

WineTrails

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 42 Φεβρουάριος - Απρίλιος 2025
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



M.E.T. 230246

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΧΡΗΣΤΟΣ ΑΪΒΑΛΗΣ

ΤΟ TERROIR ΑΝΑΔΥΕΤΑΙ
ΣΕ ΞΗΡΙΚΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ



9 772241 4 945006



ZOINOS

sitea winery est. 1974

οίνος κρυθρός
ξηρός παλαιωμένος
πρτ Ιωάννινα
βλάχικο 100%

www.zoinos.gr

ΒΛΑΧΙΚΟ

2020

100% ΒΛΑΧΙΚΟ
ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΑΤΑΡΑΧΗ
ΤΗΣ ΚΑΤΑΡΑΧΗΣ



Η ανάγκη οικονομικής επιβίωσης και η μάχη της ποιότητας στο κρασί



Αφιέρωμα Αποστάγματα

Τη θέση τους στον παγκόσμιο χάρτη ως προϊόντα υπεραξίας, τα οποία μπορούν παράλληλα να ταξιδέψουν το εγχώριο τουριστικό προϊόν στα πέρατα του κόσμου, διεκδικούν χρόνο με το χρόνο τα ελληνικά αποστάγματα.

Τί σως τελικά τα πράγματα να είναι πιο απλά απ' ό,τι νομίζουμε. Μέχρι τότε, βέβαια, όλα δείχνουν σύνθετα και ο κόσμος του κρασιού δεν θα μπορούσε να είναι η εξαίρεση. Ειδικά τα τελευταία χρόνια, στο οινικό στερέωμα, μια σειρά από ειδήμονες και ημιμαθείς, που συστήνονται ως γευσιγνώστες, οινοχόοι, influencers, οινολογούντες κ.ά., όχι μόνο δεν διευκολύνουν την εξοικείωση της κοινωνίας με τον θαυμαστό κόσμο του κρασιού, αντίθετα την υπονομεύουν. Διαμορφώνουν με τον τρόπο τους μια ελιτίστικη ατμόσφαιρα που μάλλον συντηρεί την ανασφάλεια στους λιγότερο μυημένους και κάνει πολλούς να κρατούν αποστάσεις. Ιδίως μετά την άνθηση των social media, είναι τόσα πολλά αυτά τα οποία γράφονται και λέγονται (χρώματα κι αρώματα), που δεν είναι υπερβολή να πει κανείς ότι θύματα αυτής της φλυαρίας πέφτουν καμιά φορά και οι ίδιοι οι οινοποιοί, καθώς και άμεσα εμπλεκόμενοι στο πεδίο της παραγωγής. Χρειάζεται να έχει κανείς μεγάλη πίστη στη συνταγή του και ατσάλινη αυτοπεποίθηση, για να αντέξει στις σειρήνες, ώστε να μην ενδώσει στους «πειρασμούς» που συχνά μεταφέρουν. Έτσι, ενώ είναι αποδεδειγμένη η αναγκαιότητα της ήπιας διαχείρισης στον αμπελώνα και των ελάχιστων παρεμβάσεων στην οινοποίηση, στο τέλος της ημέρας μια πληθώρα αναζητήσεων που επιβάλλουν οι λεγόμενες... τάσεις και μια πανσπερμία εναλλακτικών που προτείνουν κάθε τόσο επιστήμη και τεχνολογία, καθιστούν την ατμόσφαιρα... ηλεκτρισμένη και το παραστράτημα συχνό. Θα πρέπει να αναγνωριστεί βέβαια ότι η οικονομική πίεση που ασκείται τις περισσότερες φορές στις οινοποιητικές επιχειρήσεις, ανεξαρτήτως μεγέθους, υποχρεώνει κάθε τόσο κτήματα και οινοποιούς να «νερώνουν» τη συνταγή τους. Αναγκάζονται εκ των πραγμάτων να υποβαθμίσουν, με τον έναν ή τον άλλον τρόπο, τη σημασία της μικρής παραγωγής στο αμπέλι, όπως και της ήπιας παρέμβασης στο οινοποιείο. Αποτέλεσμα, τα κρασιά να χάνουν τη νοστιμάδα τους και την ταυτότητά τους (terroir, φινέτσα, παλέτα αρωμάτων κ.ά.). Αποτέλεσμα όλων αυτών, να καθίσταται όλο και πιο δυσχερής η τιμολόγηση των κρασιών με βάση τον αρχικό σχεδιασμό. Οδηγούνται, με αυτόν τον τρόπο, σε ένα σπирάλ υποχωρήσεων και εκπνώσεων, από το οποίο κανείς δεν βγαίνει κερδισμένος. Με εξαίρεση ίσως τον επόμενο υποψήφιο αγοραστή της οινοποιητικής μονάδας, πριν αρχίσει κι αυτός να πέφτει θύμα των ίδιων σειρήνων και της ίδιας αγωνίας οικονομικής επιβίωσης.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ Εκδότης-Διευθυντής

η τέχνη της
απόσταξης

η δύναμη της
γεύσης



Με ή Χωρίς

Γλυκάνισο

ΤΣΙΠΟΥΡΟ
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ
ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ





32



14



38

Φεβρουάριος - Απρίλιος 2025

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ

- 10 ΜΕΓΑΛΑ ΣΧΗΜΑΤΑ ΒΑΖΟΥΝ ΝΕΟΥΣ ΟΡΟΥΣ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ
Το άρμα της συγκέντρωσης φαίνεται να σέρνουν οι αδελφοί Γεωργιάδη και η Cavino

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

- 14 ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΟΥΛΟ ΚΑΙ Ο ΜΠΑΤΣΟΣ, Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΕΥΤΗ
Αντίστοιχη της ζωρότητας του φυτού η διαχείρισή του από τον παραγωγό

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 18 ΕΙΔΙΚΗ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΜΕΣΩ ΠΑΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΤΤΙΚΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ
Από 42 έως 64 ευρώ ορίζεται η επιδότηση για το Κομφούζιο στα οινάμπελα

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΛΗΜΝΙΩΝΑ

- 22 ΕΝΑ ΑΝΕΡΧΟΜΕΝΟ ΑΣΤΕΡΙ ΣΤΙΣ ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
Λίγα κλήματα είχαν απομείνει πριν από 25 χρόνια και σήμερα καταλαμβάνει 300 στρέμματα

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

- 32 Ο ΧΡΗΣΤΟΣ ΑΪΒΑΛΗΣ ΑΠΟ ΤΟ ΝΕΟ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ
Αφροσιωμένος στον τόπο του, προσπαθεί να ανακαλύψει τον πλούτο του Αγιωργίτικου



10



20



22

Φεβρουάριος - Απρίλιος 2025

- ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ**
38 ΕΝΑ ΤΑΠΕΙΝΟ ΠΡΟΪΟΝ ΤΗΣ ΓΗΣ ΓΙΝΕΤΑΙ ΠΟΤΟ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ
Τη θέση τους στον παγκόσμιο χάρτη διεκδικούν τα ελληνικά αποστάγματα
- ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ**
54 ΟΤΑΝ ΤΟ ΠΝΕΥΜΑ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΜΠΑΙΝΕΙ ΣΕ ΜΙΑ ΦΙΑΛΗ
Ξεκλειδώνει το ανήσυχο πνεύμα της Νεμέας το Οινοποιείο Μπαραφάκα
- ΟΙΝΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**
62 ΜΕ ΛΑΜΠΡΟΤΗΤΑ Η ΤΕΛΕΤΗ ΑΠΟΦΟΙΤΗΣΗΣ ΤΟΥ WSRC
Είκοσι χρόνια εκπαιδευτικής δραστηριότητας συμπλήρωσε φέτος ο οργανισμός
- ΟΙΝΟΙ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ**
64 ΜΕ ΤΙΣ ULTRA PREMIUM ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΤΟΥΣ 48 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ
Οι παραγωγοί της Πελοποννήσου αποκάλυψαν όσα τους απασχολούν για το μέλλον
- ΟΙΝΟΡΑΜΑ 2025**
66 ΙΣΤΟΡΙΕΣ - ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙΑ - ΕΣΟΔΕΙΣ ΣΤΙΣ 7-10 ΜΑΡΤΙΟΥ
Η μεγαλύτερη έκθεση που αφορά το ελληνικό κρασί στο Ζάππειο Μέγαρο



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

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

**ΕΚΔΟΤΗΣ/ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ/
ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ/ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ**
Γιάννης Πανάγος

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ
Μαρία Γιουρουκέλη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ζήσης Πανάγος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Λεωνίδας Λιάμης
Γιώργος Κοντολής
Ηλίας Ανδρεάκης
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασχαλίδης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Χαρά Οικονόμου
Φανή Παπαετροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
Ειρήνη Βλάχου

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

Μια υπογραφή γνησιότητας για όλα τα αυθεντικά blends.



Αμνηστος

Ode to Authenticity



AMETHYSTOS

ESTATES COSTA LAZARIDI



Édouard Manet Στον πατέρα Lathuille 1879

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΑΝΟΙΓΕΙ ΠΟΡΤΑ ΣΕ ΚΑΤΙ ΒΑΘΥΤΕΡΟ

Τις προάλλες στο δείπνο, ο γιος μου ζήτησε μια γουλιά κρασί. Το έχει ξανακάνει αυτό και συνήθως τον αφήνω να πάρει μια γεύση. Θέλω να μεγαλώσει βλέποντας το κρασί ως κάτι που μοιράζεται στο τραπέζι, κάτι που απολαμβάνει με φαγητό και συζήτηση -όχι ως κάτι που μπορεί να χρησιμοποιήσει για απόδραση.

Αυτήν τη φορά, όμως, του έριξα στο δικό του ποτήρι -ένα μικροσκοπικό ποτήρι λικέρ, αρκετά μεγάλο για μερικές γουλιές. Το πρόσωπό του φωτίστηκε σαν να του είχα δώσει το φεγγάρι. Ήπιε ένα μικρό ποτό, έγειρε πίσω στην καρέκλα του, σταύρωσε τα πόδια του σαν να το έκανε αυτό για χρόνια και είπε: «Μπαμπά, γιατί πεθαίνουν οι άνθρωποι;».

Και κάπως έτσι, το αγοράκι μου μού θύμισε γιατί ερωτεύτηκα το κρασί.

Το κρασί ήταν πάντα κάτι περισσότερο από αυτό που υπάρχει στο ποτήρι. Είναι μια γέφυρα, ένας τρόπος να επιβραδύνουμε, να καθίσουμε ακίνητοι και να προσκαλέσουμε το είδος των συνομιλιών που δεν έχουμε αρκετά συχνά. Είναι μάρτυρας των χαρών και των θλίψεών μας, σηματοδοτώντας γάμους, κηδείες, συνηθισμένα γεύματα και έκτακτα. Κρατάει το βάρος των ιστοριών, των γενεών, όλων των φευγαλέων και όμορφων σε αυτή τη ζωή.

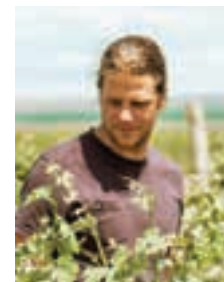
Εκείνο το βράδυ, ο γιος μου κι εγώ μιλήσαμε για την παροδικότητα της ζωής.

Μιλήσαμε για τα σκαμπανεβάσματα, τις χαρές και τις λύπες. Προσπάθησα να εξηγήσω ότι όλα όσα αγαπάμε -όλα όσα κάνουν τη ζωή όμορφη- συνδέονται με το γεγονός ότι δεν διαρκούν για πάντα.

Και ένιωσα τόσο περήφανος γι' αυτόν -αυτόν τον μικρό άνθρωπο με τα μεγάλα ερωτήματα και την ανοιχτή καρδιά του. Ο τρόπος που άκουγε τόσο προσεκτικά, ο τρόπος που κουβαλούσε το βάρος της συζήτησής μας με ένα είδος χάρης που μπορώ μόνο να ελπίζω ότι θα έχω κάποια μέρα.

Αυτό το μικροσκοπικό ποτήρι κρασί, το πρώτο του δικό του ποτήρι, έγινε κάτι περισσότερο από ένα ποτό. Έγινε μια στιγμή σύνδεσης που θα κρατήσω για το υπόλοιπο της ζωής μου. Το κρασί είναι αστείο με αυτό τον τρόπο. Δεν λύνει προβλήματα, δεν απαντά σε ερωτήσεις και δεν διαρκεί πολύ. Αλλά μπορεί να ανοίξει μια πόρτα σε κάτι βαθύτερο -μια συζήτηση, μια ανάμνηση ή μια φευγαλέα σύνδεση που αισθάνεται άπειρη στη μικρότητά της.

Hal Iverson



Ο οινοπαραγωγός
Hal Iverson



Το κρασί δεν λύνει προβλήματα, δεν απαντά σε ερωτήσεις και δεν διαρκεί πολύ. Αλλά μπορεί να ανοίξει μια πόρτα σε κάτι βαθύτερο.



Δύο αιώνες οινικής ιστορίας

Δραστηριοποιείται από το 1836 και είναι το παλαιότερο οινοποιείο (κάναβα) της Σαντορίνης. Στόχος της Κάναβας Ρούσσος είναι η παραγωγή παλαιωμένων οίνων, υψηλής ποιότητας, που αναδεικνύουν με την αυθεντικότητά τους τη μοναδικότητα του θηραϊκού αμπελώνα.

Ένα σύγχρονο οινοποιείο, που όμως δεν παραμερίζει την παραδοσιακή τέχνη του νησιού με μια εξειδικευμένη παραγωγή οίνων.

Πάντα με την επιλογή άριστης πρώτης ύλης, σε ένα πρωτοπόρο ταξίδι στον κόσμο των αρωμάτων και των γεύσεων, το οποίο για τον επισκέπτη γίνεται ιδιαίτερα προσιτό, καθώς η φιλόξενη οικογένεια Ρούσσος προσφέρει ξενάγηση και γευσίγνωσιες κατά τη θερινή περίοδο στο οινοποιείο της στην περιοχή Μέσα Γωνιά - Επισκοπή.

Σας περιμένουμε να μοιραστούμε γεύσεις και θύμησες



CANAVA ROUSSOS
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΑΠΟ ΤΟ 1836
ΕΔΡΑ: ΕΠΙΣΚΟΠΗ - ΜΕΣΑ ΓΩΝΙΑ Τ.Κ. 847 00 ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
Τ. 22860 31349, 22860 31278
ΓΡΑΦΕΙΑ: ΖΗΣΙΜΟΠΟΥΛΟΥ 22 Π.ΦΑΛΗΡΟ Τ.Κ. 175 64
Τ. 210 9400017, FAX 210 9416699
EMAIL: INFO@CANAVAROUSSOS.GR

www.canavaroussos.gr | 



Στο μετοχικό κεφάλαιο της **Ελληνικά Οινοποιεία**, υπό την ομπρέλα της οποίας **αναπτύσσεται** κατά βάση το project των αδελφών **Γεωργιάδη** στον κλάδο του οίνου, συμμετέχουν με **10%** τα αδέρφια **Αντετοκούμφο**. Εδώ ο Ηλίας Γεωργιάδης με τον Γιάννη Αντετοκούμφο.



ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΜΕΓΑΛΩΝ ΒΑΖΕΙ ΟΡΟΥΣ ΚΑΙ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Μετά από μια ξεκάθαρη πορεία «αποκέντρωσης» η οποία συνδέθηκε ευθέως με αναζητήσεις που έφεραν την «πρώτη άνοιξη» στο ελληνικό κρασί, ένας ιδιότυπος κύκλος «επανασυγκέντρωσης» κάνει τελευταία την εμφάνισή του στον αμπελοοινικό κλάδο, τα αποτελέσματα της οποίας δεν είναι ακόμα ορατά

Κείμενο **ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ**

Το άρμα της συγκέντρωσης που παρατηρείται τον τελευταίο καιρό στον αμπελοοινικό κλάδο φαίνεται να σέρνει σ' αυτήν τη φάση, το επενδυτικό σχήμα Sterner Stenhus των αδελφών Γεωργιάδη (δεύτερη γενιά μεταναστών από τη Σουηδία). Κάποιες πιο επιλεκτικές, εξίσου ενδιαφέρουσες ωστόσο κινήσεις, γίνονται και από την Cavinio (Οινοποιία – Ποτοποιία Αιγίου) των αδελφών Γιάννη και Θεόδωρου Αναστασίου, η οποία, από πλευράς τζίρου τουλάχιστον, διατηρεί ως τώρα τα σκήπτρα στον κλάδο. Για τους πρώτους, η επενδυτική δραστηριότητα στον οινικό κλάδο ξεκίνησε το 2022 με την εξαγορά της Μπουτάρη Οινοποιία Α.Ε. (νωρίτερα είχε απορροφήσει τις εταιρείες Ιωάννης Μπουτάρης και Υιός Συμμετοχών και Επενδύσεων Α.Ε. και Ιωάννης Μπουτάρης και Υιός Οινοποιητική Α.Ε.), επικεφαλής της οποίας ήταν μέχρι εκείνη τη στιγμή ο Κώστας Μπουτάρης (αδελφός του αείμνηστου πρώην δημάρχου Θεσσαλονίκης και ιδρυτή της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ). Και ενώ όλοι διατύπωναν αμφιβολίες για το εγχείρημα, μιας και η συμφωνία έβαζε σε προτεραιότητα την εξυγίανση της ιστορικής οινοποιίας σε λιγότερο από τρία χρόνια (από το 2022 μέχρι σήμερα), λαμβάνει χώρα ένα μπαράζ εξαγορών, συγχωνεύσεων και συνεργασιών, η διάσπαση των οποίων κάνει ακόμα πιο σύνθετα τα πράγματα. Έτσι δεν είναι λίγοι αυτοί που κάνουν λόγο για μια «φιλοσοφία επενδύσεων» που περισσότερο αποβλέπει στο real



Το άρμα της **συγκέντρωσης** που παρατηρείται στον αμπελοοικονομικό **κλάδο** φαίνεται να σέρνει το επενδυτικό σχήμα **Sterner Stenhus** των αδελφών Γεωργιάδη ενώ ενδιαφέρουσες κινήσεις γίνονται και από την **Cavino** των αδελφών Γιάννη και Θεόδωρου **Αναστασίου** που μέχρι τώρα διατηρεί τα **σκήπτρα** στον κλάδο.

estate, χώρο από τον οποίο μεγαλούργησαν και μεγαλοφυγούν οι αδελφοί Γεωργιάδη, παρά με το κρασί, κλάδος ο οποίος δεν υποκύπτει εύκολα σε «τετράγωνες» λογικές. Η εξαγορά του Κτήματος Σεμέλη από την Lyktos Group του πρώην τραπεζίτη Μιχάλη Σάλλα, ήταν αυτή που έκανε πολλούς να αναρωτηθούν πού το πάνε οι Γεωργιάδηδες. Ενδιάμεσα, μετά την εξαγορά του Μπουτάρη, είχε αρχίσει ένα ασφυκτικό «φλερτ» διεκδίκησης με την υπό κατάρρευση και σε χρεωκοπία «Ευάγγελος Τσάνταλης Οινοποιητική», μια ενδιαφέρουσα συμφωνία με την ΤΕΜΕΣ (Κωνσταντακόπουλος – Costa Navarino) με σκοπό την ανάπτυξη των αμπελώνων Navarino Vineyards και μια ανεξήγητη ίσως πώληση του ιστορικού οινοποιείου της Μπουτάρη στη Σαντορίνη στο Κτήμα ΑΛΦΑ των Ιατρίδη – Μαυρίδη. Σημειώτεον ακόμα ότι στο μετοχικό κεφάλαιο της Ελληνικά Οινοποιεία, υπό την ομπρέλα της οποίας αναπτύσσεται κατά βάση το project των αδελφών Γεωργιάδη στον κλάδο του οίνου, συμμετέχουν από νωρίς με 10% τα αδέρφια Αντετοκούμμπο.

