

WineTrails

ISSN 2241-9454



Τεύχος Νο 40 Ιούλιος - Σεπτέμβριος 2024
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ ΑΓΡΕΝΔΑ
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



Μ.Ε.Τ. 230246

ΕΙΚΟΝΑ ΑΜΠΕΛΩΝΑ 2024

ΡΩΜΑΛΕΑ ΚΑΡΠΟΔΕΣΗ,
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΙΜΑ ΠΑΘΟΓΟΝΑ,
ΟΛΑ ΚΡΙΝΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΝΕΡΟ

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

ΕΓΧΩΡΙΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ
ΜΕ ΔΙΕΘΝΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ





VINTAGE
2023


DOMAINE
COSTA
LAZARIDI
ROSE

Souflias Lazaridis

REFRESH
YOUR
SPIRIT



Άλλος τη γη, άλλος το αμπέλι, άλλος την άδεια, άλλος το οινοποιείο



Αφιέρωμα Εγχώρια Chardonnay

Σε μια ποικιλία με παγκόσμια καταξίωση όπως είναι το Chardonnay, αυτό που παραμένει ζητούμενο είναι η τελειότητα των εκφράσεων της κάθε περιοχής, κάτι το οποίο οι ελληνικές εκδοχές της μεγάλης κυρίας χαρίζουν απλόχερα από τη Δράμα μέχρι την Κρήτη.

Η πρόοδος που έχει συντελεστεί γύρω από το ελληνικό κρασί είναι αδιαμφισβήτητη, ωστόσο η βάση πάνω στην οποία στηρίζεται η ανάπτυξη του κλάδου παραμένει σαθρή. Το μεγαλύτερο πρόβλημα βέβαια έχει να κάνει με τον ελληνικό αμπελώνα. Πιο συγκεκριμένα, εξετάζοντας σε βάθος την κατάσταση προκύπτει με σαφήνεια ότι δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις που άλλος έχει τη γη, άλλος έχει το αμπέλι, άλλος έχει την άδεια καλλιέργειας των οινοστάφυλων και άλλος έχει το οινοποιείο. Δεν είναι μάλιστα υπερβολή να αναφερθεί ότι πολύ συχνά, αυτοί που θέλουν να μπουκουν δυνατά στην αμπελοκαλλιέργεια δυσκολεύονται στην αδειοδότηση (νέες άδειες φύτευσης), ενώ πολλοί από αυτούς που κατέχουν τις άδειες δεν έχουν καμιά διάθεση να συνεχίσουν να καλλιεργούν. Κάπως έτσι και με δεδομένες τις ανάγκες προσαρμογής, όχι μόνο στα νέα κλιματολογικά δεδομένα αλλά και στις νέες τάσεις των αγορών, είναι φανερό ότι τέτοιου είδους ανακατατάξεις δεν μπορούν να γίνουν από αμπελουργούς, οι οποίοι βρίσκονται στη δύση της καριέρας τους και από αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις χωρίς διαδοχή, επομένως με αβέβαιο μέλλον. Μέσα σ' αυτό το περιβάλλον είναι σχεδόν σίγουρο ότι το μεγάλο πρόβλημα που θα αντιμετωπίσει, αργά ή γρήγορα, ο κλάδος του κρασιού θα αυτό της πρώτης ύλης. Ήδη, την προηγούμενη καλλιεργητική περίοδο, με βασική αιτία τις δύσκολες κλιματολογικές συνθήκες που επικράτησαν ειδικά στις αρχές του καλοκαιριού, υπήρξε πολύ μεγάλη μείωση της παραγωγής οινοστάφυλων, η οποία σε πολλές περιπτώσεις ξεπέρασε και το 50%. Η μεγαλύτερη μείωση παραγωγής προέκυψε βέβαια σε αμπελώνες με πλημμελή φροντίδα. Οι αμπελώνες αυτοί δεν αποτελούν ευκαταφρόνητο μέγεθος, αντίθετα, επηρεάζουν σε σημαντικό βαθμό τόσο την επάρκεια σε πρώτη ύλη, όσο και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των κρασιών που παράγονται στη χώρα μας. Άλλωστε, η τεράστια αναντιστοιχία ανάμεσα στα στοιχεία των αδειοδοτημένων και μη αμπελώνων, την ταυτότητα των παραγωγών και τις ποικιλίες που καλλιεργούνται σε κάθε αμπελοτεμάχιο, συνιστά την κύρια αιτία της εκτεταμένης «μαύρης αγοράς» σταφυλιών και οίνου (κατά βάση σε χύμα μορφή). Αυτή η κατάσταση, πέραν των στρεβλώσεων που επιφέρει στην αγορά, δεν αποτελεί και τον καλύτερο σύμβουλο για την ισχυροποίηση της ταυτότητας του ελληνικού οίνου διεθνώς. Όλα τα παραπάνω πιστοποιούν την ανάγκη επαναπροσέγγισης και μάλιστα σε βάθος του θεσμικού πλαισίου που διέπει τον αμπελοοικονομικό κλάδο, όχι μόνο για την αποσαφήνιση της κατάστασης με βάση τα πραγματικά δεδομένα αλλά κυρίως για τη δημιουργία μιας αξιόπιστης βάσης πάνω στην οποία θα θεμελιωθεί η νέα εποχή βιώσιμης ανάπτυξης για το ελληνικό κρασί.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ Εκδότης-Διευθυντής



ΦΙΛΕΡΙ
Fumé
ΦΙΛΕΡΙ



NESTOR



26



10



30

Ιούλιος-Σεπτέμβριος 2024

ΠΡΟΓΕΥΣΗ ΤΡΥΓΟΥ

- 10 ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΣΕ ΜΙΑ ΠΡΩΙΜΗ ΧΡΟΝΙΑ
Χωρίς υδατικά αποθέματα και με σοβαρή έλλειψη βροχοπτώσεων

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- 16 ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΣΤΟ ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΔΕΣΙΜΟ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ
Υποχρεωτική η ηλεκτρονική ετικέτα QR Code στα κρασιά εσοδείας 2024

ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ

- 22 ΣΕ ΠΡΩΤΟ ΠΛΑΝΟ Η ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥ
Κοινός τόπος η ανάγκη ενός Στρατηγικού Σχεδίου με νέες πολιτικές

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 24 ΕΡΧΕΤΑΙ ΕΘΝΙΚΟ ΔΙΚΤΥΟ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ
Εγένετο Wines of Santorini με 13 οινοποιεία-μέλη και πρόεδρο τον Π. Βαμβακούση

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΧΡΗΣΤΟΣ ΠΑΝΕΡΑΣ

- 26 Η ΣΥΝΕΠΕΙΑ ΤΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΒΑΖΕΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΡΑΦΙ
Ο παραγωγός έχει ευθύνη ακόμη και στη διανομή, σημειώνει ο έμπειρος καβίστας



50



30



41

Ιούλιος-Σεπτέμβριος 2024

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 30 MESSINIA TERROIRS 2024 ΣΤΟ NΑVΑRINO ΑGORA
Drink Pink θέλουν οι καταναλωτές, ροζέ κρασιά φτιάχνουν οι οινοποιοί

ΟΙΝΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

- 34 ΜΟΛΙΣ 6% ΑΛΚΟΟΛ ΓΙΑ ΤΟ ΑΡΤΙ ΑΦΙΧΘΕΝ SEMELI LOW
«Όνειρο καλοκαιρινής νυχτός» λένε οι ειδικοί για το Troupis Ekato

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

- 41 Η ΑΒΑΣΤΑΧΤΗ ΓΟΗΤΕΙΑ ΤΗΣ ΦΥΣΑΛΙΔΑΣ
Όταν το θερμόμετρο ανεβαίνει, οι αφρώδεις οίνοι αποτελούν πρώτη επιλογή

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΕΓΧΩΡΙΑ CHARDONNAY

- 50 ΑΠΟ ΒΟΡΡΑ ΜΕΧΡΙ ΝΟΤΟ ΤΟ CHARDONNAY ΕΧΕΙ ΤΡΟΠΟ
Μια ποικιλία με παγκόσμια καταξίωση δίνει ιδιαίτερες εγχώριες ετικέτες

ΙΣΤΟΡΙΑ

- 66 ΜΙΣΟΣ ΑΙΩΝΑΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΖΟΙΝΟΣ WINERY
Έκανε θαύματα το ανήσυχο πνεύμα των αμπελουργών της Ζίτσας



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΜΕ ΤΗΝ ΑGRENDA 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
Λάζαρος Γατσέλος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Ζήσης Πανάγος
Λεωνίδας Λιάμης
Γιώργος Κοντανής
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.

www.agronews.gr

WINERY

MONSIEUR NICOLAS



Find your inner snob!

www.winerymonsieurnicolas.gr

Μεσσηνικός Καρβόνας | 2441070671

© Monvros



Diane Leonard A Glass of Red Painting

ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΠΟ ΚΡΑΣΙ... ΣΑΜΠΑΝΙΑ

Θα μπορούσε κάποιος να υποδείξει μία και μόνο οινοπαραγωγική περιοχή ως την κορυφαία του πλανήτη; Αναμφίβολα ναι και αυτή δεν είναι άλλη από τη Champagne. Το γεγονός και μόνο πως η παραδοσιακή μέθοδος αποτέλεσε απάντηση στις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής περισσότερα από +250 χρόνια πριν από την περίοδο που θα κυριαρχούσε στον πλανήτη, μάλλον αρκεί.



Του
**Λάζαρου
Γατσέλου**
Οιολόγου
Dip. WSET

Ωστόσο, θα μπορούσε κάποιος να προσθέσει μια σειρά από επιπλέον λόγους όπως ο συμβολισμός που έχει αποκτήσει η Champagne, η διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση, οι πάρα πολλές εμπνεύσεις που έχει προκαλέσει σχεδόν σε κάθε οινοπαραγωγική ζώνη του πλανήτη για την παραγωγή αφρωδών κρασιών υψηλής ποιότητας, το γεγονός ότι παραμένει η μόνη σημαντική ονομασία προέλευσης (AOC) που δεν έχει καλωσορίσει σημαντικούς επενδυτές και άλλοι πολλοί λόγοι, που όλοι μαζί δημιουργούν την αίσθηση πως η επόμενη ημέρα στον σύγχρονο κόσμο του κρασιού είναι κάτι που... είχε συμβεί.

Το κλειδί σε όλο αυτό το εξαιρετικό δημιούρημα που ονομάζεται Champagne είναι η Comité Champagne. Πρόκειται για την επιτροπή που εκπροσωπεί ταυτόχρονα τόσο τα συμφέροντα των ανεξάρτητων παραγωγών (Vignerons), όσο και των οίκων της σαμπάνιας. Εδώ θα πρέπει να σταθεί κάποιος στο γεγονός πως, για να μπορούν να συμβαίνουν τα παραπάνω, θα πρέπει να υπάρχει πραγματική εξισορρόπηση των συμφερόντων των ενδιαφερομένων. Οι άνθρωποι της επιτροπής πιστεύουν πως αυτό εξαρτάται από τη συνεννόηση όλων των μερών, η οποία εξαρτάται από την ενεργό συμμετοχή των επιμέρους συνδικαλιστικών οργανώσεων.

Άξιο αναφοράς πως η Comité Champagne βρίσκεται σε διαρκή κινητικότητα έτσι ώστε να δημιουργήσει μια ακόμα πιο ισορροπημένη αγορά τόσο για τους παραγωγούς όσο και για τους οίκους σαμπάνιας κι ένας βασικός στόχος είναι ο συμβιβασμός των κυμαινόμενων αποδόσεων της συγκομιδής με τις πιο σταθερές απαιτήσεις των οινοπαραγωγών.

Κάθε χρόνο, η επιτροπή ενημερώνει συνεχώς τα μέλη της για τις πιο πρόσφατες εξελίξεις τόσο στα θέματα γύρω από τη διαχείριση των αμπελώνων όσο και γύρω από κάθε νέο στην τεχνολογία παραγωγής κρασιού. Ανάμεσα σε άλλα, διαθέτει ένα εξαιρετικά δραστήριο τμήμα έρευνας κι ανάπτυξης (R & D) το οποίο πραγματοποιεί περισσότερα από 200 πειράματα ετησίως. Όλα τα ευρήματα και τα συμπεράσματα των πειραμάτων κοινοποιούνται στα μέλη μέσω ενημερωτικών δελτίων και επίσημων παρουσιάσεων. Θα μπορούσε λοιπόν να ισχυριστεί κάποιος πως η Comité Champagne απλά διδάσκει ουσιαστική συνεργασία, δείχνοντας τον τρόπο για το πώς μπορεί να φέρει ο κάθε ένας το μέλλον πιο κοντά.



