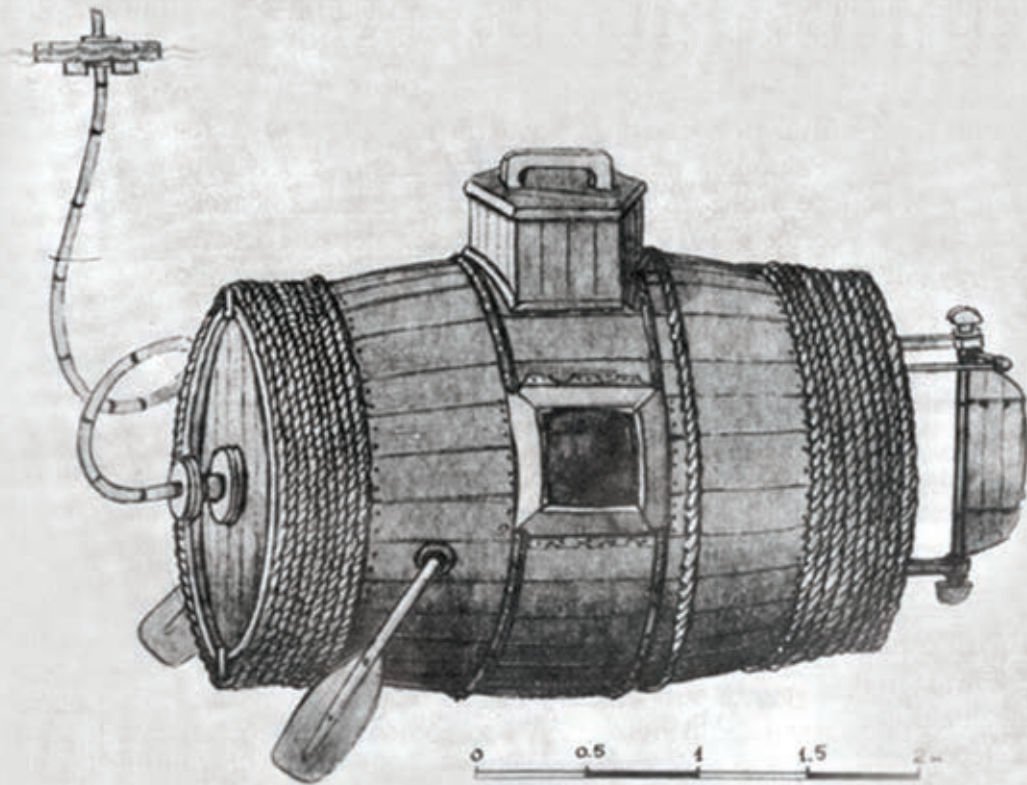
25 Μαρτίου

Decanter Fine Wine

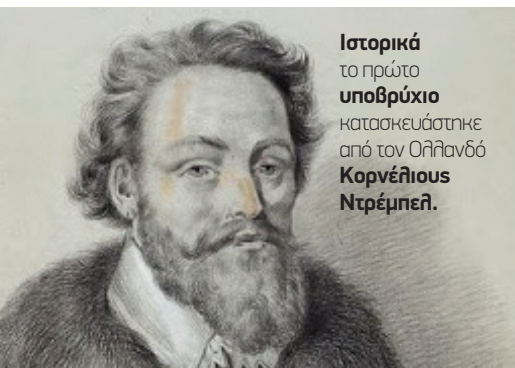
Για ακόμα μία φορά οι άνθρωποι του DECANTER πρωτοπορούν. Στο γνωστό χώρο λίγα μόλις μέτρα από τους σταθμούς Marylebone και Baker

Street, οινόφιλοι από όλο τον κόσμο θα έχουν την ευκαιρία, ως άλλοι Sherlock Holmes, να ανακαλύψουν καλά κρυμμένα μυστικά από κάθε γωνία του Bordeaux από τις τρεις τελευταίες δεκαετίες.





Το υποβρύχιο του **Ναϊκόνο** ήταν κατασκευασμένο από **ξύλο** και έμοιαζε με **βαρέλι**. Ήταν εφοδιασμένο με «**σωληίνες φωτιάς**», ένα όπλο που μοιάζει με τα σημερινά φλογοβόλα. Επίσης, είχε **ειδικούς αεροφράκτες**, ώστε οι υδρονάυτες να μπορούν να βγουν από το **υποβρύχιο** και να καταστρέψουν τα **εχθρικά** πλοία.



Ιστορικά
το πρώτο
υποβρύχιο
κατασκευάστηκε
από τον Ολλανδό
Κορνέλιους
Ντρέμπεηλ.