Ο δεύτερος κρίσιμος πόλος είναι η Cavino

Δεύτερος σημαντικός πόλος είναι η Cavino. Μετά τη συνεργασία για την αξιοποίηση των αμπελώνων του Μοναστηρίου του Μεγάλου Σπηλαίου, σε υψόμετρο 800 μέτρων πάνω από τη θάλασσα, μέσα στο φαράγγι της αμπελοφυγικής ζώνης των Καλαβρύτων, έρχονται δύο ενδιαφέρουσες κινήσεις στην επιχειρηματική σκακιέρα από την οινοποιητική του Αιγίου. Τον Δεκέμβριο του 2024 η Cavino εξαγόρασε το Κτήμα Νέμειον του οινοποιού Γιώργου Βασιλείου, στην καρδιά της Νεμέας. Ο ίδιος οινοποιός διατηρεί πάντως στην ιδιοκτησία του το Κτήμα Βασιλείου στο Κορωπί Αττικής, το οποίο δεν εμπλέ-



CAVINO
VINEYARDS & WINERIES

κεται στη συμφωνία εξαγοράς που αφορά στο Νέμειον. Αυτό όμως που έρχεται να ταράξει πραγματικά τα νερά στον οινοποιητικό κλάδο, είναι η συμφωνία εξαγοράς, πριν από λίγες μέρες, της Ελληνικά Κελάρια Οίνων. Πρόκειται για το δημιούργημα του αείμνηστου Βασίλη Κουρτάκη, το οποίο περιέρχεται στην πρωτοστατούσα πλέον Cavinio. Να αναφερθεί μόνο ότι η εν λόγω εξαγορά φέρει την Cavinio κοντά σε ένα τζίρο της τάξεως των 60 εκατ. ευρώ, καθώς με στοιχεία του 2023 στα 34,5 εκατ. ευρώ της Cavinio θα υπολογίζονται στο εξής άλλα 24 εκατ. ευρώ περίπου της Ελληνικά Κελάρια Οίνων. Την πώληση ως γνωστόν της τελευταίας, ο δανεισμός της οποίας υπολογίζεται σε λιγότερο από 10 εκατ. ευρώ, υπέγραψαν ο Δημήτρης και η Διώνη Κουρτάκη.

Λίγο νωρίτερα, ο καταξιωμένος οινοποιός Άγγελος Ρούβαλης, είχε καταφέρει να απομπλέξει από την παραπάνω αγοραπωλησία το σύνολο των μετοχών που κατείχε στην Ρούβαλης Οινοποιητική, η Ελληνικά Κελάρια Οίνων, εξασφαλίζοντας έτσι, μετά από 35 χρόνια δουλειάς την αυτόνομη πορεία του δικού του σχήματος.

Κανείς δεν μπορεί να προβλέψει που θα οδηγήσουν οι εξελίξεις

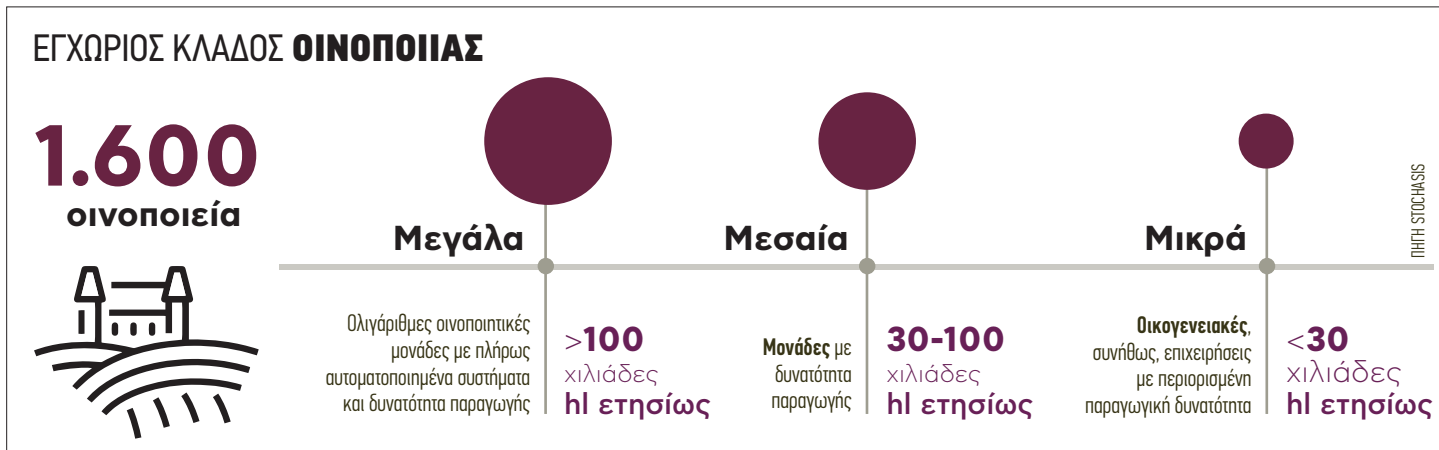
Από τα παραπάνω καθίσταται σαφές ότι κάτι κινείται και μάλιστα με επιταχυνόμενους ρυθμούς στην υπόθεση «συγκέντρωση» της εγχώριας οινοποιίας. Το που θα οδηγήσει αυτό, είναι κάτι που κανείς δεν μπορεί να προβλέψει με βεβαιότητα. Αυτό που ξέρουμε είναι, ότι, εκεί όπου μεσουρανούσαν μέχρι τα τέλη της δεκαετίας του '80 ο Κουρτάκης, ο Τσάνταλης, ο Μπουτάρης και μια σειρά συνεταιριστικές επιχειρήσεις του κλάδου, βρήκε τον τρόπο να διδεδυσήσει μια νεότερη γενιά οινοποιών όπως ο Γιώργος Σκούρας, ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου, ο Γιάννης Τσέλεπος, ο Άγγελος Ρούβαλης και το δίδυμο Ιατρίδη – Μαυρίδη. Κάπως έτσι ήρθε η άνοιξη στο ελληνικό κρασί, έτσι, εγκαινιάστηκε η νέα εποχή του ελληνικού οίνου, έτσι επανήλθαν στο προσκήνιο οι γηγενείς ποικιλίες, έτσι κέρδισαν διακρίσεις και θέση σε μεγάλες διεθνείς αγορές οι εγχώριες ετικέτες. Έχει λοιπόν ενδιαφέρον πώς θα επιδράσει ο νέος κύκλος συγκέντρωσης που άνοιξε την τελευταία τριετία και ο οποίος με νέους πρωτεργάτες και φρέσκο χρήμα από διεθνή funds, επιχειρεί να διαμορφώσει νέα κατάσταση στην οποία όλοι οφείλουν να προσαρμοστούν. Το πώς και με ποιο τρόπο θα το δείξει η ιστορία.



Η δεύτερη εξαγορά των αδελφών Γεωργιάδη, μετά την Οινοποιητική Μπουτάρη, είναι το Κτήμα Σεμέλη στη Νεμέα, ιδιοκτησίας του Μιχάλη Σάηλα (Lyktos Group).



Ο οινοποιός Άγγελος Ρούβαλης





ΕΙΚΟΝΑ 1

Κατά το μάγουλο και ο μπάτσος η φιλοσοφία του αμπελουργού

Αντίστοιχη της ζωηρότητάς του και των πληγών που προκάλεσαν τα προηγούμενα κλαδέματα πρέπει να είναι η συμπεριφορά του παραγωγού στα φυτά της αμπέλου κατά το κλάδεμα καρποφορίας

Κείμενο **Χαρούλα Σπινθηροπούλου**

* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινοποιός

Το 2024 ήταν μια εξαιρετικά δύσκολη χρονιά σε όλη τη χώρα, λόγω των αυξημένων θερμοκρασιών και της περιορισμένης βροχόπτωσης καθ' όλη τη διάρκεια του αμπελουργικού έτους. Σε σχέση με τη μέση ετήσια, η παραγωγή ήταν μειωμένη, ανάλογα με την περιοχή από 10 έως 50% (σε ελάχιστες περιπτώσεις ίδια ή και ελαφρά αυξημένη). Σύμφωνα με τους οινοποιούς η μικρότερη σοδειά συνοδεύτηκε από βελτίωση της ποιότητας των κρασιών. Το ερώτημα όμως είναι αν η παραγωγή του 2024 συνοδεύτηκε από αντίστοιχη αύξηση της τιμής του σταφυλιού και του κρασιού, που θα επέτρεπε τη βιωσιμότητα των αμπελουργικών και των οινοποιητικών επιχειρήσεων. Με τις μειωμένες ποσότητες σταφυλιών λόγω κλιματικής αλλαγής οι αμπελουργοί θα συνεχίσουν να καλλιεργούν τα αμπέλια τους ή θα επικρατήσει στον αμπελοοικονομικό κλάδο το μοντέλο του αμπελουργού-οινοποιού; Πέρα από τη μείωση της παραγωγής όμως, υπήρξε και καταστροφή του φυτικού κεφαλαίου, σε αρκετές νησιωτικές περιοχές που δεν είχαν δυνατότητα να προσφέρουν το ελάχιστο νερό για να ξεδιψάσουν τα καταπονημένα αμπέλια. Και δυστυχώς η καταστροφή δεν αφορούσε μόνο νεαρούς αλλά και μεγάλης ηλικίας αμπελώνες που δεν άντεξαν τις ξηροθερμικές συνθήκες δύο συνεχόμενων ετών, κλονίζοντας την πεποίθησή μας για την ανθεκτικότητα των παλαιών κλημάτων, όταν απουσιάζει η άρδευση. Και κει που θα έπρεπε να συζητάμε πώς μπορεί αυτό να αντιμετωπιστεί, έρχεται ο φετινός χειμώνας που φέρνει καλές βροχές και δροσερές θερμοκρασίες, και αναθαρρούν όλοι, αναβάλλοντας επί της ουσίας τη δύσκολη συζήτηση της εξεύρεσης λύσης.

Το νερό είναι πολύτιμο και θα είναι ακόμη πιο ακριβό και δυσεύρετο στο μέλλον. Κάθε τόπος θα πρέπει να βρει διέξοδο προσαρμοσμένη στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του (φράγματα, βιολογικός καθαρισμός, δεξαμενές βρόχινου νερού κ.ο.λ.) και ο αμπελοοικονομικός κόσμος θα πρέπει να πιέζει συστηματικά και οργανωμένα για λύση.

Παρεμβάσεις στο έδαφος και το φυτό

Εκτός των μεγάλων αυτών έργων που χρειάζονται συνέργειες για να γίνουν, μπορεί ο αμπελουργός με τις προσωπικές του παρεμβάσεις να μειώσει τις αρνητικές συνέπειες των μειωμένων βροχοπτώσεων και των αυξημένων θερμοκρασιών; Και η απάντηση είναι ναι, ως ένα βαθμό, με παρεμβάσεις που αφορούν α. στο έδαφος και β. στο ίδιο το φυτό. α. Το κάθε έδαφος έχει μία συγκεκριμένη υδατοχωρητικότητα και ικανότητα συγκράτησης νερού, που δημιουργείται από τον τρόπο με τον οποίο σχηματίστηκε το έδαφος, την προέλευση του μητρικού του υλικού και εν κατακλείδι από τη μηχανική του σύσταση, τη δομή του και την περιεκτικότητά του σε οργανική ουσία. Ο αμπελουργός μπορεί να βοηθήσει στην αύξηση της ικανότητας του εδάφους να δεσμεύει νερό αυξάνοντας την οργανική ουσία ή ενσωματώνοντας στο έδαφος ορυκτά όπως ο ζεόλιθος, ο λεοναρδίτης κ.λπ. που έχουν την ιδιότητα να δεσμεύουν νερό στα σωματίδιά τους και να το αποδίδουν στο φυτό όταν αυτό το χρειάζεται. Ενσωματώνοντας για παράδειγμα 200-300 κιλά/στρέμμα αυτών των υλικών αυξάνουμε την ικανότητα του εδάφους να συγκρατήσει το βρόχινο νερό όταν αυτό πέσει και να γίνει πιο αποτελεσματικό για τα φυτά. β. Το φυτό είναι ένας ζωντανός οργανισμός που μιλάει με



ΕΙΚΟΝΑ 2

τον τρόπο του. Αδύνατες κληματίδες, πληγές ανεξέλεγκτες, νεκροί βραχίονες κ.λπ., είναι σημάδια στρεσαρίσματος των φυτών που δεν μπορεί ο αμπελουργός να αγνοεί. Αμπέλια καταπονημένα δεν πρέπει να κλαδεύονται με τον ίδιο τρόπο, που κλαδεύονταν στο παρελθόν. Ο αμπελουργός θα πρέπει να καταλάβει ότι δεν υπάρχει «τυφλοσούρτης» πλέον.

Η συμπεριφορά του στο κάθε φυτό, πρέπει να είναι αντίστοιχη της ζωηρότητάς του («κατά το μάγουλο και ο μπάτσος») και των πληγών που τα προηγούμενα κλαδέματα προκάλεσαν.

Φυτά καταπονημένα από υδατικό stress, μικρής ζωηρότητας, θα πρέπει να δέχονται αυστηρότερο κλάδεμα, αφήνοντας λιγότερα μάτια, έως ότου αυτά επανέλθουν σε κανονική ζωηρότητα, ενώ παράλληλα θα πρέπει ο κλαδευτής να πραγματοποιεί τομές σε τέτοια θέση και με τέτοιο τρόπο που να διευκολύνεται η απρόσκοπτη κυκλοφορία του χυμού και η βιωσιμότητα της κεφαλής και των βραχιόνων του πρέμνου.

Ο αμπελουργός μπορεί στη διάρκεια του καλοκαιριού να ψεκάζει τους αμπελώνες του με καολίνη, ώστε να μειώνεται η θερμοκρασία της φυλλικής επιφάνειας και άρα το stress των φυτών

Κλάδεμα καρποφορίας και νεκρώσεις κεφαλών - βραχιόνων - φυτών

Στη χώρα μας το κυρίαρχο κλάδεμα καρποφορίας των οινοποιήσιμων ποικιλιών είναι το κοντό κλάδεμα σε κεφαλές των 2-3 ματιών, αφού στις περισσότερες ελληνικές ποικιλίες τα πρώτα 2-3 μάτια της κληματί-

δας είναι γόνιμα. Η συνήθης πρακτική που εφαρμόζεται σε κάθε κεφαλή είναι η αφαίρεση του καβαλάρη και το κλάδεμα του πεζού στα 2-3 μάτια (Εικόνα 1). Αυτό το κλάδεμα έχει σαν συνέπεια οι πληγές του κλαδέματος να μην είναι πάντα από τη μία πλευρά του βραχίονα και της κεφαλής, αλλά να εναλλάσσονται εμποδίζοντας την κυκλοφορία των χυμών και νεκρώνοντας σταδιακά την κεφαλή. Και ο ευρηματικός Έλληνας αμπελουργός, βλέποντας τις νεκρώσεις αυτές ή την απομάκρυνση των κεφαλών από το βραχίονα, φρόντιζε την αντικατάσταση της κεφαλής, ή την ανανέωση του βραχίονα (Εικόνες 2 & 3), δημιουργώντας περίτεχνα συστήματα που εξασφάλιζαν όμως την παραγωγικότητα των αμπελώνων, ακόμη και όταν αυτοί ξεπερνούσαν τα 60 χρόνια.

Σήμερα επιστήμονες που ασχολούνται με το κλάδεμα της αμπέλου προτείνουν οι τομές να γίνονται πάντα από την ίδια πλευρά του βραχίονα και των κεφαλών (να αφαιρείται δηλαδή ο πεζός και να κλαδεύεται στα δύο μάτια ο καβαλάρης), αυξάνοντας όμως διαρκώς το μήκος της κεφαλής με ό,τι αυτό συνεπάγεται (κυρίως μείωση της καθαρής φυλλικής επιφάνειας στα υποστυλωμένα συστήματα διαμόρφωσης). Πολλοί επιστήμονες τα τελευταία χρόνια προτείνουν την αντικατάσταση αυτού του κλαδέματος καρποφορίας με το κλάδεμα σε αμολυτή, ώστε να μειωθεί το κόστος των θερινών κλαδεμάτων, αφού η θέση των κληματίδων πάνω στην αμολυτή επιτρέπει τον καλύτερο αερισμό των σταφυλιών και δεν χρειάζεται βλαστολόγημα ή ξεφύλλισμα. Θεωρούν επίσης ότι οι τομές που γίνονται στην αμολυτή είναι λιγότε-



Ανεξάρτητα από το είδος του κλαδέματος καρποφορίας

■ Οι τομές στους βραχίονες και τις κεφαλές να μην γίνονται σύρριζα στο παλιό ξύλο, αλλά με τακούνη, ώστε ο νεκρωτικός ιστός που φτάνει το φυτό ως μέτρο προστασίας του, μην πάει σε βάθος, νεκρώνοντας σταδιακά την κεφαλή ή το βραχίονα.

■ Οι τομές του κλαδέματος να καλύπτονται την ίδια ή την επόμενη μέρα με κάποιο φυτοπροστατευτικό σκεύασμα.

■ Το κλάδεμα κατά τη δακρύρροια είναι καλύτερο για την προστασία των τομών του κλαδέματος αφού η εκροή χυμού εμποδίζει την είσοδο των παθογόνων του ξύλου.

ρες σε σχέση με το κλάδεμα σε κεφαλές, και άρα ο κίνδυνος νέκρωσης του φυτού μικρότερος, κάτι που είναι αλήθεια, αλλά η αφαίρεση και μόνο της αμολυτής, δημιουργεί τομή μεγαλύτερη αυτής που γίνεται στο κλάδεμα σε κεφαλές, ενώ και ο χρόνος που απαιτείται για το δέσιμο της νέας αμολυτής είναι μεγαλύτερος κατά το χειμερινό κλάδεμα. Παράλληλα σε ένα μέσης ζωρότητας αμπέλι, η ανάπτυξη όλων των κληματίδων της αμολυτής δεν είναι ίδια, όπως δεν είναι ίδια και η ωρίμανση των σταφυλιών εξαιτίας αυτής της ανομοιομορφίας.

Είναι επίσης αλήθεια ότι υπάρχουν ποικιλίες όπως η Μαλαγουζιά για παράδειγμα, που αρέσκονται στο κλάδεμα σε αμολυτή, γιατί το κλάδεμα αυτό κάνει τα σταφύλια λιγότερο πυκνά-συμπαγή και διευκολύνεται με τον τρόπο αυτό η καταπολέμηση του βοτρυτίη. Μέχρι σήμερα δεν γνωρίζω να υπάρχουν μελέτες σχετικές με τις απαιτήσεις των φυτών με ίδια φυλλική επιφάνεια και παραγωγή, αλλά με διαφορετικό κλάδεμα καρποφορίας, σε νερό. Αυτό που γνω-



ΕΙΚΟΝΑ 3

ρίζουμε είναι οι μικρότερες απαιτήσεις των λιγότερο ανεπτυγμένων σχημάτων (κυπελλοειδή) έναντι των υποστηριγμένων.

Ο αμπελουργός καλείται να αποφασίσει ποιο κλάδεμα είναι το καλύτερο γι' αυτόν, την περιοχή του (η ύπαρξη ισχυρών ανέμων για παράδειγμα δεν ευνοούν την αμολυτή σε υποστυλωμένα συστήματα διαμόρφωσης), την ποικιλία, το κρασί για το οποίο προρίζεται η ποικιλία, τη διάθεση εργατικών χεριών, την εξειδίκευση των εργατικών χεριών, τη μηχανοποίηση ή όχι της καλλιέργειας, κ.ο.κ, και η απόφαση δεν είναι εύκολη.

Με την **αντικατάσταση** της κεφαλής, ή την **ανανέωση** του βραχίονα ο αμπελουργός δημιουργεί **περίτεχνα** συστήματα που εξασφαλίζουν την **παραγωγικότητα** των αμπελιώνων, ακόμη και όταν αυτοί **ξεπερνούν** τα 60 χρόνια.

Το Ξινόμαυρο στα χέρια της 2ης γενιάς!

ARGATIA

WINERY

Από τους βιολογικούς μας αμπελώνες, με κύρια χαρακτηριστικά τους τη μεγάλη φυλλική επιφάνεια, την ακαλλιέργεια του εδάφους και τις ελάχιστες επεμβάσεις, ο Χριστόφορος Γεωργιάδης δημιουργεί δύο μοναδικά κρασιά ήπιων επεμβάσεων με γηγενείς ζύμες και ελάχιστα θειώδη.

Επικοινωνία: τηλ.: 23320 51080, www.argatia.gr  [argatia.winery](https://www.facebook.com/argatia.winery)



Ειδική ενίσχυση διατήρησης του Αττικού Αμπελώνα μέσω ΠΑΑ

ΚΕΙΜΕΝΟ
Γ. Κοντονής



Παρόμοιο πρόγραμμα «τρέχει» από την περασμένη προγραμματική περίοδο για τον αμπελώνα Σαντορίνης.