Η Comité Inter-professionnel du vin de Champagne ιδρύθηκε το 1941.



Το 2015 οι αμπελώνες τα σπίτια και τα κελάρια της Champagne προστέθηκαν στον κατάλογο παγκόσμιας κληρονομιάς της UNESCO.

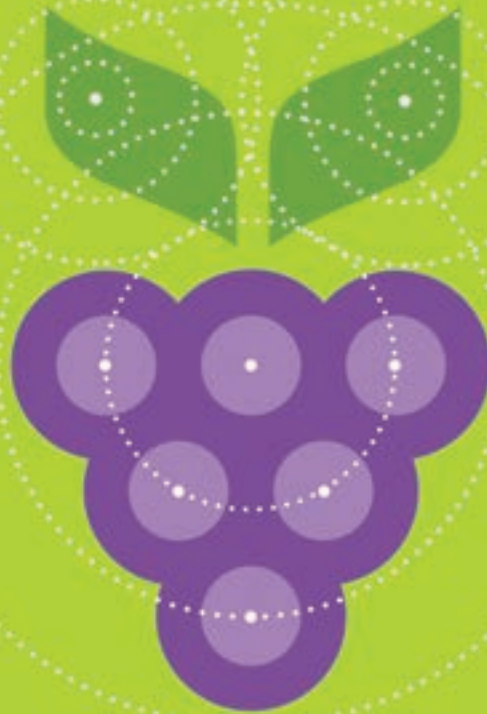


Biocontrols

Προστασία με σεβασμό στο περιβάλλον



Το EXPLOYO™ Vit είναι μια ψεκαστή φερομόνη παρεμπόδισης σύζευξης, για τον έλεγχο της Ευδεμίδας στο αμπέλι (*Lobesia botrana*). Το μοναδικό του formulation επιτρέπει την αργή απελευθέρωση της φερομόνης, δίνοντας σταθερό αποτέλεσμα μεγάλης διάρκειας. Είναι κατάλληλο για προγράμματα ολοκληρωμένης φυτοπροστασίας, για βιολογική γεωργία και δικαιούται ενίσχυσης της δράσης 10.1.08 (ΚΟΜΦΟΥΖΙΟ)



 **Exploypo™ Vit**

syngenta.



www.syngenta.gr

Ακολουθήστε μας:   @syngentahellas

Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα να χρησιμοποιούνται με ασφαλή τρόπο. Να διαβάζετε πάντα την ετικέτα και τις πληροφορίες σχετικά με το προϊόν πριν από τη χρήση, καθώς και τις προοδευτικές ερωτήσεις και συμβουλές. ΑΑΔΑ: 9103 / 10.08.2022

Syngenta Hellas

Μονοπρόσωπη Α.Ε.Β.Ε.
Λιθούσα Αττικής, ΤΚ 153-49
τηλ. 210 66 66 612-3

ΒΙ.ΠΕ.Θ., Σύνδος, Θεσσαλονίκη
τηλ. 2310 796 940-3

Λίγη βροχή και ένας καλός Ιούλιος στρώνουν την τελική ευθεία

Με την καλλιεργητική περίοδο να εξελίσσεται ομαλά, μια πρωιμότητα τουλάχιστον 10-15 ημερών, ειδικά στις πρώιμες ποικιλίες, και σταθερό το ζήτημα της λειψυδρίας, ο αγώνας των αμπελουργών θα κριθεί ως ένα βαθμό από τις καιρικές συνθήκες του Ιουλίου

Κείμενο **Γιώργος Τσινίδης** * Γεωπόνος/Οινολόγος MSc

Η καλλιεργητική περίοδος του 2024 ξεκίνησε πολύ νωρίς εξαιτίας του πολύ ζεστού χειμώνα και των ήπιων θερμοκρασιών στην αρχή της άνοιξης. Μέχρι στιγμής, πέραν των ελάχιστων βροχοπτώσεων την περίοδο του Μαΐου που «μούδιασαν» τους αμπελουργούς κυρίως της Βόρειας Ελλάδας και ξύπνησαν αναμνήσεις από την περσινή πολύ δύσκολη περίοδο της άνοιξης, η καλλιεργητική περίοδος εξελίσσεται ομαλά, χωρίς προβλήματα από ακραία καιρικά φαινόμενα και πίεση από μυκητολογικές ασθένειες. Σε όλη την Ελλάδα παρατηρείται μια πρωιμότητα τουλάχιστον 10-15 ημερών, ειδικά στις πρώιμες ποικιλίες όπως το Sauvignon Blanc, το Chardonnay, το Merlot και το Syrah αλλά και άλλες. Ήδη βρισκόμαστε στο στάδιο του κλεισίματος του τσαμπιού, της φάσης ανάπτυξης δηλαδή όπου οι ρώγες των τσαμπιών αρχίζουν να εφάπτονται και ο πυρήνας του τσαμπιού να κλείνει και αναμένεται σύντομα να αρχίσει το γυάλισμα των σταφυλιών. Τα πάντα πλέον θα κριθούν από τις καιρικές συνθήκες του Ιουλίου, όπου αν οι συνθήκες είναι ευνοϊκές, δηλαδή με ήπιες θερμοκρασίες για την εποχή, απουσία καύσωνα ή ακραίων βροχοπτώσεων, η πρωιμότητα θα επιβεβαιωθεί και ίσως να επιταχυνθεί και περισσότερο. Αυτό που ανησυχεί τους αμπελουργούς αλλά και τους γεωπόνους, είναι η απουσία βροχοπτώσεων, κυρίως στη Ν. Ελλάδα, την Πελοπόννησο και τα νησιά του Αιγαίου, όπου σε αυτές τις περιοχές αποτυπώνεται απουσία βροχοπτώσεων έως και τεσσάρων μηνών μέ-







Ο Γιώργος Τσινίδης είναι σύμβουλος καλλιέργειας αμπέλου.

χρησιμότητα. Οι ξηρικοί αμπελώνες αντιμετωπίζουν μια τεράστια απειλή λειψυδρίας που επηρεάζει τον φυσιολογικό κύκλο της ωρίμανσης και θέτει σε κίνδυνο το φυτικό κεφάλαιο.

Λειψυδρία για ξηρικούς και ποτιστικούς αμπελώνες

Το πρόβλημα της λειψυδρίας επηρεάζει φυσικά και τους ποτιστικούς αμπελώνες, καθώς οι περιορισμένες βροχοπτώσεις και χιονοπτώσεις του χειμώνα συμβάλλουν σημαντικά στη μείωση των αποθεμάτων νερού σε ταμιευτήρες, λίμνες και ποτάμια, αλλά φυσικά επιδρούν και στην στάθμη υδάτων σε γεωτρήσεις.

Η φετινή χρονιά είναι αρκετά παραγωγική, πλην ελάχιστων εξαιρέσεων με εμφάνιση ακαρπίας σε αμπελώνες κυρίως που είχαν υποστεί ζημιά από τον περσινό περονόσπορο αλλά και αρκετές επιπραπέζιες ποικιλίες που φαίνεται να επηρεάζονται περισσότερο από την κλιματική αλλαγή σε σύγκριση με τις οινοποιήσιμες ποικιλίες.

Η παραγωγή των σταφυλιών (λεγόμενη και ως «γέννα») είναι πολύ ικανοποιητική σχεδόν σε όλες τις περιοχές της Ελλάδας.

Από τις αρχές Ιουνίου, η Ελλάδα όπως και πολλές παραμεσόγειες χώρες αντιμετωπίζουν ένα παρατεταμένο καύσωνα ο οποίος δεν φαίνεται να έχει δημιουργήσει ιδιαίτερα προβλήματα στους αμπελώνες.

Αντιμετώπιση του ανομοιόμορφου δέσιμο

Η κλιματική αλλαγή, με τις απότομες μεταβολές θερμοκρασιών, τον άστατο καιρό πάνω στην άνθιση και την περσινή πίεση από μυκητολογικές ασθένειες με πρωταγωνιστή τον περονόσπορο και την μαύρη σήψη, φαίνεται πως έχουν επιφέρει και το φαινόμενο της ανισοραγίας και του ανομοιόμορφου δεσίματος του τσαμπιού (φάση κατά την οποία το άνθος μετατρέπεται σε καρπό), το οποίο φαίνεται πως επικρατεί σε πολλές περιοχές. Παρόλα αυτά, με τις κατάλληλες παρεμβάσεις, το φαινόμενο αυτό έχει μετριαστεί.

Όλα δείχνουν πως ο τρύγος θα ξεκινήσει νωρίς, φυσικά από τα νησιά (Κρήτη, Σαντορίνη, Πάρος κ.α.) που ήταν ανέκαθεν πρώιμα και με συνθήκες που δείχνουν πως θα έχουμε μια ήρεμη καλλιεργητική περίοδο με καλή ποιότητα σταφυλιών και ικανοποιητικές στρεμματικές αποδόσεις.

ΕΓΧΩΡΙΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Πρωιμότητα και παραγωγικά αμπέλια χωρίς ασθένειες

Ρεπορτάζ: Βασιλική Μαντά

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ - ΔΡΑΜΑ

Πρώιμη χρονιά με μια μείωση παραγωγής της τάξης του 20%

Αν και είναι νωρίς για ασφαλή συμπεράσματα, όλα δείχνουν πως για το 2024 αναμένουμε μια ποιοτική σοδειά. Πρόκειται για μια πρώιμη χρονιά κατά 10 περίπου ημέρες σε σχέση με την περσινή, με ελάχιστες βροχοπτώσεις και υπολογίζουμε μία μείωση παραγωγής της τάξεως του 20%. Λόγω της μειωμένης παραγωγής και της έλλειψης των βροχοπτώσεων πιστεύουμε ότι θα έχουμε πολύ υψηλής ποιότητας αποτελέσματα από τη συγκομιδή των σταφυλιών στους ιδιόκτητους αμπελώνες μας. Αυτή την εποχή οι ρώγες των σταφυλιών έχουν το μέγεθος ενός μπιζελιού, ενώ οι καιρικές συνθήκες κατά την ωρίμανση του Ιουλίου θα παίξουν κρίσιμο ρόλο στο τελικό αποτέλεσμα. Αξίζει να αναφέρουμε ότι στο Κτήμα Παυλίδη παρακολουθούμε σχολαστικά τον καιρό με τη βοήθεια μετεωρολογικών σταθμών, ενώ οι φυτοπροστατευτικές επεμβάσεις είναι λιγοστές.

Γιάννης Χρόνης - Γεωπόνος

CHATEAU NICO LAZARIDI - ΔΡΑΜΑ

Ξεκίνησε νωρίς η παραγωγική διαδικασία του αμπελιού

Η χρονιά του 2024 είναι μια χρονιά που χαρακτηρίστηκε από την απουσία του χειμώνα καθώς και των βροχοπτώσεων. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα η παραγωγική διαδικασία του αμπελιού να ξεκινήσει αρκετά νωρίτερα. Αναμένουμε έναν σχετικά πιο πρώιμο τρύγο, με καλύτερες και πιο ισορροπημένες ωριμάσεις. Όμως είναι ακόμη πολύ νωρίς για να έχουμε εικόνα του τι θα γίνει... όπως έχει φανεί και σε προηγούμενες εσοδείες ακραία καιρικά φαινόμενα δυστυχώς μπορούν να συμβούν οποιαδήποτε στιγμή αλλάζοντας όλα τα δεδομένα.

ZOINOS WINERY - ΖΙΤΣΑ

Όλα έγιναν στην ώρα τους και οι προβλέψεις για τον καιρό είναι καλές

Η χρονιά στη Ζίτσα ξεκίνησε με τους καλύτερους οιωνούς. Ο χειμώνας κύλησε φυσιολογικά, με πολύ καλό εφοδιασμό του εδάφους με νερό, απαραίτητο για την ομαλή εξέλιξη της καλλιέργειας, αφού ο αμπελώνας της Ζίτσας είναι ξηρικός. Ο Μάρτιος ήταν ήπιος, χωρίς καιρικές εξάρσεις, το κλάδεμα έγινε απρόσκοπτα σε πολύ καλές καιρικές συνθήκες. Ο Απρίλιος κύλησε επίσης πολύ ομαλά, με κανονικές θερμοκρασίες και μάλλον λίγο υψηλότερες από το κανονικό, με λίγες βροχοπτώσεις προς το τέλος του και το σημαντικότερο για την περιοχή, χωρίς όψιμους παγετούς. Το φούσκωμα των ματιών, η εκβλάστηση και η ανάπτυξη των βλαστών ήταν πολύ καλή και χωρίς προβλήματα. Ο Μάιος ήταν ζεστός με ελάχιστες βροχοπτώσεις και καθόλου χαλαζόπτωση. Οι προγραμματισμένες εργασίες έγιναν στην ώρα τους (φυτοπροστασία, βλαστολογία), ο αμπελώνας σε άριστη κατάσταση, ευρωστία και φυτοϋ-



Ο χειμώνας κύλησε **φυσιολογικά**, με πολύ καλό εφοδιασμό του εδάφους με **νερό**, απαραίτητο για την ομαλή **εξέλιξη** της καλλιέργειας.