ΙΣΤΟΡΙΑ

Με έμπνευση από βαρέλια οίνου το πρώτο πολεμικό υποβρύχιο

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: **Φανή Γιαννακοπούλου**

Το πρώτο στρατιωτικό υποβρύχιο του κόσμου φτιάχτηκε το 1721 από τον Ρώσο ξηλουργό, Γεφίμ Ναϊκόνο, με χρηματοδοτική στήριξη από τον Μέγα Πέτρο και προσομοιάζε σχεδιαστικά με τα δρύινα βαρέλια που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση και την παλαίωση κρασιών. Ωστόσο, πριν από αυτόν υπήρχαν σχέδια για δημιουργία υποβρυχίου που χρονολογούνται από το 1578. Για την ιστορία, το πρώτο υποβρύχιο σχεδιάστηκε από τον Άγγλο Ουίλιαμ Μπουρν και κατασκευάστηκε από τον Ολλανδό Κορνέλιους Ντρέμπεηλ το 1620



Το πρώτο **στρατιωτικό υποβρύχιο** του κόσμου φτιάχτηκε με **χρηματοδοτική** στήριξη από τον **Μέγα Πέτρο** και προσομοιάζε σχεδιαστικά με τα **δρύινα βαρέλια** που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση και την παλαίωση **κρασιών**.

Το 1718, ο Ρώσος ξηλουργός Γεφίμ Ναϊκόνο έγραψε ένα γράμμα στον Μέγα Πέτρο, λέγοντάς του ότι μπορεί να φτιάξει ένα «μυστικό σκάφος» γι' αυτόν. Το «μυστικό σκάφος» θα μπορούσε να ταξιδέψει κάτω από το νερό και να βυθίζει εχθρικά πλοία. Ο Ναϊκόνο προσκλήθηκε στην Αγ. Πετρούπολη και του δόθηκε η άδεια να ξεκινήσει την κατασκευή. Μετά από 3 χρόνια, ο Ναϊκόνο ολοκλήρωσε το πρώτο μοντέλο. Ο Μέγα Πέτρος ενθουσιάστηκε τόσο πολύ που του είπε να φτιάξει μια πιο ολοκληρωμένη εκδοχή.

ΕΦΟΔΙΑΣΜΕΝΟ ΜΕ «ΣΩΛΗΝΕΣ ΦΩΤΙΑΣ»

Το υποβρύχιο του Ναϊκόνο ήταν κατασκευασμένο από ξύλο και έμοιαζε με βαρέλι. Ήταν εφοδιασμένο με «σωληίνες φωτιάς», ένα όπλο που μοιάζει με τα σημερινά φλογοβόλα. Επίσης, είχε ειδικούς αεροφράκτες, ώστε οι υδρονάυτες να μπορούν να βγουν από το υποβρύχιο και να καταστρέψουν τα εχθρικά πλοία. Δυστυχώς, η πρώτη δοκιμή του το 1724 ήταν τραγωδία. Το υποβρύχιο βυθίστηκε, ενώ ο Ναϊκόνο και άλλα 4 μέλη του πληρώματος ήταν μέσα. Ευτυχώς, κατάφεραν να βγουν έγκαιρα. Ένα αντίγραφο του υποβρυχίου του βρίσκεται στο Σεστρόρεσκ κοντά στην Αγία Πετρούπολη στον ποταμό Νέβα. Ο Μέγας Πέτρος όμως δεν εγκατέλειψε τον Ναϊκόνο και συνέχισε να χρηματοδοτεί το έργο του. Ωστόσο, και οι άλλες δύο δοκιμές, το 1725 και το 1727, οδηγήθηκαν σε αποτυχία. Ο Ναϊκόνο κατηγορήθηκε για σπατάλη δημοσίου χρήματος και απομακρύνθηκε από τη θέση του.

Τρακτέρ ειδικών καλλιεργειών



Διαστάσεις

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

Υδραυλικά

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

Άνεση/Καμπίνα

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

Ακτίνα στροφής

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

Δύναμη

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

Προσαρμοσμένα για κάθε τύπο ειδικής καλλιέργειας

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



JOHN DEERE

AGROTECH_{S.A.}
ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΜΗΤΣΙΟΛΟΓΙΑ

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

JohnDeere.com



Κτήμα,
Μερκούρη

ΑΠΟ ΤΟ 1864



Wine & Spirits
top 100 winery
2016

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., 271 31 Κορακοχώρι Ηλείας Τ [+30] 26210 41601, F [+30] 26210 41901, e-mail: mercouri@otenet.gr

www mercouri.gr



MercouriEstate