Ενα νέο αγροπεριβαλλοντικό Μέτρο ετοιμάζουν οι διαχειριστικές αρχές που θα αφορά τον αμπελώνα της Αττικής, το οποίο θα προβλέπει ετήσια ενίσχυση προς τους αμπελουργούς, οι οποίοι θα λαμβάνουν τη δέσμευση διατήρησης των παραδοσιακών τεχνικών καλλιέργειας. Παρόμοιο πρόγραμμα «τρέχει» από την περασμένη προγραμματική περίοδο για τον αμπελώνα Σαντορίνης με επιδότηση 76,5 ευρώ ετησίως το στρέμμα. Αναλυτικότερα, για τον Αμπελώνα Αττικής προκηρύχθηκε μελέτη, η οποία και θα διαμορφώσει το θεσμικό πλαίσιο και τον υπολογισμό του ετήσιου ύψους ενίσχυσης. Στη σχετική απόφαση αναφέρονται τα εξής:

■ Ο αμπελώνας της Αττικής είναι ένας από τους αρχαιότερους και ιστορικότερους αμπελώνες της χώρας, ο οποίος παρουσιάζει ιδιαίτερα μορφολογικά και κλιματολογικά χαρακτηριστικά. Είναι μονοποικιλιακός αμπελώνας στον οποίο κυριαρχεί σε ποσοστό 90% η ποικιλία Σαββατιανό. Η ευρύτερη περιοχή της

Αττικής όπου εκτείνεται ο αμπελώνας, περιβάλλεται από ορεινούς όγκους, οι οποίοι τον προστατεύουν από τους ψυχρούς ανέμους, ενώ τα πεδινά τμήματα επηρεάζονται από τους θερμούς νοτιάδες. Το ευεργετικό κλίμα και η μορφολογία της περιοχής είναι ιδανικό για την αμπελοκαλλιέργεια και το είχαν εκμεταλλευτεί οι κάτοικοι από την αρχαιότητα ακόμη.

■ Η διατήρηση της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή της Αττικής κρίνεται πολύ σημαντική, αφενός λόγω της ιδιαιτερότητας που παρουσιάζει (καλλιέργεια σε χαμηλό κύπελο, εκτατικής μορφής και χαμηλών εισροών, ιστορικής σημασίας αμπελώνας) και αφετέρου λόγω της γεινιάσής της με την πιο πυκνοκατοικημένη περιοχή, την πρωτεύουσα της χώρας.

■ Ο αμπελώνας της Αττικής χρήζει προστασίας τόσο για τα περιβαλλοντικά οφέλη που προσφέρει όσο και για τη διάθεση εξαιρετικής ποιότητας πρώτης ύλης, προς μεταποίηση σε γειτονικά οινοποιεία που λειτουργούν και ως μονάδες οινοτουρισμού στην ευρύτερη περιοχή της πρωτεύουσας.

AIVALIS WINERY



Aivalis



Οινοποιείο Αϊβαλή
Νεμέα | T. 6934324302, 6972271531
sotirisalvalis@gmail.com

 
aivaliswinery

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

Στα 85,6 ευρώ η ενίσχυση

Ποσό ύψους 85,6 ευρώ ανά στρέμμα θα λάβουν όσοι αμπελουργοί ενταχθούν στο Μέτρο της Βιολογικής Γεωργίας (μετατροπή Ζετία). Στην προκήρυξη που θα βγει εντός του έτους, θα μπορούν να ενταχθούν αγροτεμάχια με ενεργή σύμβαση βιολογικών που έχει συναφθεί μεταξύ 16-30 Ιουνίου 2024. Οι αιτήσεις θα γίνουν βάσει των αιτήσεων ΟΣΔΕ του 2024 σύμφωνα με τη σχετική προδημοσίευση.



Από 42 έως 64 ευρώ η επιδότηση για Κομφούζιο στα οινάμπελα

Για την καταπολέμηση της ευδεμίδας και του ψευδόκκοκου των οινάμπελων θα προκηρυχθεί το Κομφούζιο, με τις εντάξεις να γίνονται βάσει του ΟΣΔΕ 2024. Μένει να φτιαχτεί το πληροφοριακό σύστημα αιτήσεων για να ξεκινήσουν οι αιτήσεις.

Κείμενο **Γιώργος Κοντονής**



Εν αναμονή της πρόσκλησης για το Κομφούζιο βρίσκονται οι αμπελουργοί, με τη σχετική ενίσχυση να έχει αυξηθεί σε σχέση με την περασμένη περίοδο. Οι επιδοτήσεις για το οινοποιήσιμο αμπέλι έχουν ως εξής:

■ Οινοποιήσιμο αμπέλι – Ευδεμίδα: 50,3 ευρώ το στρέμμα για τα 3 πρώτα έτη και 63,8 ευρώ για τα 2 επόμενα έτη.

■ Οινοποιήσιμο αμπέλι – Ψευδόκκοκος: 41,7 ευρώ το στρέμμα για τα 3 πρώτα έτη και 49,6 ευρώ για τα δύο επόμενα.

Στην περίπτωση των ποικιλιών αμπέλου διπλής χρήσης, για τον υπολογισμό της συνολικής δημόσιας δαπάνης (Δ.Δ.) της πράξης, λαμβάνεται υπόψη το ύψος ενίσχυσης της καλλιεργητικής ομάδας (χρήσης) αμπελιού (οινοποιήσιμο, επιτραπέζιο - σταφίδα), όπως δηλώθηκε στην ΕΑΕ βάσει της οποίας υποβλήθηκε η αίτηση στήριξης.

Αμπελώνες υπό αναδιάρθρωση στους οποίους έχει ήδη υλοποιηθεί αναφύτευση και οι οποίοι είναι δηλωμένοι ως αμπελώνες για παραγωγή οίνου στην πλέον πρόσφατη ΕΑΕ του υποψηφίου, είναι επιλέξιμοι για ένταξη στη δράση.

Οι αιτήσεις θα γίνουν βάσει ΟΣΔΕ του 2024.



SANIDAS

Ολοκληρωμένες λύσεις
για την Αμπελουργία





Κάποτε ήταν άγνωστη σήμερα τη θέλουν όλοι

Τα λίγα κλήματα που είχαν απομείνει πριν από 25 χρόνια από την ποικιλία Λημνιών ήταν αρκετά για να ξεκινήσει η περιπέτεια της αναβίωσής της και να δημιουργήσει σήμερα ένα ανερχόμενο αστέρι των ερυθρών ελληνικών ποικιλιών αμπέλου

Κείμενο **Θάνος Καραθάνος** -
Χημικός-Οινολόγος, Πρόεδρος της Ένωσης Ελλήνων Οινολόγων,
Συνεργάτης του Παν/μίου Θεσσαλίας

Η ποικιλία Λημνιώνα ή «Λιμνιώνα», όπως παραδοσιακά γραφόταν στην περιοχή των Πλαγιών των Αγράφων στα δυτικά της Καρδίτσας, όπου βρέθηκε και μελετήθηκε επιστημονικά από το Ινστιτούτο Οίνου για πρώτη φορά, ήδη από τη δεκαετία του 1980, είναι μια παλιά γηγενής θεσσαλική ποικιλία, που για δεκαετίες ήταν ξεχασμένη και άγνωστη στην υπόλοιπη χώρα. Τα αποτελέσματα και η δημοσίευση των ερευνών αυτών, αποτέλεσαν την αφορμή για τη διάσωση και τη διάδοσή της όχι μόνο στη Θεσσαλία, για την οποία αποτελεί πλέον την εμβληματική ερυθρή της ποικιλία, αλλά και μια από τις πλέον ανερχόμενες και πολλά υποσχόμενες ερυθρές ποικιλίες για όλη την Ελλάδα. Έχει το χαρακτηριστικό να δίνει ταυτόχρονα -αυτό που απουσιάζει από πολλές ελληνικές ποικιλίες- βαθύχρωμα ερυθρά κρασιά με φρουτώδη αρώματα, μαλακά με πλούσιο σώμα και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Η ονομασία της, όπως συμφωνούν οι ερευνητές, δεν έχει ετυμολογική σχέση με τη Λήμνο και η ποικιλία δεν σχετίζεται (αμπελογολικά και οινολογικά) με το Λημιό (που αυτό όντως σχετίζεται άμεσα με τη Λήμνο). Πρόκειται για δύο εντελώς διαφορετικές ποικιλίες και η γραφή της Λημνιώνας με ήτα (σε αντιδιαστολή με την τοπική παράδοση και την παλιά βιβλιογραφία που εμφανίζεται με διάφορες ορθογραφίες), ενισχύει την όποια σύγχυση, την ακολουθούμε ωστόσο, σαν τη μοναδική για την ώρα επίσημη ονομασία της.

Όλα ξεκίνησαν στις Πλαγιές των Αγράφων

Στις Πλαγιές των Αγράφων καλλιεργούνταν πάρα πολλές γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών που ελάχιστες διασώθηκαν, ανάμεσά τους και η Λημνιώνα, βασική αυτόχθονη ποικιλία του Αγραφιώτικου αμπελώνα. Ενός αμπελώνα που, αν και δεν είναι γνωστό, αποτέλεσε για αιώνες έναν από τους πιο ιστορικούς ελληνικούς αμπελώνες. Αμέτρητες πηγές, αναφορές, αρχαιολογικά ευρήματα (επιγραφές, οικικά σκεύη και διονυσιακά λατρευτικά αντικείμενα), δείχνουν ότι στην περιοχή η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση είναι πανάρχαιες ασχολίες και συνεχίζονται διαχρονικά μέχρι τις μέρες μας. Ο αμπελώνας αυτός είχε την ιδιαιτερότητα για πολλούς αιώνες, τόσο στους Βυζαντινούς χρόνους όσο και στην Τουρκοκρατία, να καλλιεργείται ελεύθερα, αφού η περιοχή είχε αυτονομία λόγω του δύσβατου της περιοχής (εξού και το όνομα «Αγραφα»- μη καταγεγραμμένα), ωστόσο ήταν ουσιαστικά αποκλεισμένος και αδύνατη η μεταφορά του κρασιού στα λιμάνια και στις αγορές. Γι' αυτό άλλωστε και οι Αγραφιώτες, μην έχοντας τη δυνατότητα διάθεσης του κρασιού τους, ασχολήθηκαν ιδιαίτερα με τη χαλκούργια και την τέχνη της απόσταξης και παραγωγής τσίπουρου μεταναστεύοντας στα μεγάλα αστικά κέντρα. Η επιστημονική έρευνα για την ποικιλία αυτή ξεκίνησε εν μέρει συμπτωματικά, όταν η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Καρδίτσας (ιδιαίτερα κραταιά τότε και δυστυχώς ανύπαρκτη σήμερα) είχε αιτηθεί την καταχώριση οίνου Ονομα-

Η ΑΡΧΑΙΟΤΕΡΗ ΓΗΓΕΝΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑ
ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΤΟΥ ΤΥΡΝΑΒΟΥ ΤΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟΥ ΚΑΜΠΟΥ,
ΠΟΥ ΜΕ ΣΥΝΕΠΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΥ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΜΕ!





σίας Προέλευσης. Κατά τη δεκαετία του 1980, το Ινστιτούτο Οίνου, μελετούσε διεθνείς αλλά και σπάνιες τοπικές ποικιλίες, ως βελτιωτικές της άλλης αυτόχθονης ποικιλίας της περιοχής, του Μαύρου Μεσσηνικού. Έτσι, η Λημνιώνα (αρκετοί ντόπιοι τη λένε και «ο Λημνιώνας»), βρέθηκε να καλλιεργείται από ελάχιστους τότε αμπελοουργούς και αποτέλεσε την αφορμή για τη μελέτη της και την πειραματική οινοποίησή της. Τα αναλυτικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά έδειξαν εξαιρετικά αποτελέσματα και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης για τον ερυθρό οίνο και η έρευνα συνεχίστηκε και σε επόμενα χρόνια, τη δεκαετία 1990 και αρχές του 2000, σε όλες τις περιπτώσεις από αμπελώνες των Πλαγιών των Αγράφων του νομού Καρδίτσας.

Πρώτη οινοποίηση το 1988

Σε πρακτικά ημερίδας για «Το μέλλον της αμπελοκαλλιέργειας στο Νομό Καρδίτσας» το Φεβρουάριο του 1989, σε εισήγηση του Π. Λαναρίδη του Ινστιτούτου Οίνου αναφέρεται ότι «...στην προσπάθεια διάσωσης ελληνικών ποικιλιών οινάμπελου οι οποίες σιγά-σιγά χάνονται, το Ινστιτούτο Οίνου οινοποίησε για πρώτη φορά το 1988 την Λημνιώνα». Αφού αναφέρει τα αναλυτικά χαρακτηριστικά δείγματος που οινοποιήθηκε από αμπελώνα παραγωγού από τις Πλαγιές των Αγράφων, αναφέρει: «Όπως προκύπτει από τα αναλυτικά δεδομένα, ο οίνος της ποικιλίας αυτής έχει ικανοποιητικό αλκοολικό τίτλο και ωραίο ερυθρό χρώμα. Η οργανοληπτική δοκιμασία που υποβλήθηκε έδειξε ότι έχει ευχάριστο άρωμα και είναι μαλακός στη γεύση, δηλαδή δεν περιέχει επιθετικές τανίνες. Έχει αξιόλογους χαρακτήρες με αρωματικά στοιχεία τόσο στην όσφρηση όσο και στη

γεύση. Από τα παραπάνω θα μπορούσαμε να πούμε κατ' αρχήν ότι η Λημνιώνα είναι μια αξιόλογη ποικιλία». Σε συνέδριο της ΚΕΟΣΟΕ το 2002 με θέμα «Ο ποικιλιακός προσανατολισμός του ελληνικού αμπελώνα στο πλαίσιο μιας νέας αμπελοοικονομικής πολιτικής» σε εισήγηση της κυρίας Τζούρου του Ινστιτούτου Οίνου για τον ποικιλιακό προσανατολισμό Κεντρικής Ελλάδας, αναφέρεται: «...Μια άλλη ερυθρά γηγενής ποικιλία... είναι η Λημνιώνα, μια άγνωστη στους πολλούς ποικιλία, που δεν έχει σχέση με το Λημνιώ που ονομάζουμε από αμπελώνες του Ν. Καρδίτσας αλλά τη δοκιμάσαμε και στην Αττική από τη συλλογή του Ινστιτούτου αμπέλου. Ωριμάζει στα μέσα Σεπτεμβρίου, επιτυγχάνει ικανοποιητικούς βαθμούς και δίνει οίνους πολύ πλούσιους σε χρώμα, χάρη στον πλούτο τους σε ανθοκυάνες, ενώ στη γεύση είναι οίνοι γεμάτοι και μαλακοί. Οι πειραματισμοί μας επίσης δείχνουν ότι έχουν καλή αντοχή στην παλαίωση». Στο 1ο Διεθνές Συνέδριο «Αμπελος», που έγινε το 2003 στη Σαντορίνη, σε εισήγηση των ερευνητών του Ινστιτούτου Οίνου Ε. Τσούτσουρα, Π. Λαναρίδη, Ε. Τζούρου και Ι. Μαρμαρά με θέμα «Μελέτη και αξιολόγηση από οινολογική άποψη σπάνιων ή άγνωστων γηγενών ποικιλιών», αναφέρεται σχετικά με τη Λημνιώνα από την περιοχή των Αγράφων του Ν. Καρδίτσας: «Το Ινστιτούτο Οίνου την οινοποίησε για πρώτη φορά το 1988 και επίσης το 1989. Η πρώτη διαπίστωση ήταν ότι επρόκειτο για μια αξιόλογη, σχετικά όψιμη ποικιλία, που ωριμάζει το τελευταίο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου και δίνει οίνους με πολύ βαθύ ερυθρό χρώμα, με ιδώδεις αποχρώσεις, αξιόλογους χαρακτήρες με αρωματικά στοιχεία τόσο στην όσφρηση όσο και στη γεύ-

Παγκόσμια Ημέρα Λημνιώνας η 13η Δεκεμβρίου

Ακολουθώντας τις διεθνείς τάσεις η ΕΝΟΑΘΕ και η Ένωση Οινοποιών & Αποσταγματοποιών Τυρνάβου ανακοίνωσαν στα τέλη του 2024 τη θεσμοθέτηση δύο Παγκόσμιων Ημερών αφιερωμένων στις εμβληματικές ποικιλίες της Θεσσαλίας, Μόσχάτο Τυρνάβου και Λημνιώνα. Η Παγκόσμια Ημέρα Λημνιώνας γιορτάζεται στις 13 Δεκεμβρίου και στις 14 Δεκεμβρίου γιορτάστηκε για πρώτη φορά η Παγκόσμια Ημέρα Μόσχάτου Τυρνάβου.



WINERY POULTSIDIS

A new era for
Organic and Vegan
Wines



Λημνιώνα

Μια ποικιλία, τέσσερις διαφορετικές προσεγγίσεις

www.karyos.gr



Σήμερα, πολλοί αμπελουργοί της περιοχής καλλιεργούν και οι περισσότεροι οινοποιοί οινοποιούν τη συγκεκριμένη ποικιλία, συνεχίζοντας τη μεγάλη παράδοση της περιοχής και προσφέροντας αντιπροσωπευτικά δείγματα της σπάνιας και εξαιρετικής αυτής θεσσαλικής ποικιλίας.

ση, μικρή σχετικά οξύτητα και μαλακή γεύση. (...) Οι πειραματικοί οίνοι του 1988 και 1989 από την ποικιλία Λημνιώνα, αφού παρέμειναν έναν χρόνο σε δρύινα βαρέλια, εμφιαλώθηκαν και κρατήθηκαν στην κάβα του Ινστιτούτου. Παρήλθαν περίπου 10 χρόνια, όταν σε μία οργανοληπτική δοκιμή από την κάβα του Ινστιτούτου, διαπιστώθηκε ότι τα κρασιά εκείνα της Λημνιώνας και ιδιαίτερα του 1989 είχε ποιοτικά χαρακτηριστικά τέτοια, ώστε να αξιολογηθεί σαν ένας «μεγάλος» ερυθρός οίνος. Ακολούθησαν από το 2001 και νέες πειραματικές οινοποιήσεις (...) που επιβεβαίωσαν τις θετικές ενδείξεις για το ποιοτικό δυναμικό της ποικιλίας Λημνιώνα. (...) Η φαινολική σύσταση και η ποιότητα των συστατικών αυτών στις σταφυλές και στους οίνους, είναι βασικό χαρακτηριστικό στοιχείο που καθορίζει την ποιότητα των ερυθρών οίνων. Στη Λημνιώνα, ενώ υπάρχει ένας εξαιρετικά μεγάλος πλούτος σε φαινολικά συστατικά, οι οίνοι διακρίνονται για τη λεπτότητα των χαρακτήρων και είναι ιδιαίτερα μαλακοί στη γεύση από την πρώτη περίοδο παραγωγής τους και παλαιώνοντας αναπτύσσεται ευχάριστο μπουκέτο. Η περιεκτικότητα σε ανθοκυάνες είναι ιδιαίτερα μεγάλη με υψηλή ένταση του χρώματος των οίνων, που σε συνδυασμό με την καλή φαινολική σύσταση εξασφαλίζει εξαιρετικά μεγάλη διάρκεια και σταθε-

ρότητα του χρώματος στο χρόνο. Η τιμή της απόχρωσης παλαιών πειραματικών οίνων από Λημνιώνα υπερτέρησε σαφέστατα από τις αντίστοιχες παλαιών πειραματικών οίνων από τις ποικιλίες Αγιωργίτικο και Ξινόμαυρο». Φιάλες Λημνιώνας από την περιοχή των Αγράφων, που οινοποιήθηκαν στο πειραματικό οινοποιείο του Ινστιτούτου Οίνου, είχαν σταλεί, εκτός συναγωνισμού, στο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης που γινόταν υπό την αιγίδα του ΟΙΥ, για να δοκιμαστούν από διακεκριμένους διεθνείς οινολόγους και γευσσιγνώστες, αποκαμίζοντας εγκωμιαστικά σχόλια. Επίσης, σε μεγάλο συνέδριο Γερμανών οινολόγων στη Χαλκιδική, η πρ. Δντρια του Ινστιτούτου Οίνου, Δρ. Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, επίμητη Πρόεδρος του Παγκόσμιου Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου, σε μια ιστορική γευσσιγνώση, παρουσίασε τη Λημνιώνα από τους αμπελώνες των Αγράφων που οινοποιήθηκε στο Ινστιτούτο Οίνου και καθοδήγησε τους συμμετέχοντες σε μια δοκιμή οίνων από εμβληματικές ποικιλίες και περιοχές της Ελλάδας. Ήδη από τη δεκαετία του 1990, κυκλοφόρησαν μονοποικιλιακοί οίνοι από την περιοχή των Πλαγιών των Αγράφων, με την ετικέτα «Λημνιώνα» (με αυτή τη γραφή) του αμπελουργού-οινοποιού Κ. Τσιώλη από το Μοσχάτο Καρδίτσας, εμφιαλωμένες τόσο στο οινοποιείο-εμφιαλωτήριο του Χημικού-Οινολόγου Σωτ. Κωτούλα στην Καρδίτσα, όσο και αργότερα στο ιδιόκτητο οινοποιείο του παραγωγού στο Μοσχάτο Καρδίτσας, όπου βρισκόνταν και οι αμπελώνες του.