γεία πολύ καλές. Η ανθοφορία ήταν πολύ καλή κάτω από καλές καιρικές συνθήκες με πολύ καλό ανθικό φορτίο όπως και η καρπόδεση. Ο καιρός εξακολουθεί να είναι καλός και οι προβλέψεις καιρού είναι επίσης καλές και με αυτές τις συνθήκες, εκτός απροόπτου, η φετινή σοδειά προβλέπεται πολύ καλή και με άριστη ποιότητα. **Άγγελος Σιάπκας - Γεωπόνος**

ARGATIA
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ
ΝΑΟΥΣΑ
αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας

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



Η καλλιεργητική **περίοδος** του 2024 εξελίσσεται **ομαλά**, σύμφωνα με τον Πάνο Τζίμα, επικεφαλής του **ομώνυμου** οινοποιείου.



Σύμφωνα με τον Στέλιο **Τσίρη**, οινολόγο του Κτήματος Μέγα **Σπήλαιο**, η πιο **κρίσιμη** περίοδος για τον φετινό **τρύγο** είναι οι επόμενοι δύο μήνες.



Ο Γιάννης **Τσέλεπος** με την κόρη του **Αδριανή**

JIMA WINERY - APTA

Σύμμαχος του αμπελουργού ο καιρός για να πετύχει τους στόχους που έχει θέσει

Στην Ήπειρο όπου βρίσκονται οι αμπελώνες μας, η καλλιεργητική περίοδος του 2024 εξελίσσεται ομαλά. Ο χειμώνας, αν και πιο ζεστός σε σύγκριση με παλαιότερα χρόνια, είχε ικανοποιητικό ψύχος ώστε τα φυτά να μπορέσουν να περάσουν ικανοποιητικά από τη χειμερία νάρκη στην έκπτυξη των οφθαλμών που σηματοδοτεί την έναρξη του νέου βλαστικού κύκλου. Αυτό έγινε περίπου δέκα ημέρες νωρίτερα από πέρυσι. Ο αμπελώνας στον Αμβρακικό κόλπο δέχτηκε βροχοπτώσεις κυρίως το Μάιο και τις πρώτες ημέρες του Ιουνίου, που γέμισαν τα αποθέματα του πηλώδους εδάφους. Η ανθοφορία και η καρπόδεση ήταν ικανοποιητικές και η παραγωγή αναμένεται να φθάσει τα 600 με 700 κιλά ανά στρέμμα, που είναι ο στόχος που θέτουμε για να πετύχουμε το στυλ και την ποιότητα που επιθυμούμε. Η ίδια εικόνα παρατηρείται στους αμπελώνες στα χωριά της Ζίτσας. Εκεί, οι αμπελώνες που βρίσκονται σε πιο απότομες πλαγιές ίσως χρειαστούν κάποιες συμπληρωματικές δόσεις νερού το επόμενο διάστημα και εφόσον η ξηρασία επιμένει. Τέλος, ο αμπελώνας στην Κόνιτσα έχει ανταποκριθεί όμορφα στο χειμερινό αυστηρό κλάδεμα και το ευνοϊκό τερουάρ αντιστάθμισε τις πιο συχνές βροχοπτώσεις. Οι θερμοκρασίες είναι αρκετά πιο ήπιες καθώς κρύος αέρας από τα ψηλότερα βουνά ανακουφίζει τη θερμοκρασία στον αμπελώνα και μειώνει την υγρασία. Αυτό μας κάνει αισιοδοξούμε ότι θα πετύχουμε το στυλ και την ποιότητα που είχαμε θέσει από την αρχή του εγχειρήματος. Η χρονιά δείχνει πρώιμη αλλά το επόμενο διάστημα θα είναι κρίσιμο. **Πάνος Τζίμας - Οινοποιός**

ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ

Ισορροπημένοι και εύρωστοι αμπελώνες με έντονη πρωίμιση

Κοιτώντας τη φετινή χρονιά, στη δική μας περιοχή -ορεινή Αιγαια- μπορούμε να πούμε ότι ο χειμώνας που μας πέρασε γενικά ήταν μικρής διάρκειας και ήπιος, χωρίς βροχές και χιονοπτώσεις. Η άνοιξη του '24 ήταν εξίσου στεγνή με αποτέλεσμα να μην έχουμε ιδιαίτερα υδατικά αποθέματα στο έδαφος, ενώ το φετινό καλοκαίρι ξεκίνησε ιδιαίτερα έντονο από νωρίς με αρκετά υψηλές θερμοκρασίες. Βιώνουμε ήδη πιο πρώιμο τρύγο, περίπου 3 εβδομάδες νωρίτερα συμβαίνει η πρωίμιση του καρπού. Η πιο κρίσιμη και σημαντική περίοδος θα είναι οι επόμενοι δύο μήνες. Γενικά, οι αμπελώνες μας φέτος είναι πιο ισορροπημένοι και εύρωστοι σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά, όπου είχαμε μείωση της παραγωγής περίπου 40-50%. Έχουμε ικανοποιητική καρπόδεση, με κάποιες επιφυλάξεις ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες του επόμενου διαστήματος (ιδιαίτερα για τους νεότερους σε ηλικία αμπελώνες μας). **Στέλιος Τσίρης - Οινολόγος**

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ - ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Δεν υπάρχει υπόβαθρο για ασθένειες

Το 2024 για το Μοσχοφίλερο και τη Ζώνη της Μαντινείας φαίνεται μία αρκετά ευνοϊκή χρονιά χωρίς ιδιαίτερες

δυσκολίες. Ο χειμώνας υπήρξε πρωτόγνωρα ήπιος για το οροπέδιο της Αρκαδίας, χωρίς να σημειωθούν χαμηλές θερμοκρασίες, παγετοί, χιονοστρώσεις στα ορεινά ή κάποια ιδιαίτερη βροχόπτωση. Ακολούθησε μία εξίσου ξηρή άνοιξη, με υψηλές θερμοκρασίες. Αυτός ο συνδυασμός φυσικά οδήγησε σε πρόωρη έκπτυξη οφθαλμών και πρόωρη άνθιση των αμπελώνων. Ακόμα, οδήγησε στην ανάπτυξη υγιών σταφυλιών, μιας και η απουσία υγρασίας κάθε άλλο παρά ευνόησε το υπόβαθρο για ασθένειες. Με μία πρώτη εκτίμηση προβλέπεται πρώιμος τρύγος (10-15 μέρες νωρίτερα από το 2023) με ικανοποιητικές αποδόσεις και εξαιρετική ποιότητα. Φυσικά, εάν ακολουθήσουν ισχυροί και επίμονοι καύσωνες έως την συγκομιδή, αλλάζουν τα δεδομένα για τη Μαντινεία.

Δήμητρα Σμυρνιώτη - Χημικός-Οινολόγος

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ - ΗΡΑΚΛΕΙΟ **Χαμηλή η παραγωγικότητα των αμπελιών**

Ο τρύγος του 2024 είναι καθοδόν και αναμένεται με ιδιαίτερο ενδιαφέρον με χαρακτηριστικό τη χαμηλή παραγωγικότητα των αμπελιών στην Κρήτη. Μετά την πολύ δύσκολη χρονιά

του 2023 με τα ακραία καιρικά φαινόμενα και την πολύ μεγάλη πίεση από την ασθένεια του περονόσπορου, η χρονιά του 2024 χαρακτηρίζεται ηπιότερη όσο αναφορά τις ασθένειες, αν και στην Κρήτη η ευδεμίδα φαίνεται να δημιουργεί σοβαρά προβλήματα. Η φετινή παραγωγή προβλέπεται χαμηλότερη σε σύγκριση με πέρσι και αυτό πιστεύεται ότι θα οδηγήσει σε συμπυκνωμένα αρωματικά κρασιά με μεγάλη δυναμική. Η έναρξη του τρύγου φαίνεται να είναι 15 με 20 ημέρες νωρίτερα σε σύγκριση με το 2023, περίπου στις αρχές Αυγούστου ενώ πολύ πιθανό θα υπάρξουν και οινοποιεία που θα ξεκινήσουν στα τέλη Ιουλίου, κάτι σπάνιο για το νησί. **Πώργος Αμπελάς - Γεωπόνος**



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ ΑΕ
Τ. 2109650208
www.domainedereskos.gr
info@domainedereskos.gr



ΚΤΗΜΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ
DOMAINE DERESKOS

Η έκφραση της Μεσσηνιακής γης
στο ποτήρι σας

ΔΕΤΙΚΟ ΕΡΓΑΛΕΙΟ EASYFIX

Δίνει λύση στο χειροκίνητο δέσιμο του αμπελιού



Το δετικό αμπελιού EASYFIX δένει και συγκρατεί το αμπέλι με ειδικό σχοινί και βιοδιασπώμενα clips, κατάλληλα για βιολογική αμπελοκαλλιέργεια. Διαθέτει δύο παράλληλους ιμάντες που περιστρέφονται και ανασπώνουν την πεσμένη βλάστηση με σκοπό να τη δέσουν εκ νέου με το ειδικό σχοινί και τα clips. Η γωνία και η απόσταση από το τοίχωμα του αμπελιού, καθώς και το ύψος δεσίματος, ρυθμίζονται και μπορούν να προσαρμοστούν εύκολα σε κάθε ανάγκη. Διαθέτει χειριστήριο joystick διευκολύνοντας τον χειριστή στην χρήση του. Προαιρετικά, στο επάνω μέρος μπορεί να προστεθεί προκλαυδευτικό και να αντικαταστήσει το πρώτο κούρεμα. Η άλλοτε χρονοβόρα χειροκίνητη εργασία να περάσει η βλάστηση μέσα από τα σύρματα μηχανοποιείται και εξοικονομείται έως και 70% περισσότερος χρόνος σε σύγκριση με το μηχανικό χειροκίνητο δέσιμο. Μετά τη συγκομιδή το ειδικό κορδόνι από πολυπροπυλένιο μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα από μία ανέμη τυλίγματος. Το δετικό αμπελιού EASYFIX είναι μία στιβαρή κατασκευή, κατάλληλη και για έντονες πλαγιές και σχεδιασμένο να εξασφαλίζει πάντα την βέλτιστη καθοδήγηση και απόδοση.

Τεχνικά στοιχεία:

- 2 τεμ. ιμάντες L 420 cm
- Ταχύτητα εργασίας: +/- 5 km/h
- Χωρητικότητα clips: 300 τεμ.
- Κόστος ανα στρέμμα: εκτιμ. 8€/στρμ. (εξαρτάται από το σχοινί).



ΓΡΑΜΜΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Στον αμπελώνα με Spedo

Τα εξειδικευμένα πολυεργαλεία POLARIS DE για μια σειρά και POLARIS SE PRO για διπλή σειρά αντίστοιχα της ιταλικής εταιρείας A. SPEDO & FIGLI SRL είναι τα ιδανικά μηχανήματα για τις στενές φυτεύσεις των ελληνικών αμπελώνων. Προσαρμόζο-



νται είτε στο πίσω υδραυλικό σύστημα ή στα μπροστινά υδραυλικά του τρακτέρ ανάλογα με τις απαιτήσεις του αμπελουργού. Παρέχεται η δυνατότητα ζεύξης παρελκόμενων για όλες τις εργασίες ζιζανιοκτονίας και κατεργασίας εδάφους, όπως φρεζάκι λάμας, φρέζα κάθετη με 4 λεπίδες,

στελεχοκόπτης μεσινέζας, δισκοσβάρνα και πολλά άλλα. Επίσης, στον βασικό εξοπλισμό εφοδιάζονται με σύστημα αυτόματης αναδίπλωσης και ηλεκτρονικό χειριστήριο (Joystick) ελέγχου.