*** Μέρος του κειμένου αφορά σε δημοσιευμένο υλικό και στοιχεία που παραχωρήθηκαν από τους πρ. Ερευνητές, Διδάκτορες του Ινστιτούτου Οίνου, Π. Λαναρίδη, Ε. Τσούτσουρα, Ε. Τζούρου και τη νυν Διευθύντριά του Κα Μ. Μετάφα, τους οποίους και ευχαριστούμε, όπως επίσης τη Δ.Α.Ο.Καρδίτσας, την Εφορεία Αρχαιοτήτων και το Αρχαιολογικό Μουσείο Καρδίτσας.*

Κορυφαία χρονιά το 2024 για τη Λημνιώνα, λέει το Κτήμα Ζαφειράκη

Με 35 χρόνια αφοσίωσης στην καλλιέργεια και ανάδειξη αυτής της ξεχωριστής ποικιλίας της Θεσσαλίας και του Τυρνάβου, το Κτήμα Ζαφειράκη θεωρεί το 2024 ως την κορυφαία χρονιά στην ιστορία της Λημνιώνας η οποία ξεκινά ήδη από τον 19ο αιώνα, όταν ξένοι επισκέπτες κατέγραψαν την παρουσία της στη Θεσσαλία. Όπως αναφέρεται σχετικά: «Το Κτήμα Ζαφειράκη και ο Χρήστος Ζαφειράκης προσωπικά αποφάσισαν να την αναβιώσουν, συνδυάζοντας την παράδοση με τη σύγχρονη γνώση, δημιουργώντας το 2007 το πρώτο μονοποικιλιακό κρασί από Λημνιώνα. Το αποτέλεσμα αυτής της προσπάθειας ήταν η είσοδος της Λημνιώνας του Κτήματος Ζαφειράκη στις μεγάλες οικικές αγορές διεθνώς, με ένα

σημαντικό μέρος της παραγωγής να εξάγεται σε χώρες όπως οι ΗΠΑ, η Μ. Βρετανία, η Αυστραλία και ο Παναμάς. Αξιοποιώντας τα διαφορετικά αμπελοτόπια και τις σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης, το Κτήμα Ζαφειράκη έχει δημιουργήσει μια εντυπωσιακή σειρά κρασιών από Λημνιώνα. Ταυτόχρονα, έχει υιοθετήσει βιολογικές και βιοδυναμικές καλλιεργητικές πρακτικές, ενισχύοντας τη φυσικότητα και την αυθεντικότητα της ποικιλίας. Μέσα από συστηματικές φυτεύσεις και συνεργασίες για την κλωνική επιλογή της ποικιλίας, διατηρεί ζωντανή την παράδοση και εξασφαλίζει κρασιά με ξεχωριστό χαρακτήρα, όπως η Λημνιώνα Young Vineyards, η Λημνιώνα Terracotta, η κλασική Λημνιώνα και η Λημνιώνα Ροζέ».

Αυτό είναι ένα ~~πώμα φελλού~~ DIAM



Diam, η νέα παράδοση.

Εδώ και 20 χρόνια, η μοναδική και ασύγκριτη τεχνολογία μας έχει φέρει την επανάσταση στην ομοιόμορφη παλαίωση στη φιάλη τόσο των ήσυχων όσο και των αφρωδών οίνων. Είμαστε οι πρώτοι και παραμένουμε οι μοναδικοί φρουροί των αρωμάτων και είμαστε περήφανοι που συνεργαζόμαστε με τους οινοποιούς για να χιτίζουμε καθημερινά αυτή τη νέα παράδοση.

Δείτε περισσότερα στο: www.diam-cork.com



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

ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες

ΛΗΜΝΙΩΝΑ 2021 DOMAINE DIMITRIS MIGAS

Κομψή μύτη με αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών καθώς και νύξεις βασιλικού και βιολέτας ενώ στο στόμα φρεσκάδα με δροσιστική οξύτητα, μεταξένιες τανίνες και μεγάλη επίγευση. Μια μονοποικιλιακή ΠΓΕ Τύρναβος Λημιώνα, προϊόν ερυθρής οινοποίησης με μεταζυμωτική εκχύλιση πολλών ημερών σε βαρέλια 300 LT ανοικτού τύπου, που ωριμάζει για 14 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. **13,0% vol.**

ANAFORA LIMNIONA 2020

ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

Μια ιδιαίτερη έκφραση της ποικιλίας Λημιώνα προσφέρει το μικροκλίμα του αμπελώνα της Δράμας, που αποκαλύπτει το δυναμικό της ποικιλίας και εκτός Θεσσαλίας. Λαμπερό πορφυρό χρώμα με αρώματα μαύρων και κόκκινων φρούτων να κυριαρχούν στη μύτη, ενώ πλαισιώνονται από αποξηραμένα άνθη, με νότες βοτάνων και καπνού. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα, με βελούδινες τανίνες, έντονη δροσιστική οξύτητα και μακρά επίγευση. **12,5% vol.**

LIMNIONA 2021 ΚΤΗΜΑ ΣΑΜΠΑΝΗ

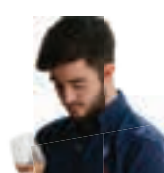
Βαθύ, ζωνρό και σκούρο κόκκινο χρώμα, εκφραστικό άρωμα και γεύση από μαύρα φρούτα και ξηρούς καρπούς για τη μονοποικιλιακή Ξηρή Λημιώνα, που προέρχεται από την αμπελουργική περιοχή Αγ. Ιωάννη Αυλίδας και ιδιόκτητο αμπελώνα χαμηλής στρεμματικής απόδοσης. **13,0% vol.**

MOI, JE M' EN FOUS ΕΡΥΘΡΟ 2023

WINERY MONSIEUR NICOLAS

Αρώματα μούρου, άγριου βατόμουρου, φράουλας και λουλουδιών, βασισμένα σε μια «υποψία» πιπεριού, δημιουργούν ένα δυναμικό κρασί που καταναλώνεται εξαιρετικά φρέσκο. Η μονοποικιλιακή ΠΓΕ Καρδίτσα Λημιώνα με το λαμπερό κόκκινο χρώμα προέρχεται από αμπελώνες στους πρόποδες των Αγράφων. **13,0% vol.**

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Ζήσης Πανάγος



ΛΗΜΝΙΩΝΑ 2022

OENOPS WINES

Ελκυστική και εκλεπτυσμένη στο στόμα με μαλακές, φίνες τανίνες και μακρά φρουτώδη επίγευση είναι η ξηρή Λημνιώνα του Νίκου Καρατζά με την πρώτη ύλη να προέρχεται από αμπέλια 25 ετών στη Θεσσαλία. Η ζύμωση είναι αυθόρμητη και γίνεται σε αμφορείς και βαρέλια 500lt ενώ παλαιώνει για 10 μήνες με τις οινολάσπες σε αμφορείς. **12,5% vol.**



ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ ΛΗΜΝΙΩΝΑ

ΚΟΜΨΟΤΗΤΑ & ΔΥΝΑΜΗ

Δομή, τανίνες εξαιρετικές σε υφή, χωρίς υπερβολές ή επιθετικό χαρακτήρα και πολύ καλές εντάσεις στο στόμα. Ένα ξηρό ερυθρό κρασί από Λημνιώνα δεν θα είναι ποτέ βαρύ ή υπερβολικά συμπυκνωμένο και θα χαρακτηρίζεται από την ισορροπία.

ΛΗΜΝΙΩΝΑ ΕΡΥΘΡΟ 2019

VINIFERA WINERY

Μονοποικιλιακή Λημνιώνα με έντονες και καλά δομημένες τανίνες οι οποίες ισορροπούν εξαιρετικά με τον έντονο αρωματικό χαρακτήρα των μύρων φρούτων όπως δαμάσκηνο, μαύρο κεράσι, ξύλο, καπνό, μαύρη σοκολάτα, καραμέλα, κακάο και καφέ. Συνδυάζεται αρμονικά με κρέατα στη σχάρα και έντονες σάλτσες. **14,0% vol.**



METH' IMON L 2022

DOUGOS WINERY

Μέτριο ρουμπινί χρώμα, πλούσια αρώματα όπου επικρατούν σκούρα κεράσια και βοτανικοί τόνοι και κομψό ουρανίσκο, καθαρό με υψηλό επίπεδο φρεσκάδας και εξαιρετικά ενσωματωμένες τανίνες στο μακρύ τελείωμα προσφέρει η μονοποικιλιακή Λημνιώνα που προέρχεται από τον αμπελώνα του οινοποιείου στα Προσθήλεια Ραψάνης και ωριμάζει σε παλιά γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια για 8 μήνες. **13,0% vol.**



ΛΗΜΝΙΩΝΑ ΕΡΥΘΡΟ 2022

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ

Ένα βιολογικό ερυθρό κρασί υψηλής ποιότητας, φτιαγμένο από την ελληνική ποικιλία Λημνιώνα. Παράγεται στο Κτήμα Θεόπετρα με βιολογικές καλλιέργειες, προσφέροντας πλούσιο άρωμα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών και γήινων τόνων. Ισορροπημένη οξύτητα και βελούδινη υφή. **13,0% vol.**





ΛΗΜΝΙΩΝΑ - ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ ΟΙΝΟΣ

Το κόκκινο διαμάντι του Τυρνάβου

Κρασιά με ξεχωριστό χαρακτήρα από την ποικιλία Λημνιώνα δημιουργεί το Κτήμα Ζαφειράκη μέσα από συστηματικές φυτεύσεις και συνεργασίες για την κλωνική επιλογή της ποικιλίας



Με 35 χρόνια αφοσίωσης στην καλλιέργεια και την ανάδειξη της ξεχωριστής αυτής ποικιλίας της Θεσσαλίας και του Τυρνάβου, το Κτήμα Ζαφειράκη, και ο Χρήστος Ζαφειράκης προσωπικά, που δημιούργησε το 2007 το πρώτο μονοποικιλιακό κρασί από Λημνιώνα, προσφέρει στο οινόφιλο κοινό μια εντυπωσιακή σειρά κρασιών από την ποικιλία όπως η Λημνιώνα Young Vineyards, η Λημνιώνα Terracotta, η κλασική Λημνιώνα και η Λημνιώνα Ροζέ, επιβεβαιώνοντας τη σπουδαιότητά της και εισάγοντάς την με αξιώσεις στη διεθνή οινική αγορά. Η ερυθρή κλασική ετικέτα Λημνιώνα παράγεται με βιολογικές και βιοδυναμικές πρακτικές, από σταφύλια των αμπελοτοπιών Παλαιόμυλος και Καμπίλαγας στον Τύρναβο. Οι αμπελώνες, ηλικίας περίπου 30 ε-

τών, βρίσκονται σε αμμοπηλώδες έδαφος με τσακμακόπετρα, αποδίδοντας 600 κιλά ανά στρέμμα. Η οινοποίηση ακολουθεί την κλασική ερυθρή μέθοδο σε ξύλινες δεξαμενές των 3.000 και 5.000 λίτρων, χωρίς επιλεγμένες ζύμες ή ένζυμα, ενώ η εκκύλιση διαρκεί 20-25 ημέρες. Τα κρασιά ωριμάζουν σε βαρέλια 1.200 και 2.400 λίτρων, αποκτώντας εξαιρετική δομή και πολυπλοκότητα. Αυτή η φροντίδα σε κάθε στάδιο της παραγωγής δημιουργεί ένα κρασί με κομψά αρώματα κόκκινων φρούτων, βοτανικές νότες και έναν μεταξένιο χαρακτήρα, που συνδυάζει τη φρεσκάδα με τη δυνατότητα παλαίωσης, ένα κρασί κορυφαίας ποιότητας, ικανό να ξεχωρίσει αποσπώντας υψηλές διακρίσεις και αναφορές στο ελληνικό και διεθνές οινικό στερέωμα.



LIMNIONA BLANC ALBA

Μία ποικιλία, τέσσερις ετικέτες και η πρώτη λευκή Λημνιώνα

Ψυχή του αμπελώνα της χαρακτηρίζει την ποικιλία Λημνιώνα η Οινοποιία Πουλτσίδη, την οποία οινοποιεί σε τέσσερις διαφορετικές προσεγγίσεις, εκ των οποίων μία λευκή



Λαμπερό, γκριζοπράσινο χρώμα και ασπ-
μένιες ανταύγειες για τη μοναδική λευ-
κή Λημνιώνα, την οποία δημιούργησε η Οι-
νοποιία Πουλτσίδη με έδρα τις Νέες Καρυ-
ές Λάρισας. Μύτη διακριτική, της ποικιλίας
με αρωματική παλέτα από λευκά λουλού-
δια, πράσινο μήλο, αχλάδι, φασκόμηλο και
άγουρη ντομάτα, δροσερή οξύτητα στο στό-
μα με εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Η
ζωηρή αλλά κομψή οξύτητα υποστηρίζει την
γευστική ένταση και συντελεί στη μακρά πα-
ραμονή των αρωμάτων.

Στις υπόλοιπες ετικέτες ανήκουν η Λημνιώ-

να Ροζέ με χρώμα τριανταφυλλί, αρώματα
κερασιού, φράουλας και καραμέλας βουτύ-
ρου, με φρέσκια οξύτητα και υπέροχη επί-
γευση, η Λημνιώνα Αφρώδες Ροζέ - Φρού-
τα του Δάσους, ένα φρέσκο, γοητευτικό και
παιχνιδιάρικο κρασί, με αρώματα φρούτων
και λουλουδιών του δάσους και φίνες φυ-
σαλίδες και η Λημνιώνα - Αγιωργίτικο Blend,
μια ετικέτα όπου συναντιούνται δύο μεγά-
λες ποικιλίες με σύνθετα αρώματα ώριμων
φρούτων, σοκολάτας και μπαχαρικών, ένα
κρασί ιδανικό για παλαίωση, με γεμάτο σώ-
μα και μακρά επίγευση.

Δημιουργός, όπως προαναφέρθηκε, η Οι-
νοποιία Πουλτσίδη, η οποία με αμπελώνες
50 στρεμμάτων, σύγχρονο τεχνολογικό ε-
ξοπλισμό, ένα χώρο απόλυτα φιλικό προς
τους χρήστες του αλλά και προς το περιβάλ-
λον, και μια κάβα ανοιχτή προς το κοινό και
τους απανταχού οινόφιλους, συνεχίζει να ε-
ξελίσσεται και να παράγει οίνους και απο-
στάγματα υψηλής ποιότητας. Επικεφαλής ο
Χρήστος Πουλτσίδης, πτυχιούχος Γεωπονί-
ας με ειδικότητα στη Φυτοπροστασία και ε-
ξειδίκευση στην Εδαφολογία, βαθύς γνώ-
στης της ελληνικής αμπελοκαλλιέργειας.





Ο ΚΑΤΣΟΥΛΙΕΡΗΣ ΠΕΤΆΕΙ ΨΗΛΆ ΚΑΙ ΜΕΤΆ ΚΑΤΕΒΑΪΝΕΙ ΣΤΟΝ ΤΌΠΟ ΤΟΥ

«Είμαι αφοσιωμένος στον τόπο μου και στη γη των προγόνων μου και εδώ θα τελειώσω την πορεία μου. Εδώ με πολύ κόπο έμαθα ότι ούτε στο αμπέλι, ούτε στο κρασί υπάρχει ταβάνι στην ποιότητα. Η Νεμέα άλλωστε έχει συνθήκες για να παράγει παγκόσμια κρασιά. Θα μπορούσα να φέρω εδώ και Ξινόμαυρο για να καλλιεργήσω αλλά νομίζω δεν υπάρχει λόγος. Είμαι σαν τον κατσουλιέρη, είναι ένα τοπικό πουλί, που πετάει πολύ ψηλά και μετά κατεβαίνει στον τόπο του» θα πει με αφοπλιστική ειλικρίνεια ο Χρήστος Αϊβαλής σε μια χειμαρρώδη συνέντευξη στο κατώγι του νέου του οινοποιείου στη Νεμέα.

Συνέντευξη **Γιάννης Πανάγος** ❖ Φωτογραφίες **Μίμης Δημόπουλος**

«**Π**ροσπαθούμε να αποκαλύψουμε τον πλούτο του Αγιωργίτικου. Είναι μια προσπάθεια, την οποία δεν θα σταματήσουμε, γιατί, για να κάνεις ένα πολύ μεγάλο κρασί, πρέπει να εντοπίσεις τον τόπο παραγωγής, τον κλώνο, και μαζί με όλα αυτά τους κατάλληλους τρόπους οινοποίησης για να αναδείξεις το χαρακτήρα του» σημειώνει ο Χρήστος Αϊβαλής και συμπληρώνει: «Το κρασί έχει ψυχή. Αν το διαχειριστείς σωστά είναι Θείο Δώρο».

Μύτη, στόμα, συμπύκνωμα, πολυπλοκότητα, δεν σε έχουν κουράσει τόσα χρόνια; Καθόλου. Απεναντίας με το τέλος κάθε σεζόν, η σκέψη μου είναι πόσο καλύτερη θα κάνω την επόμενη. Η συζήτηση γύρω από ένα κρασί και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του είναι ατέρμονη και για την ποιότητα δεν υπάρχει ταβάνι.

Τριάντα χρόνια παραγωγής κρασιών, τι γεύση αφήνουν;

Το κρασί δεν είναι εύκολο ούτε σαν επιχειρηματική δράση, ούτε ως οντότητα, αφού



«Είναι η πρώτη συνέντευξη που δίνω από το νέο μας οινοποιείο, μια επένδυση 1,5 εκατ. ευρώ, και το επιδίωξα να τη δώσω στον Γιάννη Πανάγο»

το να το παράξεις έχει τις δυσκολίες του, με σημαντικότερο παράγοντα να αποτελούν οι καιρικές συνθήκες.

Ας μιλήσουμε λίγο για τα πρώτα βήματα. Από αμπέλι ήξερεις, για το κρασί πώς έμαθες;

Ούτε στο αμπέλι υπάρχει ταβάνι. Κάθε χρονιά μας μαθαίνει. Πρέπει να προσαρμοζόμαστε στις καιρικές συνθήκες και στην κλιματική κρίση που υπάρχει. Οφείλουμε λοιπόν να έχουμε την εμπειρία για να έχουμε σωστά σταφύλια.

Ποιον θεωρείς δάσκαλό σου; Πώς έπλασες με τον καιρό τη δική σου ιστορία;

Ο μεγάλος μου δάσκαλος είναι το σημαντικό «εργαστήριο», που ονομάζεται Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νεμέας. Στην αρχή όλοι, πριν γίνουν αυτάρκεις οινοποιοί, ξεκίνησαν να αγοράζουν κρασιά από καλές δεξαμενές του Συνεταιρισμού. Ήμουν παρών τότε, αλλά δεν ήμουν ούτε στη διοίκηση του Συνεταιρισμού. Δεν ήμουν ούτε καν οινολόγος. Ήμουν ένας απλός εργάτης οινοποίησης.

Ας επιστρέψουμε στο σήμερα. Κάποιοι λένε ότι «πουλάς τρέλα». Όταν όμως γεύονται το κρασί σου, αλλάζουν γνώμη.

Θα απαντήσω με ένα παράδειγμα. Το Μεσαίωνα, όταν οι λογικοί φωνάζαν ότι η Γη είναι σφαιρική, οι παπάδες τους περνάγανε από βραστά καζάνια με λάδι. Ποιος όμως ήταν ο λογικός; Αυτός που έλεγε πως η Γη είναι σφαιρική ή αυτός που νόμιζε πως είναι ένας δίσκος; Όταν κάποιος είναι μπροστά από την εποχή του, σίγουρα δεν μπορεί να κατανοηθεί η σκέψη του, ούτε το πνεύμα, ή το όραμά του.

Στη Νεμέα υπάρχουν πολλά οινοποιεία, όμως ο «Αρμακάς» είναι μοναδικός. Τι κάνει το κρασί ξεχωριστό;

Καταρχάς είναι ένα κρασί πάρα πολύ πληθωρικό, πλούσιο σε αρώματα, με σπάνια ποικιλιακή σύνθεση και δουλέψαμε πολύ πάνω σ' αυτό. Νομίζω ότι είμαστε το πρώτο οινοποιείο που έφτιαξε κρασιά με σαράντα μήνες παραμονής στο βαρέλι, το οποίο είναι μάλιστα καινούργιο. Απ' ό,τι βλέπετε έχει πιθασεύσει το αρωματικό του φορτίο και το καινούριο βαρέλι, παρά τους 40 μήνες οξειδωτικής ωρίμανσης.

Να πούμε λίγα πράγματα και για το «Τέσσερα»;

Το «Τέσσερα» αποφάσισα να το κάνω ξεχωριστό μπουκάλι το 2000. Είναι από ένα αμπέλι το οποίο ήταν προίκα της γιαγιάς μου από την πρόγιαγια της. Κατάλαβα τότε, ότι αυτό το σταφύλι είναι πολύ ξεχωριστό, αφού επέζησε την επιδρομή της φυλλοξήρας. Επειδή θα με ρωτήσετε, πώς κατάφερε να αντέξει, αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι το βρήκε παλαιό. Το έντομο δεν μπορούσε να πάει τόσο χαμηλά για να το τρυπήσει, αλλά και η ρίζα του είχε μια πολύ παχιά επιδερμίδα που ήταν αδιάτρητη σχεδόν.

Ποιος πιστεύεις ότι είναι πιο τυχερός, εσύ που έχτισες

Γυρίζοντας από την Αθήνα όπου είχα πάει για σπουδές, ο πατέρας μου, που ήταν πολύ σκληρός, μου είπε «την άλλη μέρα θα πας στο Συνεταιρισμό για δουλειά».

Μάλιστα, με έβαλε στο χειρότερο πόστο, δηλαδή να επισκευάζω τιμεντένιες δεξαμενές μετά την παρέλευση του κρασιού, γιατί ήταν γεμάτο τρυγία. Τις ξύναμε και τις πλέναμε για να επιστρέψουν στην πρότερη κατάστασή τους και να ξαναβάλουμε κρασί εκεί. Μια πολύ δύσκολη δουλειά, μέσα στον πάγο και μέσα στο κρύο. Θυμάμαι μια φορά, που η θερμοκρασία ήταν -10 οC πλέναμε μια τεράστια δεξαμενή, την οποία είχε νοικιάσει ο Συνεταιρισμός και πλέον την έχει στην κατοχή της η Οινοποιία Κουτσοδήμου. Ήταν μια 500άρα και παρότι το νερό ήταν σε θερμοκρασία 5 οC, όπως την πλέναμε και έπεφτε πάνω μας, νομίζαμε ότι ήταν ζεστό. Έχουμε περάσει επομένως και από τις «καταδρομές» του κρασιού.

Η Νεμέα, το Αγιωργίτικο ή ο Αϊβαλής κάνει το θαύμα;

Και αυτό θα το απαντήσω με μια παρομοίωση. Φανταστείτε μια πολύ όμορφη γυναίκα, την οποία όμως την έχουν καλύψει με μπουργκα. Μπορείς να καταλάβεις άμα είναι όμορφη; Πρέπει να την αποκαλύψουμε. Έτσι κι εμείς προσπαθούμε να αποκαλύψουμε τον πλούτο του Αγιωργίτικου. Είναι μια προσπάθεια, την οποία δεν θα σταματήσουμε, γιατί, για να κάνεις ένα πολύ μεγάλο κρασί, πρέπει να εντοπίσεις τον τόπο παραγωγής, τον κλώνο του σταφυλιού, και μαζί με όλα αυτά να εντοπίσεις τους κατάλληλους τρόπους οινοποίησης για να αναδείξεις το χαρακτήρα και τα χαρακτηριστικά του.



δύο οινοποιεία και το όνομα της επιχείρησης, ή ο γιος σου, ο Σωτήρης, που χτίζει πάνω στη δική σου ιστορία;

Νομίζω πως εγώ. Φαντάζεστε, πόσο μεγάλη ικανοποίηση δημιουργεί ο κόπος της δημιουργίας και της απόκτησης σε έναν άνθρωπο που είναι αυτοδημιούργητος; Ευτυχώς, βέβαια, ο Σωτήρης, παρά τον σκληρό και τελειομανή χαρακτήρα μου, επιβίωσε και έφτιαξε μεγάλα κρασιά, όπως το «Le Sang De La Pierre» και το «Deux Dieux». Μαζί, σχεδόν, δημιουργήσαμε τον «Αρμακά». Φτιάχνει, επίσης, μια υπέροχη Νεμέα και του άφησα και το «Μονοπάτι», τη μεγάλη μου αγάπη, που είναι ένα από τα κρασιά μεγάλης αξίας στη Νεμέα. Θα έλεγα πως είμαι ευτυχής.

Υπάρχει κάτι που να σε κρατάει άγρυπνο τα βράδια;

Βεβαίως. Πρέπει να ξέρετε ότι όταν πέφτω για ύπνο, σκέφτομαι να χαϊδέψω τα αμπέλια μου. Θέλω σε κάθε αμπελοτόπι, όπου φτιάχνουμε μια ξεχωριστή ετικέτα, να κάνουμε κάτι καλύτερο, από χρονιά σε χρονιά. Σε εγρήγορη με κρατάει και το ότι σκέφτομαι και τους απογόνους μου -απέκτησα πρόσφατα και μια εγγονή- και πιστεύω ότι αν δεν αποκτήσω κάποιο αγόρι εγγόνι θα την καταστήσω υπεύθυνη της επιχείρησης.

Η γυναίκα ή το κρασί κερδίζει;

Η γυναίκα είναι απόλαυση, όταν έχει χαρακτήρα. Το ίδιο ισχύει και για το κρασί. Άρα είναι το ίδιο σχεδόν, τα αγαπώ και τα δύο. Είναι απολαυστικά, μου δημιουργούν εμπνεύσεις και είμαι βαθύτατα ερωτευμένος και προσπλωμένος και με τα δύο. Στο τέλος, όμως, νομίζω ότι όσον αφορά τις γυναίκες θα ζω με τις αναμνήσεις τους, ενώ το κρασί θα με συντροφεύει έως τα βαθιά γεράματα.

Αν ήσουν για μια τετραετία υπουργός Γεωργίας τι θα άλλαζες για τον κλάδο;

Το πρώτο που θα έκανα θα ήταν να απαλλάξω το κρασί από την κατηγορία των οινοπνευμα-

Αν και ο Χρ.Αϊβαλής δηλώνει ότι η σχέση του με το χρήμα είναι κακή, οι συντοπίτες του έχουν άλλη γνώμη.

Οι συντοπίτες μου δεν μπορούν να καταλάβουν ότι εμένα μου αρέσει η ευζωία. Δεν δίνω καμία σημασία στο χρήμα, αλλά μόνο στην ευζωία. Είμαι ένας άνθρωπος που θέλει και οι συγγενείς του και οι φίλοι του να περνάνε καλά μαζί του.

Τι θαυμάζει ο Χρ. Αϊβαλής;

Το κρασί που με μάγεψε, και από εκεί εμπνεύστηκα τον «Αρμακά» είναι το «Grange» της Αυστραλιανής εταιρείας Penfolds, που κατ' εμέ είναι το κορυφαίο κόκκινο κρασί στον κόσμο. Μου αρέσει η ζωή των οινοποιών της Βουργουνδίας. Δεν μου αρέσει η κλιμάκη ζωή του Μπορντό. Εγώ θα ήθελα να ζω σε μια όμορφη καλύβα στον Ρήνο, όπως και εδώ, δεν την αφήνω όμως τη Νεμέα.



τωδών ποτών και να το πάω στα τρόφιμα, επειδή είναι κομμάτι της μεσογειακής διατροφής και είναι έγκλημα αυτό που γίνεται. Το δεύτερο μέτρο που θα έπαιρνα θα ήταν να ορίσω ζώνες Grand Cru. Θα έβαζα μια επιτροπή να δουλέψει πολύ σκληρά και να παρακολουθήσει την ποιότητα των αμπελιών, την ποιότητα των οινοποιιών και τελικά την ποιότητα της γης. Θα έβγαζα τα μεγάλα αμπελοτόπια, θα έκανα τις μεσαίες κατηγορίες και θα έβρισκα και τα αμπέλια που δεν αξίζουν. Στην Ελλάδα έχουμε ένα μεγάλο πλεονέκτημα, ότι παρότι για παράδειγμα τα πεδινά αμπελοτόπια της Βουργουνδίας δεν είναι Grand Cru, εδώ μπορούμε να τα κάνουμε Grand Cru αν τα καλλιεργήσουμε σωστά, και βάλουμε τον κατάλληλο κλώνο.

Ποιον πληρώνεις καλύτερα, τον οινολόγο ή τον γεωπόνο. Ποιανού ο ρόλος θεωρείς ότι είναι πιο σημαντικός;

Θα έλεγα ότι είναι ο δικός μου,

που είμαι γεωπόνος. Αν δεν πάρεις την πρώτη ύλη και του δώσεις σταφύλια κακής ποιότητας, τι να τον κάνεις τον οινολόγο;

Πώς δουλεύεις λοιπόν ως αμπελουργός;

Είμαι πάρα πολύ αυστηρός με τον ίδιο μου τον εαυτό. Θέλω την τελειομανία που με διακρίνει να τη μεταφέρω στο αμπέλι. Η καλλιέργεια του αμπελιού είναι πολύ δύσκολη, γιατί κάθε χρονιά έχει το δικό της χαρακτήρα και τα δικά της χαρακτηριστικά, και πρέπει όλα αυτά να προσαρμόζονται. Για να το καταφέρεις αυτό χρειάζεσαι τεράστια εμπειρία. Αν δεν φέρω στο Σωτήρη το σωστό σταφύλι, θα έχω τεράστια ευθύνη απέναντι στον έμπορό μου, στην αγορά και στους πελάτες μου που έρχονται να επισκεφτούν το οινοποιείο μας. Δεν είναι αυτό το μέγεθος της καταξίωσης; Πριν φτάσω εκεί, όμως, θέλω να μιλήσω για έναν άνθρωπο που σέβομαι πάρα πολύ και είναι ο ευεργέτης μου. Μιλάω για τον Ντίνο Πετρόγιαννη που είναι συνδιοκτήτης της Trinity Wines. Είναι ένας άνθρωπος, ο οποίος μπορεί να διακρίνει το τίμιο και τα μεγάλα κρασιά.

Μπορείς να μας δώσεις κάποια στοιχεία από τη «συνταγή» σου στο αμπέλι;

Υπάρχει ένα μακροχρόνιο πρωτόκολλο για ξηρικούς αμπελώνες. Ξηρικοί για να μπορέσουμε να ενθαρρύνουμε το ριζικό σύστημα να κατέβει χαμηλά για να δώσει το χαρακτήρα του terroir, δηλαδή το χαρακτήρα των συνθηκών που επικρατούνε στην περιοχή, αλλά και του εδάφους φυσικά. Δηλαδή του μικροκλίματος, των εδαφολογικών συνθηκών, του κλώνου, της ποικιλίας και του ανθρώπου, αφού μεγάλος συνδιαμορφωτής είναι ο αμπελουργός. Για το λόγο αυτό εμείς έχουμε καθιερώσει κάθε αμπελοτόπι να είναι και μια επικήτα. Πρέπει να σκεφτούμε εξ αρχής την καλλιέργεια που γίνεται σε αποστήλωση σε γραμμικούς αμπελώνες, γιατί εγώ είμαι πλέον υπέρ του γραμμικού κυπελλοειδούς σχήματος, καθώς η κλιματική κρίση δεν μας επιτρέπει να είναι εκτεθειμένα τα σταφύλια στην ηλιοφάνεια και στις υψηλές θερμοκρασίες, επειδή καίγονται οι ανθοκυανίνες. Αυτό το ξέρουν πολύ καλά οι

Πουλές σε πολλές χώρες. Ποια, δεν δυσκολεύτηκες ιδιαίτερα να ανοίξεις;

Η αγορά που πραγματικά δεν με δυσκόλεψε και λόγω του αντιπροσώπου μου εκεί, του Γιάννη Τσάπου, ήταν αυτή της Αμερικής. Με διευκόλυνε πάρα πολύ, τοποθέτησε τα κρασιά μου στα σωστά εστιατόρια, και είμαστε πάντα «τασκαωμένοι» γιατί δεν του φτάνει ποτέ όγκος των οίνων μου.

Για ποια χώρα έχεις κάνει τη μεγαλύτερη έκπτωση;

Πρέπει να ξέρετε, αν και δεν είμαι σίγουρος ότι πρέπει να γραφτεί αυτό, ότι είμαι ίσως ο μοναδικός Έλληνας παραγωγός που πληρώνεται τρεις μήνες πιο μπροστά, πριν καν στείλω τα κρασιά. Δεν είμαι εκπαιδευτικός, αλλά στο εξωτερικό είμαι 25% πιο ακριβός από ότι στην ελληνική αγορά. Απλώς η αγορά του εξωτερικού είναι πιο ώριμη, για να κατανοήσει το μεγαλείο ενός κρασιού. Αντιθέτως, στην Ελλάδα ακολουθούμε τα βήματα του εντυπωσιασμού. Επειδή κάποιος επώνυμος παρήγγειλε μια συγκεκριμένη επικήτα πρέπει να τον ακολουθήσουμε και εμείς. Αυτό δεν αφορά μόνο τους καταναλωτές, αλλά το κάνουν και οι οινοποιοί, με πολλούς να αντιγράφουν ο ένας τον άλλο.

Κρασί χωρίς αλκοόλ υπάρχει;

Όχι. Μάλιστα διάβασα ότι η εκκλησία της Αγγλίας, αρνήθηκε τη Θεία Κοινωνία χωρίς αλκοόλ. Το κρασί έχει τη δική του ιστορία. Το ήπιο αλκοόλ δημιουργεί φαντασιώσεις, κάτι που δεν θα σου δώσει κανένα άλλο ποτό. Είναι συναίσθημα το κρασί. Όταν σπώνεις ένα ποτήρι οίνου, μέσα του εμπεριέχει 8.000 χρόνια ιστορίας. Το κλειδί είναι η σωστή χρήση.

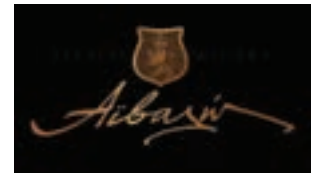
Σαντορινιοί παραγωγί, με την πρωτοβουλία τους για την κουλούρα που μαζεύει την υγρασία και σκιάζει το σταφύλι. Τρέχω μεγάλο σεβασμό γι' αυτούς.

Έχεις σκεφτεί να γράψεις τα απομνημονεύματά σου ή είναι νωρίς ακόμα;

Μου έχει ζητηθεί να κάνω μια ταινία, εξάλλου η ζωή μου η ίδια είναι μια ταινία. Δεν το έχω αποφασίσει ακόμα, και θεωρώ ότι είμαι πολύ δραστήριος για να περιοριστώ σε μια καρτέλα και να αρχίσω τη συγγραφή. Σίγουρα, όταν έρθει η ώρα πάντως δεν θα το κυκλοφορήσω μόνο στη Νεμέα, όπου έχω ελάχιστους φανατικούς φίλους. Η επιτυχία έρχεται μόνη της, εμείς δεν ασχολούμαστε με εφήμερα κρασιά. Θέλουμε να αφήσουμε το αποτύπωμα μας και ανάγλυφο το όνομα μας στην οινοποίηση του Αγιωργίτικου και των κρασιών Νεμέας. Εγώ ζηλεύω τη φήμη του Παπαϊωάννου, παρότι έχουμε πολύ διαφορετικές απόψεις σε ορισμένα θέματα.

Πώς σχολιάζετε τη συγκέντρωση που βλέπουμε αυτήν τη στιγμή στον κλάδο του κρασιού;

Αυτό είναι πάρα πολύ σοβαρό και για την περιοχή της Νεμέας. Αυτή τη στιγμή μεγάλα funds θα είναι στη Νεμέα. Το Μέγα Σπήλαιο ήρθε και επένδυσε σε ένα νέο οινοποιείο. Οι αδερφοί Γεωργιάδη, οι οποίοι επένδυσαν και στο Μπουτάρη, επένδυσαν σε ένα μεγάλο κτήμα που είναι στολίδι για τη Νεμέα, το Σεμέλι. Για μένα αυτό είναι θετική κατεύθυνση για τον κλάδο. Τώρα, εγώ θέλω να μιλήσω για τον τόπο μου και να πω ότι εμείς πρέπει να εμβαθύνουμε τη γνώση μας για να ενισχύσουμε την προσπάθεια μας προς την κατεύθυνση των πολυτελών κρασιών. Η Νεμέα έχει την τύχη να έχει την κρίσιμη μάζα, ως προς την ποσότητα, αλλά πρέπει να αποκτήσουμε και την κρίσιμη ποιοτική μάζα. Αν οι υπόλοιποι κάθονται και με υπονομεύουν, γιατί έκανα το «Τέσσερα», τον «Αρμακά» ή επειδή πειραματίζομαι δεν θα πάμε μπροστά. Εγώ θεωρώ ότι πρέπει να θέσουμε στόχους προς την ποιοτική κατεύθυνση. Δεν είναι δυνατόν πάνω από το 80% του παραγόμενου προϊόντος στη Νεμέα να πωλείται χύδην, γιατί έτσι πωλείται και ο ασκός. Δε νομίζω ότι ένα οινοποιείο που προσδιορίζεται ως ποιοτικό πρέπει να πουλάει pet στο supermarket.



Τι θα άλλαζε στην πορεία του Χρήστος Αϊβαλής;

Είναι πολύ δύσκολη η απάντηση, αλλά μάλλον δεν θα άλλαζα τίποτα. Όλος ο κόπος και η δράση μου με έχει κάνει να αγαπήσω βαθύτατα το έργο μου. Στέριωσα εδώ και δεν θα άλλαζα σχεδόν τίποτα, επειδή μου αρέσουν τα δύσκολα. Μπορεί να φαίνομαι κάπως διαφορετικός στο κοινό, γιατί είμαι και δύσκολος ως άνθρωπος, αλλά πρωτίστως αυστηρός με τον εαυτό μου.





ARTISAN ΑΠΟΛΑΥΣΗ

Όταν ένα ταπεινό προϊόν της γης, γίνεται ποτό του κόσμου, το ελληνικό απόσταγμα δίνει με επιτυχία τα διαπιστευτήριά του στις διεθνείς αγορές, αντιπροσωπεύοντας την ελληνική γαστρονομία στην πιο premium εκδοχή της

❖ Επιμέλεια Ζήσης Πανάγος ❖



Τη θέση τους στον παγκόσμιο χάρτη ως προϊόντα υπεραξίας, τα οποία παράλληλα έχουν τη δυνατότητα να ταξιδέψουν το εγχώριο τουριστικό προϊόν στα πέρατα του κόσμου, διεκδικούν χρόνο με το χρόνο τα ελληνικά αποστάγματα. Με πρωτεργάτη το ούζο, σε πολλές premium αλλά και καινοτόμες εκδοχές, που κινεί τις ελληνικές εξαγωγές από τον προηγούμενο αιώνα, σήμερα, το τσίπουρο, φρέσκο και παλαιωμένο, και η τσικουδιά είναι τα αποστάγματα που διευρύνουν συνεχώς τις θέσεις τους στις αγορές. Ταλαντούχοι δημιουργοί, αξιοποιούν με τον καλύτερο τρόπο πρώτη ύλη, παραδοσιακές συνταγές και νέες τεχνολογίες, διευρύνοντας την αναγνώριση του brand που ακούει στο όνομα «ελληνική γαστρονομία». Μαζί τους αποστάγματα σταφυλής, περίτεχνα τζιν, ενδιαφέροντα βερμούτ και μοναδικά λικέρ, όλα ελληνικής παραγωγής, συνθέτουν τη νέα εικόνα της ελληνικής αποσταγματοποιίας.