 **SANIDAS**

Ολοκληρωμένες λύσεις
για την Αρπελουργία



Στις υπηρεσίες κάθε οινοποιείου Το εργαστήριο της Cork Hellas

Η Cork Hellas - Αφοί Κοκκαλίδη προσφέρει τις υπηρεσίες της στο χώρο της Ελληνικής Οινοποιίας επί 34 συνεχή έτη.

Σε αυτήν τη διαδρομή η Cork Hellas επενδύει διαρκώς σε κάθε μηχανολογικό και παραγωγικό νεοτερισμό, έχοντας εγκαθιδρύσει παράλληλα έναν πλήρη μηχανισμό ποιοτικού ελέγχου και έρευνας.

Στο εργαστήριο της C.H. απασχολούνται τέσσερα άτομα υψηλής επιστημονικής κατάρτισης, με βαθιά γνώση και εμπειρία σε ό,τι αφορά τον φελλό, αλλά και το κρασί. Ετησίως διενεργούνται πολλές δεκάδες χιλιάδες έλεγχοι πωματισμού, με περισσότερες από 4.000 φιάλες -δείγματα καταμετρημένα και καταχωρημένα με τεχνικές αναλύσεις και διαγράμματα. Δομική αντίληψη του εργαστηρίου είναι να αντιμετωπίζει κάθε παραγγελία ως μοναδική, ακολουθώντας πιστά ένα αυστηρό πρωτόκολλο ελέγχων, ενώ παράλληλα ευθυγραμμίζεται με τα υπόλοιπα τμήματα της εταιρείας.

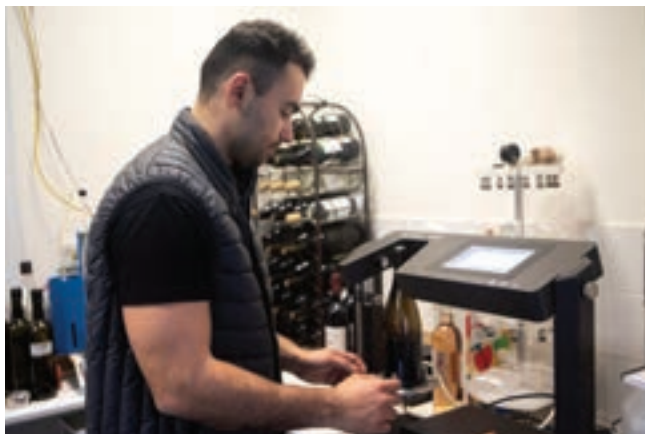
Οι παράμετροι που καθορίζουν την επιλογή και την επεξεργασία των πωμάτων, εξαρτώνται από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της φιάλης, τον τύπο της εμφιαλωτικής μηχανής, τις συνθήκες περιβάλλοντος και φύλαξης του κρασιού, αλλά και τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, της εσοδείας και βέβαια τον στόχο και το όραμα του οινοποιού.

Προσομοίωση πωματισμού

Αφού διαπιστωθεί η αρτιότητα των εκτυπώσεων και ολοκληρωθεί η κατεργασία επιφάνειας των πωμάτων, ακολουθεί προσομοίωση πωματισμού σύμφωνα με τις εμφιαλωτικές προδιαγραφές του κάθε οινοποιείου. Οι έλεγχοι συμπεριφοράς και εκπωματισμού διενεργούνται σε τρία στάδια.

■ 1ος / 24 ωρών: Προκριματικός έλεγχος

■ 2ος / 48 ωρών: Τελικός έλεγχος για την αποδέσμευση των παραδόσεων



■ 3ος / 1 – 3 έως και 12 μηνών: Επαναληπτικοί έλεγχοι για επαλήθευση και αξιολόγηση των αποτελεσμάτων σε βάθος χρόνου.

Στενή συνεργασία με τους προμηθευτές

Το εργαστήριο της C.H. συνεργάζεται στενά με τα αντίστοιχα εργαστήρια των προμηθευτών οίκων, συλλέγοντας στοιχεία και πληροφορίες και αναβαθμίζοντας διαρκώς την ποιότητα των υπηρεσιών προς τα οινοποιεία.

Πραγματοποιεί ερευνητικά προγράμματα με Πανεπιστημιακά Ιδρύματα της χώρας σχετικά με τον φελλό, τον πωματισμό και την αλληλεπίδραση φελλού – κρασιού.

Διατηρεί παράλληλα στενές σχέσεις με Ελληνικά και Διεθνή Εργαστήρια και Οργανισμούς ελέγχων ποιότητας, έρευνας και καινοτομίας.

Μελέτη στους αφρώδεις οίνους

Το τελευταίο project που βρίσκεται σε εξέλιξη, σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, αφορά τη μελέτη και τη συμπεριφορά αφρώδων οίνων σε σχέση με διαφορετικούς τύπους φελλού σε χρονικό εύρος 2 ετών. Το συγκεκριμένο project θα ολοκληρωθεί και θα δημοσιευθεί στους πρώτους μήνες του 2025.

ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΚΚΑΛΙΔΗΣ
CORK HELLAS



29ο χλμ. Θεσσαλονίκης-Μουδανιών | Κ.Σχολάρι-Επανωμή Θεσ/νίκης 57500
Τηλ: 23920 29760, 28582 | e-mail: info@corkhellas | www.corkhellas.gr

Enowise | ScanForFacts



ΑΡΗΣ ΣΚΛΑΒΕΝΙΤΗΣ ΕΚ ΤΩΝ ΙΔΡΥΤΩΝ ΤΗΣ ENOWISE

Έχει πτυχίο στην Οινολογία, είναι πιστοποιημένος Advanced Sommelier από Court of Master Sommeliers, κατέχει το Diploma της Παγκόσμιας Ένωσης Οινοκόων, το Wine & Sommelier Expert Course της Genius in Gastronomy και είναι σπουδαστής στο & WSET lvl 4 Diploma. Παράλληλα ο Άρης Σκλαβενίτης είναι ιδιοκτήτης και Head Sommelier στο Oinoscent Wine Restaurant, ιδρυτής του scanforfacts.io και του rprephyloxera.com και γράφει άρθρα σε δημοφιλή περιοδικά και είναι Wine Director στο Δειπνοσοφιστήριο Catering. Έχει διακριθεί ως ο καλύτερος Έλληνας Οινοκός για το 2016, 2019 & 2023 και θα εκπροσωπήσει την Ελλάδα στον Παγκόσμιο Διαγωνισμό Οινοκόων το 2026.

Στήνοντας μια ετικέτα QR Code

Την προσαρμογή των οινοποιείων πανελλαδικά σε μία νέα διαδικασία αναφορικά με τις ενδείξεις των συστατικών στις φιάλες των οίνων, απαιτεί το νέο νομοθετικό πλαίσιο της Κομισιόν που αφορά στην ηλεκτρονική ετικέτα QR Code, η οποία είναι υποχρεωτική για τα κρασιά εσοδείας 2024

Κείμενο: **Γιάννης Ρούπας**



σιών και της τεχνολογίας με στόχο τη βελτίωση της εμπειρίας όλων όσοι εμπλέκονται στον κλάδο -από παραγωγούς έως τελικούς καταναλωτές.

Τι είναι το ScanForFacts

Πρόκειται για μια διαδικτυακή πλατφόρμα που παρέχει μια οικονομική, σύγχρονη και γρήγορη λύση για τους οινοπαραγωγούς ώστε να εναρμονιστούν με τους νέους Κανονισμούς επισήμανσης της ΕΕ σχετικά με την υποχρεωτική συμπερίληψη της λίστας συστατικών και της διατροφικής δήλωσης στην ετικέτα κάθε κρασιού.

Μέσω της πλατφόρμας, οι οινοπαραγωγοί μπορούν να δημιουργήσουν εύκολα και γρήγορα υψηλής ποιότητας ψηφιακές ετικέτες (e-Labels) και κωδικούς QR (QR Codes) για κάθε κρασί, επιτρέποντας τη διατήρηση πολύτιμου χώρου στην ετικέτα. Το ScanForFacts είναι μια πλατφόρμα που ο παραγωγός μπορεί να διαχειριστεί εύκολα και γρήγορα, από ένα λογαριασμό όλα τα προϊόντα που είναι διαθέσιμα μέσω αυτής, τα οποία είναι:

- E-Labels - QR Codes για τους νέους κανονισμούς επισήμανσης της ΕΕ
- Technical Sheets - Γρήγορη & εύκολη δημιουργία τεχνικών φυλλαδίων κρασιού
- Tastings & Events - Δημιουργία εξατομικευμένης εμπειρίας για tastings & events
- Dynamic QR Codes - QR Code με δυνατότητα επεξεργασίας και αναδρομολόγησης.

Για πληροφορίες ο ενδιαφερόμενος μπορεί να σκανάρει το QR Code ή/και επικοινωνήσει στο contact@enowise.io



Magic Van

LET'S GO!

Ένα οικογενειακό αυτοκίνητο με μεγάλη ιστορία

Το 1970 ξεκίνησε τις διαδρομές του στους αμπελώνες της Νεμέας.

Ένα μέσο μεταφοράς που αγάπησε το ταξίδι και την ελευθερία στους χωμάτινους δρόμους και τους αμπελώνες. Είναι το αυτοκίνητο που μας παρέδωσε η οικογένειά μας μαζί με την ιστορία του, στην οποία προσθέσαμε και τις δικές μας εμπειρίες.

Με αυτή τη σκέψη, αποφασίσαμε και μετατρέψαμε το αγαπημένο μας αυτοκίνητο σε ένα magic van, το οποίο κυκλοφορεί στα αμπέλια μεταφέροντας το πνεύμα της οικογενειακής κληρονομιάς και την αγάπη μας για τη γη, το αμπέλι και το κρασί.

Το magic van γίνεται ένα wine bar, ταξιδεύοντάς μας σε διαφορετικές και ξεχωριστές οινικές διαδρομές, κάνοντας wine tasting στους αμπελώνες και σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας. Το magic wine bar εξελίσσεται σε ένα σύμβολο διασκέδασης και ελευθερίας, εμπνέοντάς μας για το μέλλον.

Σήμερα, δημιουργούνται δύο ετικέτες κρασιού, ένα λευκό Moschoudi - Chardonnay και ένα κερυρό Αγιωργίτικο Merlot, οι οποίες θα συνοφειούν το magic van στα ταξίδια του.



BARAFAKAS
WINERY

NEMEA KOPINΘΙΑΣ – 205 00
T. +30 2746 022484
E. info@barafakaswinery.gr

barafakaswinery

WWW.BARAFAKASWINERY.GR

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ
Β.Σ ΚΑΡΟΥΙΑΣ ΑΒΕΕΠ | Τ. 214 6876200

Θεσμικά επενδύσεις

ΔΙΑΡΘΡΩΤΙΚΕΣ ΔΥΝΑΜΙΕΣ

Πολιτική γης, διαδοχή, είσοδος νέων

Εκδηλη είναι η ανάγκη υιοθέτησης νέων και καινοτόμων στρατηγικών και πολιτικών, που θα αντιμετωπίσουν τις χρόνιες διαρθρωτικές αδυναμίες, που σχετίζονται με τη γη, τη διαδοχή, την είσοδο νέων αμπελουργών και το δικαίωμα προαγοράς, την εκπαίδευση και τους παράγοντες εν γένει που θα καταστήσουν την αμπελουργία, βιώσιμη και ανταγωνιστική. Παράλληλα στις τοποθετήσεις των ομιλητών τονίστηκε η αξιοποίηση των σύγχρονων διαθέσιμων καινοτόμων εργαλείων, που σχετίζονται με την αμπελουργία ακριβείας και τη χρήση νέων τεχνολογιών.



Κατά τη διάρκεια των εργασιών του Συνεδρίου παρεσχέθη από τους εισηγητές **τεράστιος** όγκος πληροφοριών, που εξ αντικειμένου θα τροφοδοτήσει τη **μελέτη** για το Στρατηγικό **Σχέδιο** της ελληνικής αμπελουργίας.