≈300
Μονάδες
παραγωγής

72%
της ελληνικής
παραγωγής είναι ΠΓΕ

74 εκ. φιάλες
παραγωγή

65%
εξάγεται

≈106 εκ. €
Αξία εξαγωγών
Στοιχεία 2023 (EUROSTAT)

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΣΥΓΧΡΑΤΗΣΗΣ

Το τσίπουρο που ζήλεψε το σκωτσέζικο ουίσκι

Υπεραξία στο «ταλαιπωρημένο» από ανορθόδοξες πρακτικές τσίπουρο δίνουν οι Έλληνες αποσταγματοποιοί όπως μπορεί εύκολα να διαπιστώσει κανείς από τις δημιουργίες των τελευταίων χρόνων και όπως φάνηκε καθαρά στη φετινή έκθεση «Ελληνικό Απόσταγμα» που έλαβε χώρα στις 19 Ιανουαρίου στο Φάρο του Κέντρου Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. Με τη βοήθεια και της τεχνολογίας που δίνει τη δυνατότητα παραγωγής του προϊόντος σε νέα σύγχρονα αποστακτήρια αλλά και με πειραματισμούς σε διαδοχικές -έως και τρεις- αποστάξεις, τα προϊόντα που φθάνουν σήμερα στην αγορά δεν έχουν να ζηλέψουν σε τίποτα τις αναζητήσεις που συνοδεύουν το καλύτερο σκωτσέζικο ουίσκι. Με το δεδομένο μάλιστα της συστηματικής δουλειάς που γίνεται τα τελευταία χρόνια στην υπόθεση της παλαιώσης αποσταγμάτων και ειδικότερα στο τσίπουρο και την κρητική ρακή (τσικουδιά), αναδεικνύονται μοναδικές αρωματικές νότες και φίνα γευστικά χαρακτηριστικά, που είναι σε θέση να κατακτήσουν ακόμη και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους. Να σημειωθεί εδώ ότι την πρωτοκαθεδρία των αναζητήσεων στις σύγχρονες εκδοχές του τσίπουρου φαίνεται να διατηρούν οι θεσσαλικές επιχειρήσεις του κλάδου, χωρίς να είναι λιγότερο σημαντικές οι προσπάθειες που γίνονται και στην υπόλοιπη Ηπειρωτική Ελλάδα, από την Πελοπόννησο και την Ήπειρο μέχρι τον Έβρο. Επίσης ένα ακόμη ενδιαφέρον συμπέρασμα είναι η απήκηση που έχουν τα εγχώρια αποστάγματα, πάλι με πρωταγωνιστή το τσίπουρο, στους νέους στην ηλικία καταναλωτές, αποτελώντας πλέον έμπνευση για πολλούς bartenders και mixologists Ελλάδας και εξωτερικού, είτε για τη δημιουργία πρωτότυπων και ευφάνταστων κοκτέιλ ή ακόμα και ως συστατικά παγκοσμίως εδραιωμένων τέτοιων ποτών, όπως το πικάντικο Negroni με τσίπουρο αντί τζιν και το αρωματικό Bloody Mary με ούζο αντί βότκα. Μιλώντας λοιπόν για εγχώρια αποστάγματα, κάνουμε λόγο για τσίπουρο ή τσικουδιά, ένα απόσταγμα που παράγεται όταν αποστάζονται στέμφυλα, αλλά και αποστάγματα σταφυλής ή



άλλων φρούτων, «το νερό της ζωής» (eau de vie), σύμφωνα με μία γαλλική ρήση. Σε αυτή την περίπτωση ο καρπός του σταφυλιού αποστάζεται ολόκληρος έτσι ώστε να κυριαρχούν τα αρώματα και η ποικιλία του. Σε αυτή την κατηγορία τα προϊόντα είναι κυρίως μονοποικιλιακά και μπορεί να παλαιώνονται επίσης σε βαρέλια. Μαζί τους τα εγχώρια ηδύποτα, το λικέρ δηλαδή α λα ελληνικά.

ΟΔΗΓΕΙ ΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΤΟ ΟΥΖΟ

Και φυσικά το ούζο, που οδηγεί την εξωστρέφεια των ελληνικών αλκοολούχων ποτών, καταλαμβάνοντας το έτος 2023 το 58% της αξίας και το 68% της ποσότητας του συνόλου των εξαγωγών των ελληνικών αποσταγμάτων. Αξίζει να σημειωθεί ότι το ούζο, το όνομα καθώς και η προέλευση του οποίου προστατεύονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση, μπορεί να μην αποτελεί προϊόν 100% απόσταξης αλλά η αλκοόλη που θα έχει αρωματιστεί με απόσταξη, πρέπει να αντιπροσωπεύει το 20% τουλάχιστον του αλκοολικού τίτλου του, ενώ για πρώτη φορά φέτος απέκτησε την δική του κατηγορία στον Διεθνή Διαγωνισμό Αποσταγμάτων της Θεσσαλονίκης με τις εγχώριες ποτοποιίες να συναγωνίζονται σε εκλεκτά προϊόντα, που δίνουν νέα διάσταση στο παραδοσιακό προϊόν.



«Θάλασσα και ήλιος θέλουμε το **ουζάκι** μας. Κρύο, χειμώνας, υγρασία, θέλουμε το **τσιπουράκι** μας», έλεγε ο αείμνηστος Ανέστης **Μπαμπατζιμόπουλος**. «Αν το ούζο πλάι στη θάλασσα έγινε η ταυτότητα του **Αιγαίου**, μήπως είναι η στιγμή το τσίπουρο να γίνει η ταυτότητα της **ηπειρωτικής** Ελλάδας» αναρωτήθηκε πριν μερικά χρόνια ο δημοσιογράφος γεύσης Γιώργος **Πίπας**. Με μια πληθώρα Ελλήνων αποσταγματοποιών που **επενδύει** και πειραματίζεται, θέλοντας να δώσει στο τσίπουρο μία νέα διάσταση, ο **στόχος** αυτός μοιάζει πιο εφικτός από ποτέ.

VAPTISTIS

winery



TINOS



Vaptistis Winery

Steni Tinos - Pc 84 200 Cyclades | Tel : 22830 42155

E MAIL: info@vaptistiswinery.com

site: www.vaptistiswinery.com



Ελληνικά είδη ξύλου στην παλαίωση του τσίπουρου

Κείμενο **Θάνος Καραθάνος***

* Χημικός-Οινολόγος, Γευσιγνώστης -
Διεθνής Κριτής Διαγωνισμών Οίνων
& Αποσταγμάτων, Συνεργάτης
του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και
δημιουργός του «PURO KARATHANOS
– Organic Vineyards/Artisan Spirits»

Τα τελευταία χρόνια το παλαιωμένο τσίπουρο αποτελεί την αιχμή του δόρατος στην ποιοτική αναβάθμιση των ελληνικών αποσταγμάτων, στην ανύψωση της εικόνας τους και στη δημιουργία εξαιρετικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας, σημασίας και προοπτικής για την εθνική οικονομία, αφού προέρχεται από τον ελληνικό αμπελώνα και απευθύνεται σε μια δυναμική αγορά που, στην Ελλάδα, κατακλύζεται από εισαγόμενα ποτά. Ταυτόχρονα με την παραγωγική «άνθιση» που εξελίσσεται, έχει αρχίσει πρόσφατα η επιστημονική έρευνα γύρω από τη μελέτη των χαρακτηριστικών και των δυνατοτήτων του. Το «πρόσφατα» βέβαια είναι σχετικό, αφού εδώ και δεκαετίες και πριν καν κυκλοφορήσουν τα πρώτα παλαιωμένα τσίπουρα, ήδη κάναμε πειραματισμούς και έρευνες σχετικά με την επίδραση του ξύλου στο τσίπουρο κυρίως όσον αφορά στο χρόνο παλαίωσης. Πριν μια δεκαετία περίπου, ξεκινήσαμε μια πολύχρονη έρευνα, μέρος της οποίας γινόταν στα Τμήματα Τεχνολογίας Τροφίμων και Τεχνολογίας Ξύλου του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στην Καρδίτσα καθώς και στο Εργαστήριο Οινολογίας και Αλκοολούχων Ποτών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών στο πλαίσιο διδακτορικής διατριβής, που αφορούσε στην παλαίωση του τσίπουρου μέσω της επίδρασης διαφορετικών ειδών ξύλου, μελετώντας διάφορες παραμέτρους. Σε άρθρο δημοσιευμένο στο επιστημονικό περιοδικό Beverages, παρουσιάζεται μέρος αυτής της έρευνας και γίνεται συγκριτική μελέτη της επίδρασης για περίοδο πέντε ετών, διαφορετικών τύπων ξύλου, ανάμεσά τους και ελληνικής προέλευσης, πάνω στη χημική σύνθεση και στο οργανοληπτικό προφίλ του παλαιωμένου τσίπουρου.

Η συγκεκριμένη μελέτη είχε στόχο τη διερεύνηση της επίδρασης της ελληνικής βελανιδιάς (*Quercus trojana/quercus macedonica*) και ελληνικής καστανιάς (*Castanea sativa*) σε σύγκριση με τα γνωστά χρησιμοποιούμενα είδη γαλλικής (*Quercus petraia*) και αμερικανικής (*Quercus alba*) δρυός (βελανιδιάς) πάνω στη χημική σύσταση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παλαιωμένου τσίπουρου, που παράγεται από στέμφυλα της ποικιλίας Μαύρο Μοσχάτο. Μέσω σύγχρονων μηχανημάτων αέριας χρωματογραφίας - φασματομετρίας μάζας συνδεδεμένα με «ηλεκτρονική μύτη» (GC O - MS) έγινε αναγνώριση πτητικών ενώσεων του παλαιωμένου τσίπουρου. Επίσης, έγιναν μετρήσεις για τις χρωστικές και το φαινολικό δυναμικό τους, ενώ πραγματοποιήθηκε οργανοληπτική αξιολόγηση από 16 εκπαιδευμένους δοκιμαστές.

Υψηλές δυνατότητες έδειξε η ελληνική δρυς

Τα αποτελέσματα έδειξαν παραπλήσια προφίλ μεταξύ του παλαιωμένου τσίπουρου από τα διαφορετικά είδη ξύλου βελανιδιάς και σχετική διαφοροποίηση γι' αυτό της καστανιάς. Η ελληνική δρυς που μελετήθηκε για πρώτη φορά ως εναλλακτικό είδος δρυός ως προς το αρωματικό της προφίλ, φαίνεται να έχει δυνατότητες υψηλής ποιότητας, προσδίδοντας ένα έντονο και περίπλοκο άρωμα στο απόσταγμα με ευχάριστο οργανοληπτικό

χαρακτήρα. Έχει πολλά κοινά (βοτανικά, χημικά και οργανοληπτικά) με τα άλλα είδη ξύλου δρυός που χρησιμοποιούνται στην παλαίωση κρασιών και αλκοολούχων ποτών και, ιδιαίτερα, με τη γαλλική δρυ. Έχουν παρόμοιους χρωματικούς και πολυφαινολικούς δείκτες, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και μια σειρά από ουσίες, που προέρχονται από το κάψιμο του ξύλου, είναι κοινές με παρόμοιες εντάσεις στο άρωμά τους. Από την άλλη, η καστανιά, αν και με αρωματικό δυναμικό λιγότερο έντονο από αυτό της βελανιδιάς, δίνει αποστάγματα με πιο σκούρες αποχρώσεις, έχει υψηλό πολυφαινολικό δυναμικό και με τα χρόνια προσέφερε έντονα χαρακτηριστικά σε παλαιωμένα αποστάγματα, δίνοντας πολύ ικανοποιητικά οργανοληπτικά αποτελέσματα, καθώς και δυνατότητα χρήσης του ως εναλλακτική της βελανιδιάς για την παλαίωση αποσταγμάτων.

Συμπερασματικά, όλα τα παλαιωμένα αποστάγματα εμφάνισαν ευχάριστο και πλούσιο αρωματικό δυναμικό, με κυρίαρχα τόσο τα ανθικά και φρουτώδη ποικιλιακά αρώματα που εξακολουθούν να γίνονται αντιληπτά παρά τη μακρόχρονη παλαίωση (εφόσον γίνει σωστή χρήση του χρόνου, του είδους και του καψίματος του ξύλου) όσο και στα αρώματα των πτητικών ενώσεων που προέρχονται από την επίδραση του ξύλου. Η συγκεκριμένη έρευνα μελετά και άλλες παραμέτρους, τα αποτελέσματα των ο-



ποιών δημοσιεύονται το επόμενο διάστημα και σε συνδυασμό με άλλες έρευνες που αφορούν στην παλαίωση του τσίπουρου, θα βοηθήσουν να γνωρίσουμε την ορθή επιλογή και χρήση του ξύλου στην παλαίωση του τσίπουρου, να αναδείξουμε τις -μεγάλες- ποιοτικές δυνατότητες του παλαιωμένου τσίπουρου, να δημιουργήσουμε νέα και καινοτόμα προϊόντα και να αναβαθμίσουμε μια κατηγορία προϊόντος, που από ένα «ταπεινό» παραδοσιακό προϊόν, έχει μετατραπεί -και μπορεί να καθιερωθεί- σαν ένα κοσμοπολίτικο ποτό με παγκόσμια αναγνώριση.

Η τσικουδιά που
θα φέρει τα...
πάνω κάτω



Η ΘΕΣΣΑΛΙΑ ΔΕΙΧΝΕΙ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΣΚΛΗΡΟΣ Ο ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΣ

Με πρωταγωνιστή το τσίπουρο ακόμη και σε εκδοχές τριπλής απόσταξης που δίνουν μια νέα διάσταση του παραδοσιακού προϊόντος, πραγματοποιήθηκε για μία ακόμη χρονιά η έκθεση Ελληνικό Απόσταγμα, στην οποία έδωσαν το παρών περισσότερες από 30 αποσταγματοποιίες και ποτοποιίες από διάφορα μέρη της χώρας με 150 περίπου προϊόντα.



ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΙΚΘΕΣΗ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΕ Ο ΣΕΑΟΠΤΗΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗΝ VINEYUM

Τις εντυπώσεις έκλεψε το Angel Tears (δάκρυα αγγέλου) της Κατσαρός Αποστάγματα και Οίνοι, η τριπλή απόσταξη του οποίου φέρνει στην αγορά ένα προϊόν που δεν θυμίζει σε τίποτα το παραδοσιακό τσίπουρο, έχει όμως όλα τα αρώματα και όλη την ευγένεια που μπορεί να δώσει η κατάλληλη διαχείριση του σταφυλιού και ιδίως των στέμφυλων.





Επάνω: Μια διαδρομή 35 χρόνων αφιερωμένη στην τέχνη της απόσταξης συμπλήρωσε και γιόρτασε η Αποσταγματοποιία Τσιλιλή.

Αριστερά: Θεαματική είναι η πρόοδος που παρουσιάζουν τα τελευταία χρόνια οι προτάσεις του Οινοποιητικού Συνεταιρισμού Τυρνάβου.



Με το παλαιωμένο Mob η Panagiotopoulos Wines & Spirits από τη Μεσσηνία μπαίνει στην πρώτη σειρά των σύγχρονων εκδοχών του τσίπουρου, όπου κυριαρχούν οι θεσσαλικές επιχειρήσεις όπως φάνηκε και στην έκθεση.



MATIS

—
distillery
—

ΟΥΖΟ ΜΥΤΙΛΗΝΗΣ

Red
Classic

Blue
Premium



I. ΜΑΤΘΑΙΟΥ ΥΙΟΙ

ΜΥΤΙΛΗΝΗ ΛΕΙΒΩΣ | Τ. 22510-28856

www.ouzo-matis.gr



Μια ιστορία επιτυχίας 165 χρόνων

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΑΤΡΙΔΑ ΤΟΥ, τη Λέσβο, όπου το ούζο ξεκίνησε να παράγεται τον 19ο αιώνα από ελληνικές οικογένειες, μία από τις οποίες ήταν και η οικογένεια Ματθαίου, προέρχονται οι επικέτες ούζου MATIS. Πρόκειται για μια οικογένεια που συνεχίζει από το 1861 μέχρι σήμερα την απόσταξη με τον παραδοσιακό τρόπο δημιουργώντας το πλούσιο αρωματικά, γλυκόπιστο, μέτρια μαλακό και με έντονο γαλάκτωμα MATIS Classic (vol. 39%), το οποίο βασίζεται σε μια συνταγή 165 ετών, αλλά και το μπλε Premium MATIS (vol. 42%), με εξαιρετικά χαρακτηριστικά που αποτελεί προϊόν 100% απόσταξης και περιέχει μέλι.

Ποτοποιία MATIS

Περιοχή: **Παγανή Λέσβου**
Επωνυμία: **I. Ματθαίου Υιοί**
Προϊόντα: **Ούζο και λικέρ**

Τσίπουρο με άρωμα κυκλαδίτικης γης

Ένα αρκετά περίπλοκο απόσταγμα από το Οινοποιείο Βαπτιστής

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ κυκλαδίτικων στεμφύλων από τοπικές ποικιλίες όπως Μονεμβασιά και Ασύρτικο είναι το Τσίπουρο Rakizìo. Η ζύμωση είναι αργή και ελεγχόμενη σε χαμηλή θερμοκρασία για να διατηρηθούν κατά το δυνατόν περισσότερο τα πρωτογενή αρώματα. Δίνεται έμφαση στην αργή απόσταξη (12ωρος κύκλος) και στον αυστηρό διαχωρισμό της καρδιάς. Πριν την εμφιάλωση πραγματοποιείται ωρίμανση για του-

λάχιστον έξι μήνες. Ένα αρκετά αρωματικό και περίπλοκο απόσταγμα, με τα χαρακτηριστικά του να αντιπροσωπεύουν την κυκλαδίτικη γη.

Δημιουργός το «boutique» Οινοποιείο Βαπτιστής, που βρίσκεται στη Στενή της Τήνου, στους πρόποδες του Τσικνιά σε υψόμετρο περίπου 410 μέτρα από τη θάλασσα. Εκεί στεγάζεται

Οινοποιείο Βαπτιστής

Περιοχή: **Στενή Τήνου**

Ιδρυτής & ιδιοκτήτης: **Γ. Μωραΐτης**

Προϊόντα: **Οίνοι και τσίπουρο**

από το 2018 με όλες τις παραγωγικές διαδικασίες. Το Οινοποιείο διαθέτει δύο ιδιόκτητους αμπελώνες όπου καλλιεργούνται αποκλειστικά ελληνικές ποικιλίες προσαρμοσμένες τέλεια στις συνθήκες του νησιού, όπως Ασύρτικο, Μονεμβασιά, Μαυροθήρικο, Μαυροτράγανο. Αλλά και Κουμαριανό και Λευκό Ποταμίσι.



VAPTISTIS
winery



TINOS

Ολοκληρωμένη οινουριστική εμπειρία

Στόχος του Οινοποιείου είναι να προσφέρει μια ολοκληρωμένη οινουριστική εμπειρία στους επισκέπτες του. Με αυτό το σκοπικό, το 2022 δημιουργήθηκε στη βεράντα του οινοποιείου μας, μια αίθουσα με άπλετη θέα στο Αιγαίο, που φιλοξενεί τις γευσιγνωσίες καθώς λειτουργεί και ως wine bar.



Ντελικάτη γεύση

Ένα πολυποικιλιακό premium απόσταγμα από την Ανώσκελη, ένα οικογενειακό κτήμα στη δυτική Κρήτη με παράδοση στην οινοποίηση

Η ΑΝΩ ΚΑΤΩ έρχεται να συμπληρώσει την σειρά Τσικουδιά Κρήτης ΑΝΩΣΚΕΛΗ, ως μια ντελικάτη έκδοση του παραδοσιακού αποστάγματος. Παράγεται από βιολογικά σταφύλια γηγενών ποικιλιών της Κρήτης, όπως Βιδιανό, Θραψαθήρι και Κοτσιφάλι, που καλλιεργούνται με μεράκι από βιολογικούς καλλιεργητές. Η προσεκτική επιλογή των στεμφύλων και η διπλή απόσταξη σε παραδοσιακό αποστακτήριο της Κρήτης με χάλκινους άμβυκες χαρίζουν στο απόσταγμα έντονα αρώματα, βελούδινη υφή και απαλή επίγευση. Έχει 38% περιεκτικότητα σε αλκοόλ και σερβίρεται ιδανικά στους 10-12°C ως aperitif ή digestif, προσφέροντας μια μοναδική γευστική εμπειρία.