Σε πρώτο πλάνο η βιωσιμότητα του Έλληνα αμπελουργού

Κοινός τόπος του Συνεδρίου Αμπελουργίας το χτίσιμο ενός Στρατηγικού Σχεδίου με νέες πολιτικές και καινοτόμες λύσεις



Κείμενο **Γιάννης Πανάγος**



Δρ. Χαρούλα **Σπινθηροπούλου**, Γεωπόνος, ειδικός **Αμπελουργίας**, οινοποιοίς

Συστράτευση... δυνάμεων απαιτεί ο αμπελοοικονομικός κλάδος της χώρας, ο οποίος παρά τα σημαντικά βήματα ανάπτυξης και εξωστρέφειας που έχει κάνει τα τελευταία χρόνια, κάθε χρόνο χάνει από τις παραγωγικές του δυνάμεις καταγράφοντας μείωση αμπελουργικών εκτάσεων, εξαίτιας πολυεπίπεδων και αλληλοσυναρτώμενων παραγόντων που καθορίζουν εν τέλει τη βιωσιμότητά του. Ενδεικτικό ότι η αμπελοκαλλιέργεια οινοποιήσιμων σταφυλιών παρουσιάζει αρνητικά δεδομένα τις τελευταίες δεκαετίες, με κύριο χαρακτηριστικό την πρωτοφανή μείωση των εκτάσεων, οι οποίες από το 1990 έως σήμερα, παρουσιάζουν μείωση της τάξης του 26,88%. Τα παραπάνω αποτελούν μέρος μιας σειράς επισημάνσεων στο διήμερο συνέδριο (23-24/5) στα Γιάννενα, για τη βιωσιμότητα και ανταγωνιστικότητα της ελληνικής αμπελουργίας που συνδιοργάνωσαν ο Κλαδικός Εθνικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Αμπελοοικονομικών Προϊόντων και η Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου, σε συνεργασία με το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης. Κοινός τόπος, στις διαπιστώσεις των εμπλεκόμενων του κλάδου, η σύναψη ενός Στρατηγικού Σχεδίου με νέες πολιτικές και καινοτόμες λύσεις.

Είναι λογικό 240.000 στρμ. του Μητρώου να μην δηλώνονται στον ΟΠΕΚΕΠΕ;

Τα κρίσιμα συμπεράσματα του διήμερου Συνεδρίου συνοψίστηκαν από τον πρόεδρο της ΚΕΟΣΟΕ Χρήστο Μάρκου, ως εξής:

■ Αντιμετώπιση των αιτίων που οδηγούν στη διαχρονική και συνεχή μείωση των εκτάσεων της αμπελοκαλλιέργειας

ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ
ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΑΠ
ΓΙΑ 149.000
ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΙΣ

■ Άρση του αδιεξόδου στο οποίο έχει οδηγηθεί ο ελληνικός αμπελώνας, εξαιτίας του ακραίου κατακερματισμού του

■ Απουσία κερδοφορίας στα αποτελέσματα

των αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων, που οφείλεται:

i) στις χαμηλές τιμές εξαγοράς της σταφυλικής παραγωγής σε όμοια επίπεδα με αυτά της δεκαετίας του 1990,

ii) στο δραματικά αυξημένο κόστος παραγωγής της τελευταίας τετραετίας, ιδιαίτερα εξαιτίας των διαδοχικών κρίσεων και της κλιματικής συμπεριλαμβανομένης,

iii) στην απουσία αποτελεσματικών πολιτικών, αλλά και στην απροθυμία των κατόχων αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων να ενταχθούν σε συλλογικά σχήματα, ώστε να δημιουργηθούν οικονομίες κλίμακος και να αντιμετωπισθεί εν μέρει το πρόβλημα του κατακερματισμού,

iv) την παραοικονομία που είναι παρούσα και καταλυτική και η οποία αναιρεί κάθε δυνατότητα ρύθμισης των τιμών με βάση τους κανόνες προσφοράς και ζήτησης και

v) τις ανεπαρκείς διαδικασίες πιστοποίησης και ελέγχου της α΄ ύλης, που απορρέει εκτός των άλλων από την έλλειψη αξιοπιστίας και την ασυμφωνία των βάσεων δεδομένων που παρακολουθούν τον πρωτογενή τομέα (Αμπελουργικό Μητρώο, ΟΣΔΕ, Δηλώσεων Συγκομιδής).



Ο πρόεδρος της ΚΕΟΣΟΕ Χρήστος Μάρκου

KR

Ktima ROUSSOS



**Σύγχρονα θαύματα της πάριας γης, μέσα από την αναβίωση
της παραδοσιακής αμπελουργίας και οινοποίησης**

Αστέρας Πάρου
+30 22840 51798 / info@ktimaroussos.gr
www.ktimaroussos.gr

Επισκέψιμος χώρος / Δυνατότητα ξενάγησης & γευσιγνωσίας

Εγένετο Wines of Santorini με πρόεδρο τον Π. Βαμβακούση



Εκτός των **εγγεγραμμένων** μελών ο Σύνδεσμος Ο. Σ. ΑΜΚΕ προβλέπει την ύπαρξη **επίτιμων** αλλά και συνδεδεμένων μελών.

Την πρώτη του Γενική Συνέλευση με 13 μέλη πραγματοποίησε στις αρχές Μαΐου ο Σύνδεσμος Οινοποιών Σαντορίνης ΑΜΚΕ, μία νέο-ιδρυθείσα εταιρία Αστική μη Κερδοσκοπική, και εξέλεξε ύστερα από ψηφοφορία το πρώτο 5μελές Διοικητικό Συμβούλιο. Πρόεδρος ανέλαβε ο Πέτρος Ι. Βαμβακούσης, διευθυντής του Οινοποιείου Βενετσάνος, Αντιπρόεδρος και μόνιμο μέλος στο ΔΣ ο Ματθαίος Α. Δημόπουλος, διευθυντής της Santo Wines, γραμματέας ο Γιάννης Α. Παρασκευόπουλος συνιδιοκτήτης της Γαία Οινοποιική, ταμίας ο Στέλλιος Ι. Μπουτάρης διευθύνων σύμβουλος του Κτήματος Σιγάλα, και μέλος ο Ματθαίος Ι. Αργυρός ιδιοκτήτης του Κτήματος Αργυρός. Εξελέγησαν δύο επίσης αναπληρωματικά μέλη, ο Γιώργος Ε. Γαβαλάς ιδιοκτήτης του ομώνυμου οινοποιείου και ο Γιάννης Β. Βαλαμπούς, ιδιοκτήτης του Οινοποιείου Βασάλτης. Κατά τη διάρκεια των αρχαιρεσιών κυριάρχησε το βασικό θέμα που θα αποτελέσει αρχικά και το κυρίαρχο μέλημα του Συνδέσμου Ο.Σ. ΑΜΚΕ, που επιγραμματικά αναφέρεται στη βιωσιμότητα του Σαντορινιού αμπελώνα, ο οποίος φθίνει αργά και σταθερά λόγω γήρανσης των πρέμων, λόγω της αλόγιστης άναρχης δόμησης και φυσικά λόγω της κλιματικής αλλαγής.



ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ Νίκος Ζαχαριάς

Πραγματοποιήθηκε η Ετήσια Γενική Συνέλευση της Ένωσης Οινοπαραγωγών Αμπελώνα Κεντρικής Ελλάδος, οι εργασίες της οποίας έληξαν με τις αρχαιρεσίες για την εκλογή του νέου Διοικητικού Συμβουλίου, στις οποίες συμμετείχαν, διαζώσης ή δια εκπροσώπησης, 27 οινοποιεία-μέλη της Ένωσης. Πρόεδρος ανέλαβε ο Νίκος Ζαχαριάς, Αντιπρόεδρος ο Λεωνίδα Χατζημιχάλης, Γενικός Γραμματέας ο Δημήτρης Λύκος, Ταμίας η Κική Ακριώτου και Μέλος ο Σπύρος Σκουμπής. Το νέο Διοικητικό Συμβούλιο θα συνεχίσει με όραμα, επιμονή και συνέπεια την ανοδική πορεία της ΕΝ.Ο.Α.Κ.Ε., ενισχύοντας την προβολή της περιοχής και των κρασιών της αμπελουργικής ζώνης, και στοχεύοντας παράλληλα στην τόνωση της εξωστρέφειας των οινοποιείων-μελών της Ένωσης.

Έρχεται Εθνικό Δίκτυο Επισκέψιμων Οινοποιείων

Ένα ουσιαστικό εργαλείο που μπορεί να αναδείξει τις δυνατότητες και τις ευκαιρίες που προσφέρει ο Οινοτουρισμός για την τουριστική ανάπτυξη της χώρας αποτελεί το πρόσφατα θεσμοθετημένο Συμβούλιο Οινοτουρισμού, το οποίο πραγματοποίησε την πρώτη του συνεδρίαση την Τρίτη 14 Μαΐου στο Αμφιθέατρο Βιβλιοθήκης του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Πρόεδρός του ορίστηκε ο πρόεδρος του Γεωπονικού, Σπυρίδων Κίντζιος. Η υπουργός Τουρισμού Όλγα Κεφαλογιάννη προανήγγειλε τη δημιουργία του Εθνικού Δικτύου Επισκέψιμων Οινοποιείων.



ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΧΡΟΝΟΣ

Κάνε τη σωστή επιλογή. Διάλεξε το μονοπάτι που λίγοι θα ακολουθούσαν, όπου ο χρόνος απολαμβάνεται και δεν ξεθεύεται. Χρησιμοποίησέ τον σωστά, γιατί κολάει αρκετά γρήγορα. Αποτόπωσε όλα όσα έχει να δώσει. Ακριβώς όπως δεν τον σπαταλάμε εμείς, που γνωρίζουμε την τέχνη της οινοποιίας. 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 καίρια. 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' απολαύσεις, όχι με κριτήριο τον χρόνο, αλλά τη μοναδική ποιότητα που προσφέρουν. Ξανά και ξανά.

ΚΤΗΜΑ



BIBLIA ΧΩΡΑ

ΧΩΡΑ

BIBLIA



Η ΣΥΝΕΠΕΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΟΥ *βάζει το κρασί στο ράφι*

«Πρώτο κριτήριο για να μπει ένα κρασί στο ράφι μου, είναι ο παραγωγός που το παράγει. Πόσο συνεπής είναι απέναντι σε αυτό που κάνει. Έτσι βλέπεις τον χαρακτήρα του και σε βάθος το αποτέλεσμα του κρασιού. Αυτό το κριτήριο ποτέ δεν με πούλησε» δηλώνει χαρακτηριστικά ο Χρήστος Πανέρας, έμπειρος καβίστας και σύμβουλος του οίνου

Συνέντευξη Γιάννης Πανάγος ❖ Φωτογραφίες Μίμης Δημόπουλος



«Θ

εωρώ ότι ο παραγωγός έχει ευθύνη ακόμη και στο θέμα της διακίνησης του οίνου» θα πει αποφασιστικά ο Χρήστος Πανέρας, για να συμπληρώσει «δεν πρέπει ποτέ ο παραγωγός να σταματάει. Γιατί; Ξεκίνησε το δίκτυο διανομής να πουλάει. Πρέπει να τρέξει ο παραγωγός με δικό του πωλητή, με οινολόγο, να πάει να βρει τα εστιατόρια, τα μπαράκια, να εξηγήσει πράγματα γύρω από το προϊόν, να δώσει παραπάνω πληροφορίες. Να πει. Σ' αρέσει το προϊόν αυτό; Αφού το βρίσκεις ενδιαφέρον, μπορείς να το προμηθευτείς από το τάδε δίκτυο». Άλλωστε σύμφωνα με τον έμπειρο καβίστα, «το κρασί είναι ένα προϊόν που απευθύνεται σε όλο τον κόσμο, επομένως η αγορά του είναι ανεξάντλητη. Έχει λοιπόν σημασία, τι διαφορετικό θα κάνεις εσύ, έτσι ώστε να ξεχωρίσεις και να έχεις δικαιωματικά το μεριδίό σου σ' αυτή την αγορά».

Αγαπητέ, κύριε Πανέρα, τι είναι για σας το κρασί;

Το κρασί είναι μια μαγεία για μένα. Ασχολήθηκα με το κρασί από 14 χρονών, κυρίως με το θέμα της παραγωγής. Μ' αρέσει η οινοποίηση. Να πούμε ότι εκείνα τα χρόνια, τεχνικά τουλάχιστον, υπήρχαν πολλές δυσκολίες. Άλλωστε, μέχρι τότε, πολύ λίγοι στην Ελλάδα έπιναν κόκκινο κρασί. Στη συνέχεια αυτό έγινε επάγγελμα. Πρώτα η κάβα και μετά η συμβουλευτική προς τους ερασιτέχνες θιασώτες της οινοποίησης.

Υπάρχει πρόοδος στο ελληνικό κρασί αυτά τα χρόνια;

Υπάρχει. Υπάρχει πρόοδος σε όλα τα επίπεδα. Κατ' αρχήν έχει μάθει ο κόσμος τι σημαίνει καλό κρασί. Αρχίζει να αντιλαμβάνεται και τη σχέση ποιότητας και τιμής. Αν αφήσουμε στην άκρη κάποιες υπερβολές χάριν εντυπωσιασμού, σε γενικές γραμμές, οι άνθρωποι που έρχονται στην κάβα με λίγη βοήθεια μπορούν να ξεχωρίσουν το κρασί που θα τους δώσει αυτό που περιμένουν, με βάση πάντα το βαλάντιό τους.

Ποιες θα βλέπατε ότι είναι οι αδυναμίες σ' αυτή την πορεία.

Για μένα οι αδυναμίες είναι πιο πολύ στη σύγχρονη κοινωνία που τρέχει ο καταναλωτής από το πρωί μέχρι το βράδυ και δεν του μένει χρόνος. Και επειδή βομβαρδίζεται με πολλές διαφημίσεις δεν τους μένει χρόνος να ψάξουν να δουν κάποια άλλα πράγματα. Έρχονται, ας πούμε, στο μαγαζί και μόλις τους λες υπάρχει και αυτό, υπάρχει και αυτό, δηλαδή υπάρχει η Βόρεια Ελλάδα, υπάρχει η Νότια Ελλάδα, υπάρχουν τα νησιά, κάπου χάνονται. Κι αν σου δώσουν το χρόνο να τους κατευθύνεις, τότε καταλαβαίνουν. Όμως αυτό χρειάζεται δουλειά, πρώτα από εμάς. Δεν έχουν όλοι, σε κάθε κάβα, αυτή τη διάθεση. Πολλοί, κοιτάζουν μόνο να πουλήσουν.

Και ποιο είναι το πιο ακριβό κρασί που έχετε σήμερα στην κάβα σας;

Εντάξει, έχω Chateau Petrus, τιμές δεν λέω σε αυτά βέβαια, έχω Sassicaia, έχω μια συλλογή και Μπορντό και Βουργουνδία, σε κάποια μπουκάλια που τα παραλάβαμε εδώ και κάποια χρόνια και παρακολουθούμε την εξέλιξή τους, κυρίως στο θέμα της τιμής.

Υπάρχει κάποιος κίνδυνος για το κρασί ως προϊόν διεθνώς;

Το κρασί έχει καθιερωθεί στη σύγχρονη κοινωνία και στους καλλιεργημένους ανθρώπους. Εγώ το θεωρώ ότι είναι ένα πράγμα το οποίο το βάζεις επάνω στο τραπέζι για την παρέα, για τη συζήτηση, για το γλέντι. Και είναι και πολύ ήπιο. Κάποιοι λένε ότι κάποια στιγμή, θα απαγορευτεί να πίνουμε κρασί. Εγώ λέω, το κρασί είναι αιώνιο. Άλλωστε, δύο είναι τα αρχαιότερα δέντρα στον κόσμο, η ελιά και το αμπέλι.

Πόσα οινοποιεία κατά τη γνώμη σας χωράει η Ελλάδα;

Κοίταξε τώρα, τα οινοποιεία αυτή τη στιγμή στην Ελλάδα μπορεί να ξεπερνούν και τα 1.500. Το θέμα είναι τι θες να κάνεις. Και ποια βήματα ακολουθείς για να στηρίξεις τις επιλογές σου. Το κρασί είναι ένα προϊόν που απευθύνεται σε όλο τον κόσμο, επομένως η αγορά του είναι ανεξάντλητη. Έχει λοιπόν σημασία, τι διαφορετικό θα κάνεις εσύ, έτσι ώστε να ξεχωρίσεις και να έχεις δικαιωματικά το με-

Με ποια κριτήρια επιλέγετε ένα κρασί για να το βάλετε στην κάβα.

Τα κριτήρια για μένα είναι οπωσδήποτε ο παραγωγός που παράγει το κρασί. Είτε είναι ένας οινοποιός είτε μια εταιρεία. Παρατηρούμε την πορεία του και το κρασί, επίσης, τι πορεία έχει. Δηλαδή, πόσο συνεπής είναι ο παραγωγός απέναντι σε αυτό που κάνει. Ένα πράγμα που δεν με έχει πουλήσει ποτέ εμένα είναι ότι όταν γνωρίζω τον οινοποιό, βλέπεις το χαρακτήρα του και σε βάθος, το αποτέλεσμα του κρασιού.

Είναι οι πελάτες σας που υπαγορεύουν τις επιλογές στο κρασί ή το αντίθετο;

Μόλις ο πελάτης σε αποδεχτεί, πλέον έρχεται, ξεκλειδώνει μια σχέση να το πω έτσι. Και έρχεται, ο καθένας ανάλογα με τον οβολό του. Σου λέει, έχω δοκιμάσει αυτά και θέλω να πάω στο επόμενο βήμα. Άκουσα αυτό. Βέβαια υπάρχουν και οι περιπτώσεις εκείνων που μπαίνουν με φόρα και σου ζητάνε κάτι πανάκριβες επικέτες, χωρίς να σε πείθουν ότι αντιλαμβάνονται πολλά πράγματα. Είναι κρίμα, γιατί, αν ανοίξεις ένα Chateau Petrus και δεν το καταλάβεις, πέταξες τα λεφτά σου.



ριδιό σου σ' αυτή την αγορά. Εγώ που παράγω ας πούμε και θα ήθελα να κάνω ένα οινοποιείο δεν το έχω. Έχω μόνο κάποιες μικρές δεξαμενές σε οινοποιεία φίλων. Υπάρχει όμως και η άλλη εκδοχή. Πριν από χρόνια γνώρισα έναν οινοποιό στη Βόρεια Ελλάδα. Όταν μπήκα, η πόρτα του οινοποιείου, ήταν επτά μέτρα, δίφυλλη, χοντρή τόσο, τεράστια. Μπήκα μέσα, κατεβήκαμε κάτω, καθίσαμε, μου μίλησε για τον αμπελώνα που φύτεψε, ωραία δουλειά και τα λοιπά. Όταν λοιπόν ζήτησε τη γνώμη μου, είπα ότι, μετά από 5-6 τρύγους με τα κρασιά που θα πουλήσετε, μπορεί και να ξεχρεώσετε την πόρτα που έχετε βάλει στην είσοδο. Στο ίδιο μήκος κύματος, ο Μισελ Λωράν, όταν τον ρώτησαν πως γίνεται πετυχημένος οινοποιός παγκοσμίως, είχε πει, βεβαίως, είσαι εκατομμυριούχος, κάνεις ένα οινοποιείο, και αφού χάσεις πολλά λεφτά πλέον, έχεις γίνει εκατομμυριούχος.

Υπάρχει θέμα με τα δίκτυα διακίνησης του κρασιού στην Ελλάδα; Το δίκτυο δεν φταίει. Πάλι η ευθύνη είναι στον παραγωγό. Τι σημαίνει δίκτυο; Δίκτυο σημαίνει πάμε και εκμεταλλευόμαστε

έναν άνθρωπο που έχει φορτηγά, έχει πωλητές, τρέχει όλη μέρα έξω και μπορεί να σπάει το κιβώτιο, να το προσαρμόζει στις ανάγκες της λιανικής. Αυτός ο άνθρωπος δεν θα πληρωθεί; Θα πρέπει να βγάλει κάποια λεφτά. Αν ο παραγωγός έχει βάλει την τιμή εκεί που πρέπει, πρέπει και να τον προστατέψει. Δηλαδή να μην πιγαίνει και να πουλάει πίσω από την πλάτη του απευθείας, φτηνότερα. Θεωρώ ότι έχει τύχη αλλά δεν πρέπει ποτέ ο παραγωγός να σταματάει. Γιατί; Ξεκίνησε το δίκτυο να πουλάει. Πρέπει να τρέξει ο παραγωγός με δικό του πωλητή, με οινολόγο, να πάει να βρει τα εσπιατόρια, τα μπαράκια, να εξηγήσει πράγματα γύρω από το προϊόν, να δώσει παραπάνω πληροφορίες. Να πει. Σ' αρέσει το προϊόν αυτό, σ' αρέσει. Αφού το βρίσκεις ενδιαφέρον μπορείς να το προμηθευτείς από το τάδε δίκτυο. Δεν φτάνει δηλαδή να το βάλεις σε μια πλατφόρμα.

Μιλάνε για δύο κόσμους. Τον Παλιό και το Νέο οινικό κόσμο. Εσάς ποιος σας συγκινεί;

Εμένα μου αρέσει ο Παλιός Κόσμος είτε λέγεται Βουργουνδία είτε λέγεται Λίγηρας είτε λέγεται Μπορντό. Μου αρέσει βέβαια και ο Νέος Κόσμος, από μια μέση κατάσταση και πάνω. Δηλαδή μου αρέσει ο Νέος Κόσμος αλλά θα ήθελα να βγει ένα Merlot που θα είναι από τα 40 ευρώ και πάνω, ένα Malbec που θα είναι από τα 50 και πάνω.

Και με ποια σχολή βρίσκεται πιο κοντά η Ελλάδα;

Αυτή είναι δύσκολη ερώτηση, γιατί, έχουμε τη Βόρεια Ελλάδα που για μένα μοιάζει λίγο στα χαρακτηριστικά του Παλιού Κόσμου. Υποθέτω ότι αν στοχεύσουμε και βρούμε παλιούς αμπελώνες των 100 ετών ή 150 ετών, μπορούμε να κάνουμε αρκετά πράγματα κι εμείς. Αυτό είναι προϋπόθεση. Είναι ένα κοινό μυστικό, το ξέρουν όλοι.

Δηλαδή στον Παλιό Κόσμο δεν υπάρχουν νεόφυτοι αμπελώνες;

Ούτε πέντε χρόνων, ούτε δέκα χρόνων. Έχουν χρόνια στην πλάτη τους. Αυτό προσπαθώ να πω. Εμείς έχουμε μια η τάση, σε έναν αμπελώνα δέκα στρεμμάτων, μόλις αρρωστήσουν δύο πρέμνα κατευθείαν τον ξηλώνουμε. Τους έλεγα, ρε παιδιά, αφήστε αυτό που είναι παλιό, κάντε ξεχωριστή οινοποίηση, τίποτα. Δεν χαλάμε ποτέ ένα αμπέλι από τη στιγμή που είναι ζωντανό. Γι' αυτό βέβαια μειονεκτούμε στην Ελλάδα, γιατί είναι μικρός ο κλήρος, είναι μικρά τα κομμάτια αν συγκρίνουμε με Γαλλία και είναι μικρής ηλικίας τα περισσότερα αμπέλια μας.

Τι άλλα όνειρα έχει ο Χρήστος Πανέρας; Ένα μικρό οινοποιείο ίσως;

Με πολύ λίγες φιάλες ανά κωδικό και ένα μικρό αποσταγματοποιείο. Όχι όμως να αποστάζω τσίπουρα, να αποστάζω μόνο οίνο.

Εμείς έχουμε μια η τάση, σε έναν αμπελώνα δέκα στρεμμάτων, μόλις αρρωστήσουν δύο πρέμνα κατευθείαν τον ξηλώνουμε



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 γευσιγνωσίες 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

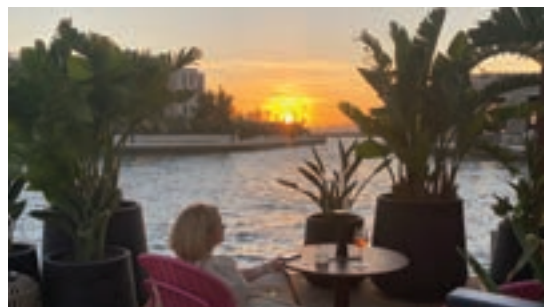
www.canavaroussos.gr |





Το terroir χρειάζεται μαζί του την κοινωνία και επενδύσεις

Το σχεδιασμό της επόμενης ημέρας για τον αμπελώνα της Μεσσηνίας έθεσε στο προσκήνιο το τριήμερο Φεστιβάλ Messinia Terroirs 2024, προσφέροντας παράλληλα μια γιορτή γεύσης



Το Messinia Terroirs Wine Festival 2024, φιλοξενήθηκε στον πολυχώρο Navarino Agora, πατώντας στα πετυχημένα βήματα της προηγούμενης -πρώτης- χρονιάς που ξεκίνησε με πρωτοβουλία του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου.