Οινοποιείο ΑΝΩΣΚΕΛΗ

Περιοχή: **Χανιά Κρήτης**

Διάθεση: **Κάβα Ανθίδης, www.bottleshop.gr**

& www.anoskeli.gr



Η ψυχή της Ντεμπίνας

Διπλής απόσταξης το παλαιωμένο Ηπειρώτικο τσίπουρο του Zoinos Winery από 100% ποικιλία Ντεμπίνα

Η ZOINOS WINERY ξεκίνησε το 1974, με στόχο την διατήρηση και την ανάδειξη του Ζιτσιώτικου αμπελώνα. Η αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας είναι μία μικρή ορεινή και λοφώδης ζώνη, όπου η καλλιέργεια γίνεται χειρωνακτικά. Το 1974 θεσμοθετήθηκε ως ζώνη ΠΟΠ ΖΙΤΣΑ για τη λευκή ποικιλία Ντεμπίνα. Οι γηγενείς ερυθρές ποικιλίες

Βλάχικο και Μπεκάρι παράγουν οίνους ΠΓΕ ΗΠΕΙΡΟΣ και ΠΓΕ ΙΩΑΝΝΙΝΑ.

Το υψόμετρο ποικίλει από 550 έως 700μ. από την επιφάνεια της θάλασσας. Τα εδάφη ασβεστολιθικά πετρώδη και επικλινή. Οι αμπελώνες στραμμένοι προς τη μεριά του Ιονίου δέχονται την επίδραση των θαλάσσιων ανέμων, έχοντας ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Τα ιδιαίτερα κλιματο-

λογικά χαρακτηριστικά και οι τοπικές ποικιλίες δίνουν οίνους πολλών και διαφορετικών στυλ και αποστάγματα με ιδιαίτερο χαρακτήρα. Η ZOINOS WINERY, πιστή στην παράδοση, δημιούργησε το Ηπειρώτικο Τσίπουρο Zoinos, απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής από την ποικιλία Ντεμπίνα. Η σταφυλομάζα μετά την αλκοολική ζύμωση αποστάζεται σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες και σε χαμηλή θερμοκρασία. Κατά τη δεύτερη απόσταξη απομονώνεται μόνο η καρδιά του προϊόντος, η «Ψυχή της Ντεμπίνας».

Κεχριμπαρένιο χρώμα με πλούσιο πυκνό άρωμα εσπεριδοειδών, μήλου, αχλαδιού και κανέλας. Βελούδινη αίσθηση στο στόμα, πλαισιωμένη με αρώματα βανίλιας και σοκολάτας. Το Ηπειρώτικο τσίπουρο μπορεί να συνοδεύει ξηρούς καρπούς, μους σοκολάτας, αποξηραμένα φρούτα (μπανάνα, αχλάδι, ανανάς, μήλο) ενώ μπορεί να το απολαύσει κανείς και ως επιδόρπιο.



Zoinos Winery

Περιοχή: **Ζίτσα Ιωαννίνων**

Τύπος: **Απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής**



ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ - Με άρωμα ιστορίας

Το τσίπουρο είναι κάτι περισσότερο από ένα ποτό - είναι μια εμπειρία που ενώνει γενιές, πολιτισμούς και γεύσεις. Η παράδοση της απόσταξης του στη Νέα Ιωνία ξεκινά από το 1922, όταν Μικρασιάτες πρόσφυγες έφεραν μαζί τους τις μυστικές συνταγές και το πάθος τους για την τέχνη της απόσταξης. Με τα χρόνια, το τσίπουρο έγινε αναπόσπαστο κομμάτι της τοπικής κουλτούρας, συνοδεύοντας μοναδικά τους ελληνικούς μεζέδες και τις φιλικές συντροφιές.



Ακολουθώντας την παράδοση των Θεσσαλών αποσταγματοποιών, το **ΤΣΙΠΟΥΡΟ** της **ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ** ξεχωρίζει για την εξαιρετική του ποιότητα. Η πολλαπλή του απόσταξη από εκλεκτά στέμφυλα της ποικιλίας Μοσχάτο και η ιδανική αναλογία συστατικών δημιουργούν ένα εκλεπτυσμένο απόσταγμα με πλούσιο άρωμα και ελαφριά γεύση.

Η φύση μάς προσφέρει τα καλύτερα της στοιχεία, κι εμείς ανταποδίδουμε με σεβασμό, αγάπη και υπευθυνότητα. Κάθε γουλιά, είναι μια ωδή στην ποιότητα και την αυθεντικότητα, ένα ταξίδι στις ρίζες της ελληνικής παράδοσης.

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ - Με άρωμα ιστορίας



Η ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ δεσμεύεται στην παραγωγή τσίπουρου υψηλής ποιότητας, με απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον. Στηρίζοντας τη **βιολογική αμπελουργία**, ακολουθούμε φυσικές μεθόδους καλλιέργειας, διατηρώντας την ισορροπία μεταξύ εδάφους, φυτών και οικοσυστήματος. Χωρίς τη χρήση χημικών και εξωγενών παρεμβάσεων, επενδύουμε στην αειφόρο ανάπτυξη και την αυθεντικότητα κάθε σταγόνας του αποστάγματός μας.

Απολαύστε το παραδοσιακό, **χωρίς γλυκάνισο**, για τους μερακλήδες, ή αρωματισμένο **με γλυκάνισο** και επιλεγμένα βότανα από τα κατάφυτα βουνά του Πηλίου.

Γευτείτε τη μοναδική του ισορροπία, αφήστε το **άρωμα** του να σας ταξιδέψει και απολαύστε κάθε στιγμή με αυτούς που αγαπάτε. Γιατί κάθε ποτήρι κρύβει μέσα του μια ιστορία... τη δική σας!

Η τέχνη της απόσταξης σε κάθε γουλιά!

**ΜΑΝΙΦΕΣΤΟ
GREGO**

Το **MANIFESTO GREGO** είναι ένα ελληνικό ποτό αποκλειστικά φυσικής απόσταξης, μια εμπειρία που δεν πρέπει να χάσετε. Δημιουργείται από εκλεκτά στέμφυλα σταφυλιών, προερχόμενα από αυστηρά επιλεγμένους Θεσσαλικούς αμπελώνες.

Η παραδοσιακή πολλαπλή απόσταξή του, σε συνδυασμό με την **παλαίωση** σε δρύινα βαρέλια και το επιλεγμένο χαρμάνι διαφορετικών ετών και βαρελιών, προσφέρει ένα εκλεπτυσμένο ελληνικό ποτό με εξαιρετικά απαλή γεύση και αξεπέραστη επίγευση. Απολαύστε το με πάγο, με χυμό ή με μία φέτα πορτοκαλιού ή μανταρινιού για μια **μοναδική εμπειρία!**





ESTATES
COSTA
LAZARIDI

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΗΔΩΝΙΚΟ

Η ονομασία παραπέμπει στους Ήδωνες, τους αρχαίους κατοίκους της Δράμας και της ευρύτερης περιοχής, που λάτρευαν ιδιαίτερα τον Διόνυσο, ενώ το περιεχόμενο των φιαλών τιμά την μακριά παράδοση των Μακεδόνων στην παραγωγή και κατανάλωση Τσίπουρου και Ούζου.



Χωρίς Γλυκάνισο
**Τσίπουρο
Ηδωνικό**

Ήδη από το 1992 τα Estates Costa Lazaridi παρουσίασαν το Ηδωνικό βάζοντας τις βάσεις για την ποιοτική αναβάθμιση και αναγνώριση αυτού του ιδιαίτερου προϊόντος.

40% Vol.



Με Γλυκάνισο
**Τσίπουρο
Ηδωνικό**

Ο φημισμένος μακεδονικός γλυκάνισος, χαρίζει το fino άρωμά του. Η κλασματική απόσταση εξασφαλίζει την υψηλή καθαρότητα του τελικού προϊόντος.

43% Vol.



**Ούζο
Ηδωνικό**

Σκοπός των Estates Costa Lazaridi δεν ήταν να προσθέσουν μια ακόμα ετικέτα σε αυτή την πολύ μεγάλη κατηγορία αλλά να προσφέρουν στους καταναλωτές μια ξεχωριστή εμπειρία.

40% Vol.



ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ Methexis

Τέσσερα ξεχωριστά, μονοποικιλιακά αποστάγματα σταφυλής, από σταφύλια των ιδιόκτητων αμπελώνων των **Estates Costa Lazaridi**, μας προσκαλούν σε ένα παιχνίδι αναζήτησης και συμμετοχής στην απόλαυση.



Απόσταγμα σταφυλής **Methexis Μοσχάτο**

Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας είναι μια ποικιλία σταφυλιού δημοφιλής σε ολόκληρο τον κόσμο, στο απόσταγμα Methexis αναδεικνύεται ο αρωματικός και φινετσάτος χαρακτήρας της ποικιλίας και μπορεί να συνοδεύσει απόλυτα το καθημερινό σας γεύμα.

40% Vol.



Απόσταγμα σταφυλής **Methexis Ασύρτικο**

Το 1979 φυτεύτηκε για πρώτη φορά από τον Κώστα Λαζαρίδη το Ασύρτικο στην περιοχή της Δράμας, όπου έχτισε το δεύτερο σπίτι της. Ήρθε η στιγμή να εκφράσει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του.

40% Vol.

Απόσταγμα σταφυλής **Methexis Cab. Sauvignon**

Με βάση τη δημοφιλέστερη ίσως κόκκινη ποικιλία στον κόσμο, Cabernet Sauvignon, και με προσεκτική απόσταξη σε χάλκινους άμβυκες, το πιο στιβαρό απόσταγμα σταφυλής της συλλογής.

40% Vol.



Παλαιωμένο Απόσταγμα σταφυλής **Methexis Cigar**

Σπάνιο, δυσεύρετο, μοναδικό. Όποια λέξη και αν χρησιμοποιήσουμε για να περιγράψουμε το κορυφαίο απόσταγμα του Κτήματος, θα μιλάμε πάντα για ένα αληθινό έργο τέχνης, που προορίζεται να χαρίσει δυνατές συγκινήσεις.

43% Vol.





ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΣΥΝΑΝΤΑ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

ΤΟ ΠΝΕΥΜΑ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΣΕ ΜΙΑ ΦΙΑΛΗ

Η ιστορική Κάναβα Ρούσσοσ επικεντρώνεται στην παραγωγή παλαιωμένων οίνων υψηλής ποιότητας με σεβασμό προς την παράδοση του νησιού

Κομμάτι της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς του νησιού της Σαντορίνης αποτελούν οι κορυφαίες οινικές δημιουργίες της ιστορικής Κάναβα Ρούσσοσ. Αναφορές για την παρουσία του οινοποιείου υπάρχουν πολύ πριν από το 1836, όπου χρονολογείται ο πρώτος τίτλος ιδιοκτησίας, και ως εκ τούτου έχει επιλεγεί ως επίσημη ημερομηνία ίδρυσης. Η κορυφαία κάναβα επικεντρώνεται στην παραγωγή παλαιωμένων οίνων υψηλής ποιότητας, με σεβασμό προς το περιβάλλον, συνδυάζοντας την παράδοση του νησιού με τις πλέον σύγχρονες μεθόδους. Από επιλογή της εταιρείας, αποδεικνύοντας και τη δέσμευση της στην ποιότητα, έναντι της ποσότητας, παράγονται κατά μέσο όρο περίπου 2χιλιάδες φιάλες ανά ετικέτα οίνου ετησίως. Τα ποιοτικά κρασιά της Κάναβας Ρούσσοσ παράγονται αποκλειστικά από γηγενείς ποικιλίες του Θηραϊκού αμπελώνα, αναδεικνύοντας την παράδοση αιώνων του νησιού, αλλά και τη στήριξη της στον πρωτογενή τομέα της Σαντορίνης. Για να διασφαλιστεί η μακροβιότητα των κρασιών της, η Κάναβα Ρούσσοσ χρησιμοποιεί φυσικούς φελλούς, που έχουν προδιαγραφές ώστε να παλαιώσουν ιδανικά για τα επόμενα 20 με 25 χρόνια. Σημειώνεται ότι η Κάναβα Ρούσσοσ διαθέτει δύο χώρους δραστηριότητας. Το παλιό, παραδοσιακό οινοποιείο, μοναδικής Θηραϊκής αρχιτεκτονικής, λειτουργεί ως ένας χώρος πολιτισμού,



υποδοχής επισκεπτών και γευσιγνωσίας οίνων παλιότερων εσοδειών αλλά και ως χώρος τρέχουσας οινοποίησης με παραδοσιακές τεχνικές βεντέμας. Όσον αφορά την εκσυγχρονισμένη και ανανεωμένη κάναβα, στεγάζεται σε νέο κτίριο σχεδιασμένο πάντα στην παραδοσιακή αρχιτεκτονική του νησιού. Εδώ υλοποιούνται οι νέες οινικές δημιουργίες της Κάναβας Ρούσσοσ, «παντρεύοντας» αρμονικά την παράδοση με τη σύγχρονη τεχνολογία που εκφράζεται με τις ανοξείδωτες δεξαμενές, τους ψυκτικούς θαλάμους, το πνευματικό πιεστήριο και τα πολλά δρύινα βαρέλια της εταιρείας. Το μεγαλύτερο ποσοστό της παραγωγής της Κάναβας Ρούσσοσ αφορά την ετικέτα ερυθρού γλυκού οίνου «**Νάμα**» που προορίζεται αποκλειστικά για το μυστήριο της Θείας Κοινωνίας. Στην υπόλοιπη γκάμα κρασιών της περιλαμβάνονται δύο λευκοί ξηροί οίνοι, το φρέσκο «**Santorini ΠΟΠ Θήρας**» και το παραδοσιακό παλαιωμένο βαρελίσιο «**ΝΥΚΤΕΡΙ ΠΟΠ Θήρας**» από 100% Ασύρτικο Θήρας, ο λευκός ημίγλυκος λιαστός «**Athiri**» από Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι, ο ροζέ ξηρός επιτραπέζιος οίνος «**Rivari**», από Μαντηλαριά και Ασύρτικο και ο ερυθρός ξηρός οίνος «**Caldera**» από Μαντηλαριά, με παλαιώση ετών σε δρύινα βαρέλια. Τέλος, η Κάναβα Ρούσσοσ διαθέτει δύο επιδόρπριους, λιαστούς οίνους το πατροπαράδοτο «**ΠΟΠ Vinsanto Θήρας**» και το μοναδικό μπαχαρένιο «**Mavrathiro**».



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ ΞΕΚΛΕΙΔΩΝΕΙ ΤΗ ΓΟΗΤΕΙΑ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

Σε μια περιοχή που φημίζεται για την πλούσια οινοπαραγωγική ιστορία της, το Οινοποιείο Μπαράφακα μετρά περισσότερα από 100 χρόνια παράδοσης έχοντας συμβάλει όσο λίγοι στην εδραίωση της περιοχής ως μια κορυφαία αμπελοπαραγωγική ζώνη της χώρας. Με σταθερή πίστη στη βιώσιμη γεωργία και σεβασμό στη φύση, ο Χρήστος Μπαραφάκας συνεχίζει να καλλιεργεί με αγάπη τους ιδιόκτητους αμπελώνες που ευδοκιμούν στην περιοχή εδώ και αιώνες. Οι εγκαταστάσεις του οινοποιείου διασφαλίζουν ότι κάθε βήμα, από τον αμπελώνα μέχρι το μπουκάλι, ελέγχεται σχολαστικά για να διατηρούνται τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας. Τα σταφύλια υποβάλλονται σε προσεκτική επεξεργασία, ενώ η παλαίωση σε γαλλικά, αμερικανικά δρύινα βαρέλια και σε αμφορείς, προσθέτει βάθος και χαρακτήρα στα κρασιά. Χαρακτηριστικές ετικέτες είναι η APOCALYPSIS - η Νεμέα βαρέλι, οι Τρεις Μάγισσες - το ροζέ ημίγλυκο που γίνεται ανάρπαστο κάθε χρόνο, καθώς και η νέα σειρά Magic Van σε λευκό και ερυθρό που προσφέρουν μια αξιόλογη και απολαυστική καθημερινή απόλαυση. Η εμπειρία της επίσκεψης στο Οινοποιείο Μπαραφάκα θα είναι κάτι περισσότερο από μια απλή γευστιγνωσία. Το ζεστό και φιλόξενο περιβάλλον δεν θα απογοητεύσει τον επισκέπτη. Μια εμπειρία που θα ξεκλειδώσει τη γοητεία της Νεμέας από την οικογένεια Μπαραφάκα που εδώ και γενιές αφιερώνεται στην τέχνη του κρασιού.



Τα **κρασιά** του Κτήματος Μπαραφάκα διατίθενται σε όλη την **Ελλάδα** από την εταιρεία Β.Σ. **Καρούλιας**.

ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ**ΣΤΟ ΚΛΑΜΠ ΤΩΝ
ΟΙΝΙΚΩΝ ΘΡΥΛΩΝ
ΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΤΟΥ ΗΛΙΟΥ**

Σε μία κίνηση υψίστης σημασίας για τα κρασιά της Σάμου, αλλά και για το ελληνικό κρασί γενικότερα, ο πρόεδρος του ΕΟΣ Σάμου Γιάννης Σκούτας, υπέγραψε στις 16 Ιανουαρίου στη Σικελία μνημόνιο συνεργασίας με τις οινοπαραγωγικές περιοχές του Σέρι/Jerez (Ισπανία) και της Μαρσάλα/Marsala (Ιταλία). Στο εν λόγω δίκτυο θα προσχωρήσουν σύντομα και οι οινοπαραγωγικές περιοχές του Port και της Madeira της Πορτογαλίας. Η δράση με κοινό στόχο την εγγραφή στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο Στοιχείων Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO, αφορά μερικές από τις πιο θρυλικές και εμβληματικές οινοπαραγωγικές περιοχές της υφηλίου, που συναπαρτίζουν τη «Ζώνη του Ήλιου» (Sun Belt/Fascia del Sole) της ευρωπαϊκής ηπείρου, νοτίως του 38ου παραλλήλου, από τη νήσο Μαδέρα στον Ατλαντικό ωκεανό μέχρι τη Σάμο στην Ανατολική Μεσόγειο. Στη μέση της ζώνης αυτής βρίσκεται η Σικελία με τα περίφημα κρασιά της πέριξ της πόλης Μαρσάλα. **Μ. Γιουρουκέλη**



**Το Μνημόνιο
Συνεργασίας υπέγραψε
ο πρόεδρος του
ΕΟΣ Σάμου, Γιάννης
Σκούτας, μέσα στα
κεφάρια της ιστορικής
οινοποιίας Cantine
Pellegrino στη Σικελία.**



Wine Museum



Tasting Room

EK
AND TO 1949
NEOY



Events

venetsanoswinery.com

Megalochori Caldera, Santorini

  *Cyclades GREECE*



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI



Από τη Χαλκιδική στην Κρήτη για αρχή η Sacred Mountain

Ενα καράβι με κλειστά τα πανιά, που παραπέμπει, ταυτόχρονα, και σε ανθό λουλουδιού, απεικονίζει το λογότυπο του οινοποιείου «Sacred Mountain», από τη Χαλκιδική, για τα κρασιά, που παράγει στην Κρήτη. «Θέλουμε να αναδείξουμε την Κρήτη ως προορισμό, αλλά και να ενσωματωθούμε σε αυτή», τονίζει ο χημικός και επιχειρηματίας, Άγγελος Ζαμάνης, διευθύνων σύμβουλος της Sacred Mountain, η οποία «στήθηκε» πάνω στην ιδέα να αναδεικνύει το terroir και τις γεύσεις της κάθε περιοχής όπου δραστηριοποιείται. «Στην περίπτωση της Κρήτης, έχουμε συνεργαστεί με ένα τοπικό οινοποιείο, στο οποίο έχει νοικιάσει δεξαμενές και έχει οινοποιήσει Sauvignon Blanc», εξηγεί ο κ. Ζαμάνης, προσθέτοντας πως «λευκή είναι και η δεύτερη ποικιλία που έχουμε οινοποιήσει στην Κρήτη. Πρόκειται για την τοπική Θραψαθήρι». Η βάση της εταιρείας, ωστόσο, βρίσκεται στη Χαλκιδική, απέναντι από το Άγιον Όρος, εξ ου και η επωνυμία «Sacred Mountain» (Ιερό Βουνό). «Έχουμε τέσσερις ετικέτες που παράγονται στη Χαλκιδική και είναι υπό το brand name «ΑΙΩ» που σημαίνει αισθάνομαι», περιγράφει ο κ. Ζαμάνης. Στη Β. Ελλάδα η Sacred Mountain αξιοποιεί τα σταφύλια από 35-37 στρέμματα αμπελιών, ορισμένα εκ των οποίων είναι ενοικιασμένα, ενώ αγοράζει σταφύλια και από συνεργαζόμενο παραγωγό στη Νάουσα. **Α. Λιάμης**



ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Στην αγορά τα πρώτα κρασιά από το βαρυντικό οινοποιείο του Κτήματος Αλφα

Μέχρι το τέλος του Φεβρουαρίου σχεδιάζεται να κάνουν το ντεμπούτο τους στην αγορά τα πρώτα κρασιά του Κτήματος ΑΛΦΑ, που παράγονται στο νέο βαρυντικό και βιοκλιματικό οινοποιείο της εταιρείας κοντά στο χωριό Βεγόρα του δήμου Αμυνταίου. Το νέο επίμηκες οινοποιείο τέθηκε σε λειτουργία τον Σεπτέμβριο. Η παρθενική παραγωγή του υπολογίζεται ότι θα ανέλθει σε 20.000-25.000

φιάλες ενώ ήδη στο νέο εγχείρημα έχουν επενδυθεί περί τα 8 εκατ. ευρώ για τη δημιουργία χώρων παραγωγής 4.000 τ. μ. (5.000 τ.μ. αν υπολογιστούν και οι κάβες), ενώ το ύψος της επένδυσης σχεδιάζεται να ανέλθει στα 25 εκατ. ευρώ για την επόμενη επταετία με στόχο τη δημιουργία νέας εμφιαλωτικής γραμμής, νέου χώρου υποδοχής, καθώς και την επέκταση της κάβας οινοποίησης.





EVERYDAY
ENJOYMENT!

UNSEAL THE SECRETS ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΠΩΜΑΤΩΝ



Τα μυστικά των πωμάτων αποκαλύφθηκαν στα Βοροινά

Τη συσσωρευμένη γνώση της Cork Hellas στα θέματα που αφορούν τα πώματα και τον πωματισμό παρουσίασαν η Τίνα Κοκκαλίδου και ο Γιώργος Κοκκαλίδης σε σχετικό workshop

Κείμενο **Τίνα Κοκκαλίδου - Cork Hellas**



Η εταιρεία πωμάτων ΚΟΚΚΑΛΙΔΗ ΙΚΕ – CORK HELLAS συμμετείχε στην ημερίδα που διοργανώθηκε κατά τη διάρκεια της έκθεσης ΒΟΡΟΙΝΑ 2025 στο Ωδείο Αθηνών τη Δευτέρα 3 Φεβρουαρίου 2025.

Πώματα και πωματισμός ήταν η θεματολογία. Το κοινό α-
παρτιζόταν από επαγγελματίες του οινικού χώρου, ε-
μπόρους και διακινητές οίνου, επίσης «ψαγμένους» οι-
νόφιλους αλλά και νεαρούς οινοποιούς και οινολόγους. Εισηγητές
ήταν η Τίνα Κοκκαλίδου και ο Γιώργος Κοκκαλίδης και ξεκίνησαν
από την πρώτη βασική γνώση που χρειάζεται όποιος ανοίγει μια φι-
άλη οίνου, δηλαδή να αναγνωρίζει το πώμα που τη σφραγίζει. Στη
συνέχεια αναφέρθηκαν όλα τα βασικά πώματα, με τα κυριότερα
χαρακτηριστικά τους και τη χρήση τους ενώ ακολούθησε μια ιστο-

Στο σύνολό της η παρουσίαση ήταν **διαδραστική**. Καθένας από το ακροατήριο είχε μπροστά του ενδεικτικά από ένα τεμάχιο από τα βασικά **πώματα**, πάνω σε ένα καλαίσθητο **σουπλά** που έγραφε τα **ονόματά** τους:



Ο **Γιώργος** Κοκκαλίδης έκανε επίδειξη ορθού **εκπωματισμού** και ανοίγματος **φιαλών** σε διαφορετικά **είδη** πωμάτων. Έδειξε τις **ορθές** μεθόδους και τις λανθασμένες.

ρική αναδρομή, ξεκινώντας από τον φυσικό φελλό και την προέλευσή του από τη φελλοφόρο βελανιδιά και συνεχίζοντας με τα τεχνικά πώματα από τρίμμα φελλού, τα είδη και την εξέλιξή τους. Ιδιαίτερο μάλιστα ενδιαφέρον παρουσιάζει η διαχείριση και η αξιοποίηση του υλικού «φελλός» στο πνεύμα της βιωσιμότητας.

Όπως ήταν αναμενόμενο, η αναφορά στην τεχνολογία των φελλών DIAM με τα διαφορετικά προϊόντα ως προς τη χρονική διάρκεια των οίνων και τη διαπερατότητα από οξυγόνο έφερε ερωτήσεις για την κατασκευή τους, για τη δυνατότητά τους για παλαίωση καθώς και για το μέζον θέμα της απόσπησης. Οι εισηγητές αναφέρθηκαν σε όλα τα άλλα πώματα που δεν παράγονται από φελλό. Στα βιδωτά αλουμινίου, τα πλαστικά (synthetics), τα vinolok και τα κεφαλοφόρα γενικώς.

Στο σύνολό της η παρουσίαση ήταν διαδραστική. Καθένας από το ακροατήριο είχε μπροστά του ενδεικτικά από ένα τεμάχιο από τα βασικά πώματα, πάνω σε ένα καλαίσθητο σουπλά που έγραφε τα ονόματά τους: Φυσικός φελλός, agglo, micro agglo, DIAM 2, DIAM 30, πλαστικό, βιδωτό αλουμινίου 30x60, κεφαλοφόρο, vinolok. Το κοινό συμμετείχε με τις ερωτήσεις και παρατηρήσεις του.

Εγινε ακόμη αναφορά στα προβλήματα που θα μπορούσε να συναντήσει κάποιος ανοίγοντας μία φιάλη με φελλό ή με άλλο πώμα. Φελλοί βρεγμένοι, που βουλιάζουν, που στρίβουν, που σπάζουν, που δεν ανοίγουν. Φελλοί με δυσάρεστη οσμή. Γιατί συμβαίνουν όλα αυτά; Οι εισηγητές αναφέρθηκαν ακροθιγώς στη φύλαξη, συντήρηση και μεταφορά των οίνων, ενώ ερωτήθηκαν για τη χρονική διάρκεια ζωής εμφιαλωμένων προϊόντων ανά κατηγορία πωμάτων.



ΠΟΤΕ ΔΕΝ ΤΕΛΕΙΩΝΕΙ ΤΟ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Όταν ο χρόνος του workshop τελειώσει, ήταν φανερό ότι το ενδιαφέρον γύρω από το θέμα του δεν είχε τελειώσει. Ούτε οι πληροφορίες που οι εισηγητές ήθελαν να μεταδώσουν, ούτε οι ερωτήσεις και η συζήτηση. Όπως δεν τελειώνει ποτέ το ενδιαφέρον για το κρασί και ό,τι έχει σχέση με αυτό. Πάντως οι φελλοί και τα πώματα είναι πολύ κοντά.

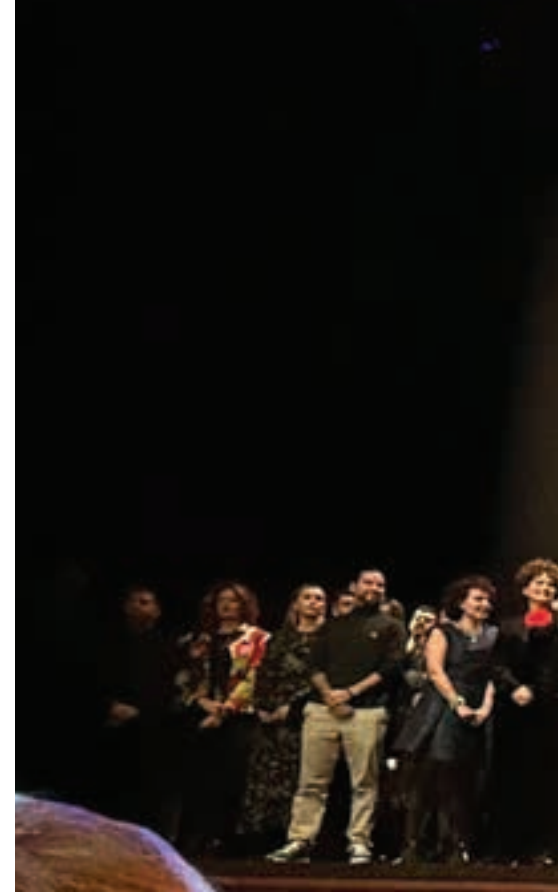


ΕΙΚΟΣΙ ΧΡΟΝΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΣΤΟΝ ΟΙΝΟ

Με λαμπρότητα πραγματοποιήθηκε στις 17 Ιανουαρίου στην Στέγη Γραμμάτων & Τεχνών του Ιδρύματος Ωνάση η Τελετή Αποφοίτησης των WSET Diplomas και των Επιπέδων 3 στο Κρασί του WSPC

ΚΕΙΜΕΝΟ **Ηλίας Ανδρεάκης**

Περισσότεροι από 650 καλεσμένοι παρακολούθησαν τη φορτισμένη συγκινησιακά εκδήλωση, καθώς φέτος συμπληρώθηκαν 20 χρόνια εκπαιδευτικής δραστηριότητας του WSPC, με εξέχουσες προσωπικότητες του εγχώριου οινικού κόσμου να δίνουν το παρών. Μάλιστα η συγκίνηση κορυφώθηκε με την παρουσία επί σκηνής του πρώτου -σήμερα αριθμεί 20- Εισηγητή του WSPC, Νίκου Λουκάκη, και του πρώτου σπουδαστή (το τιμολόγιο υπ' αριθμ. 1) Γρηγόρη Μιχαήλου, DipWSET. Στη συνέχεια το WSPC βράβευσε τους 21 νέους κατόχους του WSET Diploma, ένας αριθμός που αποτελεί ρεκόρ, και απονεμήθηκαν υποτροφίες αριστείας σε επαγγελματίες και σπουδαστές που διέπρεψαν στα πεδία του κρασιού, των αποσταγμάτων, των καφέ-κακάο-τσάι, και του SAKE. Στις κορυφαίες στιγμές της βραδιάς η απονομή στον Καθηγητή Αμπελουργίας, Στέφανο Δ. Κουνδουρά του «WSPC Exemplary Award» για το πλούσιο επιστημονικό και επαγγελματικό του έργο αλλά και η απονομή τιμητικών υποτροφιών στη μνήμη των Δρ. Σταυρούλα Κουράκου - Δραγώνα, Γιάννη Μπουτάρη και τέως υπουργού Νικόλαου Σκουλά, καθώς και η υποτροφία μονογονεϊκών οικογενειών από το WSPC και το Gérard Basset Foundation.





◊ Το κοινό υποδέχθηκαν ο πρόεδρος του WSPC, Κωνσταντίνος Λαζαράκης, και η γενική διευθύντρια, Αττωνία Κυριαζή, ενώ σημειώνεται ότι την εκδήλωση τίμησε με την παρουσία της η Michelle Brampton, CEO του WSET.

◊ Ο δικός μας Ζήσης Πανάγος με τον τίτλο σπουδών Επιπέδου 3 στο κρασί.





Δημήτρης και Στέλλα Σκούρα του ομώνυμου Κτήματος με τον Γιάννη Πανάγο

Με όλο τον πλούτο της οινικής Πελοποννήσου

Σε μια ultra premium παρουσίαση των καλύτερων ετικετών τους οι Οίνοι Πελοποννήσου με 48 οινοποιεία ξεσήκωσαν το οινόφιλο κοινό στην καθιερωμένη εκδήλωσή τους

Επιμέλεια **Ζήσης Πανάγος**



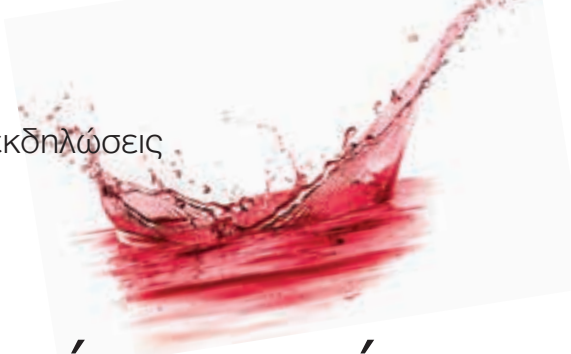
Πόλος έλξης για τους επισκέπτες ήταν το περίπτερο του δραστήριου Κτήματος Ολύμπια Γ.Π.

Τις πολυάριθμες γηγενείς ποικιλίες του ποικιλόμορφου Πελοποννησιακού αμπελώνα αλλά και όλα τα καινούργια που συμβαίνουν και αποδεικνύουν την προσαρμοστικότητα του στις προκλήσεις της κλιματικής αλλαγής είχαν την ευκαιρία να ανακαλύψουν όσοι βρέθηκαν τη Δευτέρα 20 Ιανουαρίου στο Peloponnese Wine Festival 2025, στο κέντρο της Αθήνας. Αν μη τι άλλο, πρόκειται για μια εκδήλωση που αποτελεί πόλο έλξης για κάθε οινόφιλο, καθώς προσφέρει κάτι περισσότερο από τα συνηθισμένα: Πειραματικές εμφιαλώσεις, καινοτόμες τεχνικές οινοποίησης, κρασιά ήπιων παρεμβάσεων και δημιουργίες που αποτυπώνουν τη φαντασία των παραγωγών. Αξίζει να σημειωθεί ότι φέτος, οι παραγωγοί της Πελοποννήσου έκαναν ένα βήμα παραπέρα, προσκαλώντας το κοινό, μέσα από τη δράση Peloponnese 2040, να ανακαλύψει όλα όσα τους απασχολούν για το μέλλον.



Ρεκόρ η ελληνική συμμετοχή στη φετινή Wine Paris

Με περισσότερους εκθέτες αλλά και πολύ υψηλή επισκεψιμότητα πραγματοποιήθηκε η φετινή Wine Paris που έλαβε χώρα μεταξύ 10-12 Φεβρουαρίου στο Παρίσι. Η διεθνής έκθεση είχε στο επίκεντρο της θεματολογίας της τάσεις όλες τις εξελίξεις σε ποικιλίες, αποστάγματα, εξοπλισμό και τεχνολογία, με τα πρώτα στοιχεία να εκτιμούν ότι συμμετείχαν περισσότεροι από 5.721 εκθέτες και παρευρέθηκαν πάνω από 52.000 επισκέπτες. Η ελληνική συμμετοχή αποτελούνταν από 39 εταιρείες, αριθμός ρεκόρ μέχρι τώρα, νούμερο σημαντικά μεγαλύτερο από τις μόλις επτά του 2024. Ενδιαφέρον για το ελληνικό κρασί έδειξαν κυρίως οι ξένοι επισκέπτες, με τους Έλληνες οινοποιούς να τονίζουν ότι η γαλλική αγορά είναι απαιτητική και απαιτεί συνεχή και συστηματική παρουσία στις διεθνείς εκθέσεις.



Δεν χάνουν το πάθος τους οι μικροί οινοποιοί

Εξήντα οινοποιεία από όλη την Ελλάδα με εκατοντάδες επικέτες συγκέντρωσαν τα φώτα της οινικής δημοσιότητας από 2-3 Φεβρουαρίου στην Τεχνόπολη του Δήμου Αθηναίων

Επιμέλεια **Ηλίας Ανδρεάκης**



Την έκτη οινική έκθεσή του πραγματοποίησε ο Σύνδεσμος Μικρών Οινοποιών Ελλάδας (ΣΜΟΕ) μεταξύ 2-3 Φεβρουαρίου στην Τεχνόπολη Αθηνών. Εκεί, 60 μικροί οινοπαραγωγοί έδωσαν στους επισκέπτες την ευκαιρία να βιώσουν μια boutique αρωματική και γευστική εμπειρία. Αξίζει να σημειωθεί πρώτον ότι η έκθεση φέτος επεκτάθηκε σε τέσσερις αίθουσες της Τεχνόπολης, ενώ για πρώτη φορά ταξίδεψε την Κυριακή 16 και την Δευτέρα 17 Φεβρουαρίου στην Αποθήκη Γ' στο Λιμάνι Θεσσαλονίκης.



Κτήμα **Όλινος** με έδρα την Ελασσόνα και Οινοποιία **Αλατά** με έδρα τη Φαλάνη Λάρισας, δύο πολύ δυναμικοί **εκπρόσωποι** του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών, που έδωσαν **δυναμικό** παρών στην 6η έκθεση του ΣΜΟΕ.





Στο Ζάππειο από 7-10 Μαρτίου με περισσότερους από 250 εκθέτες

Σε μια προσπάθεια να διεισδύσει ακόμα βαθύτερα στο αντικείμενό της, η έκθεση Οινόραμα 2025, στη φετινή της διοργάνωση, εστιάζει στις ιστορίες πίσω από τα κρασιά, στα αμπελοτόπια, δηλαδή στους ξεχωριστούς τόπους καταγωγής τους και στις εσοδείες των κρασιών ή αλλιώς στις χρονιές που γεννιέται και μεγαλώνει το σταφύλι για την παραγωγή τους. Με ημερομηνία εκκίνησης το 1994 και έχοντας κλείσει ήδη 30 χρόνια, το Οινόραμα παραμένει η πιο σημαντική έκθεση κρασιού στην Ελλάδα και η μεγαλύτερη στον κόσμο όσον αφορά το ελληνικό κρασί. Περιλαμβάνει περισσότερους από 250 εκθέτες σε ξεχωριστά στάντ και πάνω από 2.300 κρασιά και αποστάγματα, ενώ υποδέχεται περί τους 10.000 Έλληνες και ξένους επισκέπτες, επαγγελματίες του αμπελοοινικού κλάδου και φίλους του κρασιού. Φέτος διοργανώνεται στο κέντρο της Αθήνας, στο Ζάππειο Μέγαρο, φέτος στις 7, 8, 9 και 10 Μαρτίου.

ΑΠΟ 16-18 ΜΑΡΤΙΟΥ Η 30στή PROWEIN

Το αύριο του οίνου σε μια λαμπρή διοργάνωση



Τρεις μέρες υψηλής έντασης στην οικική επιχειρηματικότητα προσφέρει η ProWein, η κορυφαία εμπορική έκθεση στον κόσμο για κρασί και οινοπνευματώδη, η μεγαλύτερη συνάντηση της βιομηχανίας για αμπελοουργούς, παραγωγή,

εμπόριο και γαστρονομία. Με το σύνολο των επισκεπτών να ξεπερνά τους 47.000 από 135 χώρες για τη διοργάνωση του 2024, και τον αριθμό των εκθετών να φθάνει τους 5.400 από 65 χώρες, η φετινή 30στή έκθεση, που θα λάβει

χώρα από 16-18 Μαρτίου στο Ντίσελντορφ, αναμένεται να έχει υψηλή συμμετοχή από Έλληνες οινοποιούς, δεδομένου και ότι η Γερμανία απορροφά έως και 50% του συνόλου των ελληνικών εξαγωγών οίνων.

ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΧΡΟΝΟΣ

Κάνε τη σωστή επιλογή. Διάλεξε το μονοπάτι που λίγοι θα ακολουθούσαν, όπου ο χρόνος απολαμβάνεται και δεν ξεδεύεται. Χρησιμοποίησέ τον σωστά, γιατί κυλάει αρκετά γρήγορα. Αποτύπωσε όλα όσα έχει να δώσει. Ακριβώς όπως δεν τον σπαταλάμε εμείς, που γνωρίζουμε την τέχνη της οινοποίησης. Γιατί ο χρόνος φέρνει στο φως τα καλύτερα, από τον ιδιόκτητό μας αμπελώνα, μέχρι τα υπόγεια κελάρια του οινοποιείου μας, όπου ωριμάζουν τα κρασιά του κτήματος. Η τύχη, παράμετρος αστάθμητη. Ο μόχθος, παράγοντας βασικός. Η στιγμή, πάντα καιρία. Κι εμείς εδώ, στο Κτήμα Βιβλία Χώρα, συνεχιστές μιας αρχαίας αμπελουργικής παράδοσης, δημιουργούμε κρασιά που εκφράζουν τη γη μας, όπως και εμάς τους ίδιους.

Τα κρασιά μας προορισμένα να τ' απολαύσετε, όχι με κριτήριο τον χρόνο, αλλά τη μοναδική ποιότητα που προσφέρουν, ξανά και ξανά.

ΚΤΗΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Do you believe
IN MAGIC?



BARAFAKAS
WINERY

THREE
WITCHES
VARIETIES

AGIORGITIKO
SYRAH
MOSCHOFILERO

ΠΙΝΔΟΥ 8, NEMEA, 20500

T. +30 27460 22484

E. info@barafakaswinery.com

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΓΕΣΗ

Β.Σ. ΚΑΡΟΥΝΙΑΣ | T. 274-6676200