Αποστολή **Μαρία Γουρουκέλη & Γιάννης Πανάγος**

Με όχημα το τοπικό Φιλέρι, το οποίο βάζει πλώρη για ΠΟΠ, και πάνω στις ρίζες ενός terroir που κρύβει τεράστιο πλούτο από γηγενείς και ξεχασμένες ποικιλίες όπως η Πλατάνα και η Τουρκοπούλα σχεδιάζουν το μέλλον του τοπικού αμπελώνα αμπελουργοί και οινοποιοί της Μεσσηνίας, που συναντήθηκαν στο τριήμερο Φεστιβάλ Messinia Terroirs από 14-16 Ιουνίου, μια γιορτή ενημέρωσης αλλά και αρωμάτων και γεύσης. Επιστήμονες, υπηρεσιακοί παράγοντες και ειδικοί της αγοράς αμπελοοικονομικών προϊόντων μαζί με τους αμπελουργούς και τους οινοποιούς της Μεσσηνίας κατέθεσαν τους προβληματισμούς αλλά και τις προτά-

Η πρώτη και η δεύτερη γενιά της **Panagiotoopoulos Wines & Spirits**, έχουν **ανεβάσει** σε άλλο επίπεδο την υπόθεση **κρασί** και απόσταγμα (δεξιά).



Το **Φεστιβάλ** τελεί υπό την αιγίδα του Επιμελητηρίου **Μεσσηνίας**, του Δήμου Πύλου, της ΕΝΟΑΠ και της **ΕΔΟΑΟ**. Χορηγός της δράσης προβολής των οινοποιειών είναι το κατάστημα **Cellier** στο Navarino Agora

σεις τους για τον σχεδιασμό της επόμενης μέρας. Κοινή συσταμένη, η ανάγκη δραστηριοποίησης νέων αγροτών και ένα Στρατηγικό Σχέδιο από την αρχή που θα κουμπώνει με επενδύσεις και επιστημονικά προγράμματα στην πρόκληση που ακούει στο όνομα «βιωσιμότητα» και που θα βάλει τέλος στην εγκατάλειψη του χώρου. «Το terroir θέλει μαζί του την κοινωνία και επενδύσεις», τόνισαν σε στρογγυλή τράπεζα, υπό τον συντονισμό της δημοσιογράφου Μερόπης Παπαδοπούλου, δείχνοντας προς το πετυχημένο μοντέλο για την περιοχή που έφερε το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου. Ενδεικτική ήταν η αναφορά του καθηγητή Αμπελουργίας ΑΠΘ, Δρ. Στέφανου Κουνδουρά, που εξέπεμψε «καμπανάκι» για τις εκριζώσεις παλιών αμπελώνων και την αξία που έχουν οι ρίζες τους και την εν δυνάμει απώλεια ποικιλιών. Έφερε, μάλιστα, το παράδειγμα, παλιών αμπελουργιών, που νομοτελειακά θα εκλείψουν, τονίζοντας την ανάγκη διατήρησης αμπελώνων πάνω των 60 ετών. Αναφορικά με τις προκλήσεις που φέρνει η κλιματική αλλαγή, σύμφωνα με τον καθηγητή, δεν είναι κάτι απίθανο για την περιοχή οι ξηρικοί αμπελώνες, οι οποίοι εντούτοις αποτελούν αντικείμενο έρευνας. Στην πτυχή της «γαιοπικιλότητας» μιας περιοχής αναφέρθηκε ο Δρ. Γιώργος Ηλιόπουλος, καθηγητής Γεωλογίας του Πανεπιστημίου Πάτρας, με αφορμή τα πρώτα αποτελέσματα του προγράμματος Messinia Terroirs για την αναγέννηση του ιστορικού αμπελώνα. Από την πλευρά του, ο Σπύρος Λαφαζάνης της Nestor, ανέφερε ότι σήμερα «όποιος δεν έχει νερό, δεν μπορεί να καλλιεργήσει». Κατά τον ίδιο, μεγάλο ζητούμενο για την ανταγωνιστικότητα του τομέα είναι οι χαμηλές τιμές παραγωγού και το υπάρχον σύστημα κατανομής των δικαιωμάτων ώστε να μπουν περισσότεροι νέοι αγρότες.



ΣΕ ΣΥΜΠΡΑΞΗ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΑΓΟΡΑ

Επιστήμονες, υπηρεσιακοί παράγοντες και ειδικοί της αγοράς μαζί με τους αμπελουργούς και οινοποιούς συναντήθηκαν στο Messinia Terroirs, μια διοργάνωση που στόχο έχει να εμψυχήσει νέα πνοή σε έναν τόπο με βαθιές ρίζες στην αμπελουργία, να αναδείξει την οινική παράδοση της Μεσσηνίας και το σύγχρονο δυναμικό της, γνωρίζοντας τους επισκέπτες τους θησαυρούς της Μεσσηνιακής γης.

ΠΟΠ Φιλέρι για το μέλλον του Μεσσηνιακού αμπελώνα

Μιλώντας για επενδύσεις, με τους ίδιους τους παραγωγούς κατά την διάρκεια του φόρουμ, όλοι έδειξαν προς μία κατεύθυνση στη βοήθεια που είχαν εκ μέρους της δραστήριας ΔΑΟΚ Τριφυλίας και του αεικίνητου προϊσταμένου της Αντώνη Παρασκευόπουλου, ο οποίος τους ανοίγει δρόμους με πανεπιστήμια και ερευνητικά κέντρα πάνω στην αξιολόγηση και ανάπτυξη τεχνολογικών καινοτομιών που βρίσκουν πρακτική εφαρμογή στις καλλιέργειες, δίνοντας έτσι προοπτική στην εξέλιξη του αγροτικού τομέα. «Θέλουμε να επενδύσουμε με ΠΟΠ στην ποικιλία Φιλέρι», είπε ο ίδιος κάνοντας λόγο για τον πολυδύναμο ποικιλιακά 7.745 στρεμμάτων αμπελώνα της Τριφυλίας που κυριολεκτικά έχει μπαλκόνι του το Ιό-

Ο «μάντζερ», της ΔΑΟΚ, Αντώνης Παρασκευόπουλος (δεξιά) μαζί με την Χριστίνα Στριμπάκου και τη Μαρία Γιουρουκέλη (αριστερά)

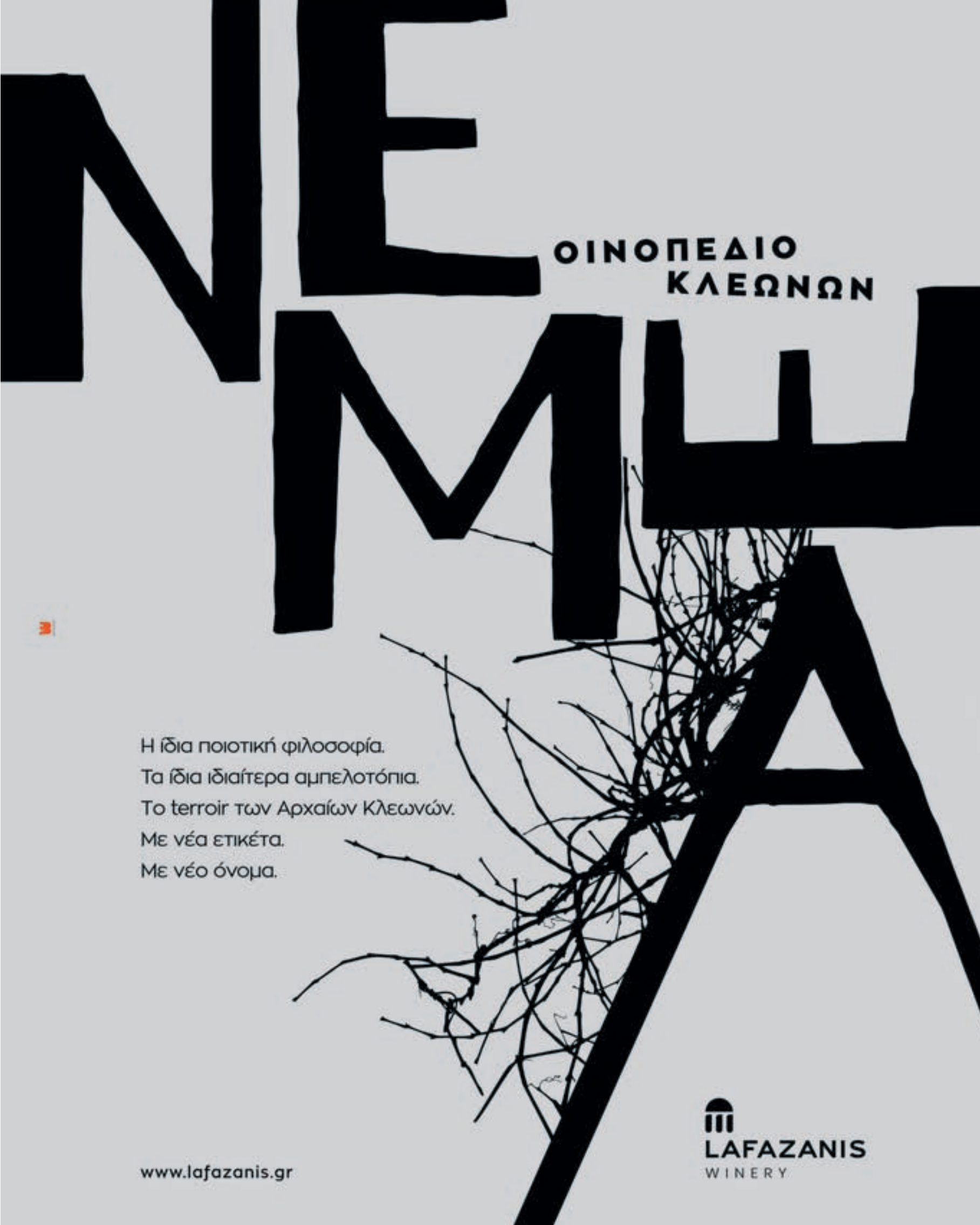


νιο πέλαγος. «Φθάσαμε από τους 9 τοπικούς οίνους να έχουμε 20», είπε αναφερόμενος στις προσπάθειες που κάνει οι ΔΑΟΚ δίνοντας πλήρη στα οινοποιεία που κατακτούν με διεθνείς βραβεύσεις αγορές του κόσμου.

Πλούσιο πρόγραμμα εκδηλώσεων

Εκτός από παρουσιάσεις κρασιών και εκδηλώσεις γευσισγνωσίας, το τριήμερο φεστιβάλ περιλάμβανε master classes για επαγγελματίες και φίλους του κρασιού, ομιλίες και πάνελ συζητήσεων, ενημερώσεις παραγωγών, διαλέξεις, χορευτικές παραστάσεις, live μουσική, προγράμματα ζωγραφικής με κρασί, καθώς και καλλιτεχνικά δρώμενα για μικρούς και μεγάλους.





ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ
ΚΛΕΩΝΩΝ

Η ίδια ποιοτική φιλοσοφία.
Τα ίδια ιδιαίτερα αμπελοτόπια.
Το terroir των Αρχαίων Κλεωνών.
Με νέα ετικέτα.
Με νέο όνομα.

www.lafazanis.gr


LAFAZANIS
WINERY



ΙΣΧΥΡΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΗ ΤΑΣΗ

ΟΛΟΙ ΘΕΛΟΥΝ ΦΡΕΣΚΑΔΑ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Ένα masterclass για τη σημασία της φρεσκάδας στο κρασί διοργάνωσε η Zoumboulis & Associates σε συνεργασία με τον καθηγητή - νευροεπιστήμονα Gabriel Laprouze

Ένα διαδραστικό ταξίδι στα άδυτα του μυαλού ενός οινόφιλου υποσχέθηκε η εταιρεία Zoumboulis & Associates και το πέτυχε μέσα από ένα εξαιρετικό και άκρως εποικοδομητικό σεμινάριο (masterclass) στη φιλόξενη στέγη του Μουσείου Οίνου Μάρκου.

Με αφορμή τον καύσωνα που έχει επηρεάσει τον τελευταίο μήνα την Ελλάδα, αλλά και προκειμένου να γίνει κατανοητή στο ευρύ κοινό η σημασία της φρεσκάδας στο κρασί, σε συνεργασία με τον καθηγητή-νευροεπιστήμονα Gabriel Laprouze, διοργανώθηκε ένα masterclass με σκοπό να εξηγήσει στο κοινό των οινοφίλων, συνεργατών αλλά και φίλων της οικογένειας Ζουμπούλη, τη σημασία της φρεσκάδας στο κρασί, η οποία αποτελεί και μία τάση της εποχής βάσει στατιστικών, με το καταναλωτικό κοινό να προτιμάει κρασιά που έχουν έντονη φρεσκάδα. Πρόκειται για ένα κρίσιμο χαρακτηριστικό που ενισχύει την εμπειρία της κατανάλωσης, τονίζοντας τις ζωντανές γεύσεις, την αρωματική ένταση και την αίσθηση ζωντάνιας. Αρχικά, τη μετάφραση από τα Γαλλικά στα Ελληνικά ανέλαβε ο υιός του οινολόγου Πάνου Ζουμπούλη, Σπύρος Ζουμπούλης, ο οποίος είναι κάτοχος πτυχίου Βιοχημείας στο Μονπελιέ και κάτοχος μεταπτυχιακού Οινολογίας στην Τουλούζη. Ο Gabriel Laprouze ξεκίνησε την ομιλία του θέλοντας να εξηγήσει την έννοια της φρεσκάδας στο κρασί, ενός όρου που ακούγεται πολύ συχνά στις γευστηριώσεις, χωρίς ωστόσο να γνωρίζει πολύς κόσμος τι σημαίνει ακριβώς. Σύμφωνα με τον ίδιο, στο ειδικό λεξιλόγιο που δημιουργεί ο εγκέφαλος κατά τη διάρκεια μιας δοκιμής κρασιού μία λέξη που θα μπορούσε

να αποτελέσει παρακλάδι της φρεσκάδας είναι η ορυκτότητα. Εν συνεχεία, η ορυκτότητα αφορά κυρίως κρασιά που είναι πιο ξηρά, δημιουργώντας στο στόμα μια τραχιά αίσθηση, όπως της πέτρας. Αυτή η αίσθηση στο στόμα φέρνει στο μυαλό έναν ακόμη όρο του λεξιλογίου της φρεσκάδας, αυτόν της οξύτητας, η οποία δίνει νεαρό και φρουτώδη χαρακτήρα στο κρασί, προσφέροντας μια δροσερή και αναζωογονητική γεύση στον ουρανίσκο.

Σε αυτό το σημείο, ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχει κατά πόσο εύκολα ένα κρασί μπορεί να δημιουργήσει σάλιο στο στόμα του ανθρώπου, ο οποίος προκειμένου να ξεδιψάσει χρειάζεται να πιει μερικές γουλιές ακόμη από το κρασί, λόγω της έντονης και αναζωογονητικής οξύτητας. Η παραγωγή σάλιου χωρίζεται κατά κύριο λόγο σε τρεις κατηγορίες σύμφωνα με τον κ. Laprouze: Στην πρώτη η

ανάγκη για να ξεδιψάσει κάποιος τονίζεται 10 φορές παραπάνω όταν

κάτι είναι όξινο, έπειτα 5 φορές παραπάνω όταν κάτι φέρνει την αίσθηση του ουμάμι στο στόμα και 2 φορές παραπάνω

όταν κάτι είναι αλμυρό, και ανάλογα με το κατά ποσό φρέσκο μπορεί να θεωρηθεί ένα κρασί, τότε απαντάει επιτυχώς και στις τρεις κατηγορίες, έχοντας έναν αναζωογονητικό και δροσερό χαρακτήρα. Η

Zoumboulis & Associates, με επικεφαλής τον Πάνο και τον Σπύρο Ζουμπούλη, δραστηριοποιείται στον χώρο του κρασιού εδώ και περίπου 40 χρόνια, παρέχοντας σε όλη τη διαδικασία από τη συγκομιδή του σταφυλιού μέχρι την εμφιάλωση του κρασιού, οινολογικές και αμπελουργικές συμβουλευτικές υπηρεσίες σε οινοποιεία από όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό. **Ζήσης Πανάγος**





ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ

ΞΕΧΩΡΙΣΑΝ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ ΣΤΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΤΟΥ DECANTER

Ανάμεσα σε εκατοντάδες κρασιά από ολονόστον κόσμο που διαγωνίστηκαν στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου του περιοδικού Decanter (DWWA), σημαντικές διακρίσεις απέσπασαν οι ακόλουθες ετικέτες του Οινοποιείου Διαμαντάκη:

- Βαθμολογία 91 πόντους και Ασημένιο Μετάλλιο για τη Διαμαντόπετρα Λευκή 2023 (Βιδιανό/ Ασύρτικο)
- Βαθμολογία 90 πόντους και Ασημένιο Μετάλλιο για το Διαμαντάκης Βιδιανό 2023
- Βαθμολογία 90 πόντους και Ασημένιο Μετάλλιο για το Πετάλι Ασύρτικο 2023
- Χάλκινο Μετάλλιο για το Πετάλι Λιάτικο 2020
- Χάλκινο Μετάλλιο για τη Διαμαντόπετρα Ερυθρή 2020 (Syrah/ Μανδηλαριά)
- Χάλκινο Μετάλλιο για τη Διαμαντόπετρα Ροζέ 2023 (Λιάτικο).

Η επιβράβευση αυτή από τον πλέον καταξιωμένο και αναγνωρισμένο διαγωνισμό

οίνου, που διοργανώνει ετησίως το περιοδικό Decanter, έρχεται να επιβεβαιώσει τη συνέπεια, την ευθύνη και την αφοσίωση των ανθρώπων του Οινοποιείου στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας που αναδεικνύουν τα μοναδικά χαρακτηριστικά του terroir της Κρήτης. Ψυχή της σύγχρονης μονάδας στο χωριό Κάτω Ασίτες του Ηρακλείου Κρήτης είναι τα αδέρφια Ζαχαρίας, Ιωάννης και Μιχάλης Διαμαντάκης, τα οποία προέρχονται από οικογένεια με μακρά παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια, της οποίας το όραμα για την ανάδειξη του μοναδικού χαρακτήρα της περιοχής, όπως διαμορφώνεται από το ιδιαίτερο μικροκλίμα και τη βιοποικιλότητά της, ξεκίνησε να υλοποιείται το 2008. Με γνώμονα αυτό τους το όραμα και πιστοί στην παράδοση του τόπου τους, δημιουργούν από τότε, με συνέπεια και αγάπη, σπουδαίους οίνους από τις τοπικές ποικιλίες της Κρήτης και όχι μόνο.



ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ

VIDIANO
ASSYRTIKO

LIATIKO
ROSE

SYRAH
MANDILARI

ΒΙΔΙΑΝΟ
VIDIANO

ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ
ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ

ΠΕΤΑΛΙ
petali

PRINOS

www.diamantakiswines.gr





ΤΡΟΥΠΙΣ ΕΚΑΤΟ
«ΕΝΑ ΟΝΕΙΡΟ
ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗΣ
ΝΥΧΤΑΣ», ΓΙΑ ΤΟΥΣ
ΕΙΔΙΚΟΥΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Εκατό ημέρες είναι ο χρόνος που το Οινοποιείο Τρουπή αφήνει τα στέμφυλα να έρθουν σε επαφή με το μούστο για να παράγουν το πρώτο στο είδους του «κόκκινο» κρασί της γκρι ποικιλίας Μοσχοφίλερο. Έντονα αρωματικό και με πολύπλοκη γεύση, το ροζέ ΕΚΑΤΟ από την πρώτη στιγμή της κυκλοφορίας του έχει στρέψει επάνω του τα βλέμματα της διεθνούς οινικής κοινότητας. Wine of the Year 2023 για την ομάδα του κορυφαίου περιοδικού

οινογνωσίας Decanter, που κάθε χρόνο δοκιμάζει περισσότερα από 30.000 κρασιά, την ίδια ώρα που η εξειδικευμένη στους ροζέ οίνους Elizabeth Gabay MW κάνει λόγο για ένα «όνειρο καλοκαιρινής νυχτός με καταγωγή από την Αρκαδία». «Για ξεδιάντροπη απόλαυση» κάνει λόγο η Julia Harding MW στο αφιέρωμα της Jancis Robinson MW στο ιδιαίτερο ελληνικό κρασί, τη διαδικασία παραγωγής του και τους δημιουργούς του, που έχουν αφιερώσει στο Μοσχοφίλερο όλη την τέχνη τους. **Β. Μαντά**

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΑΠΟΛΚΟΟΛΩΜΕΝΟ ΚΡΑΣΙ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΜΟΛΙΣ 6% ΑΛΚΟΟΛ ΚΑΙ ΛΙΓΟΤΕΡΕΣ ΘΕΡΜΙΔΕΣ ΓΙΑ ΤΟ SEMELI LOW

Αναγνωρίζοντας την αυξανόμενη ανάγκη για «ελαφρύτερα» κρασιά, το Κτήμα Σεμέλι δημιούργησε την ετικέτα LOW, η οποία διατίθεται σε λευκό και ροζέ. Μέσα στο «σώμα» του εμπεριέχεται όλη η τεχνογνωσία και το μεράκι που απαιτεί το καλό κρασί για να γίνει ενώ στη συνέχεια αφαιρείται μέρος της αλκοόλης με την Τεχνολογία Μεμβρανών (Membrane Technologies). Με τον τρόπο αυτόν διατηρούνται τα αρώματα και η γεύση. Το κρασί αυτό προσφέρει μια εμπειρία που ξηπνά τον

ουρανίσκο με μόνο τους μισούς βαθμούς αλκοόλης, 6%, αλλά και πολύ λιγότερες θερμίδες, 40% λιγότερες συγκρινόμενο με κρασί περιεκτικότητας 12,5% αλκοόλ. Το Low Λευκό είναι blend των ποικιλιών Μοσχοφίλερο και Μαλαγουζιάς. Το μπουκέτο αρωμάτων του συνδυάζει τη φρεσκάδα των λουλουδιών με τη γλυκιά γεύση των λευκόσαρκων φρούτων. Ένα δροσερό κρασί



με ευχάριστη επίγευση. Στο Low Ροζέ, το πάντρεμα των Merlot και Grenache Rouge, καταλήγει σε μια σομόν παλέτα και γοπεύει με αρώματα καραμέλας και φρέσκων κόκκινων φρούτων. Νόστιμο και γαργαλιστικό με χαρακτηριστικές νότες από άνηθ ροδακινιάς και φρούτων του πάθους δένει σε ένα αρμονικό τελείωμα.

Βασιλική Μαντά



Blend Μοσχοφίλερο και Μαλαγουζιάς είναι το Semeli Low Λευκό.

ΜΕ ΣΥΛΛΟΓΙΚΟ ΟΡΓΑΝΟ ΟΛΟΙ ΜΑΖΙ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΚΗ ΤΟΥΣ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Στην περαιτέρω ανάδειξη, προβολή και διαφύλαξη της δυναμικής της Ζώνης Ονομασίας Προέλευσης Μαντινεία και των οίνων της στοχεύει η συγκρότηση του συλλογικού οργάνου «The Mantinians», μια πρωτοβουλία που ξεκίνησε άτυπα τον περασμένο Οκτώβριο και απέκτησε πρόσφατα νομική υπόσταση με την ίδρυση μη κερδοσκοπικής εταιρείας. Στο νέο σχήμα συμμετέχουν μικρά και μεγαλύτερα οινοποιεία με εκφραστές στο σύνολό τους νέους ανθρώπους με όρεξη για έργο και αγάπη για τον τόπο τους. Ιδρυτικά μέλη είναι τα: Αμπελοτεμάχιο 211 (Κουμαρέλα Β.), Κτήμα Καλογερόπουλου, Κτήμα Παναγόπουλου, Κτήμα Σπυρόπουλου, Κτήμα Τσέλεπος, Οινοποιείο Juliet & Romeo, Οινοποιείο Novus (Νασιάκος), Οινοποιείο Βερβαινώτη,



Οινοποιείο Μπυσινάκη, Οινοποιείο Μπουτάρη, Οινοποιείο Μορόπουλου, Οινοποιείο Παπαγεωργίου και Οινοποιείο Τρουπή, με την Αδριανή Τσέλεπου (Κτήμα Τσέλεπος), να αναλαμβάνει την προεδρία του ΔΣ και τη Μαριλένα Παναγοπούλου (Κτήμα Παναγόπουλου) την αντιπροεδρία.




DOMAINE
FLORIAN
ΚΤΗΜΑ ΦΛΟΡΙΑΝ



Domaine Florian

P.O. Box 1415 | 57500 Trilophos – Kamila Aera Thessaloniki, Greece
Tel: +30 239 2064978

www.domaineflorian.com





Η Κάναβα Ρούσσοσ δραστηριοποιείται από το 1836 στη Σαντορίνη.

ΜΑΝΡΑΘΗΡΟ 2008

ΑΠΟ ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΚΑΝΑΒΑ ΣΗΜΕΡΑ ΣΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΤΩΝ ΑΠΑΝΤΑΧΟΥ ΟΙΝΟΦΙΛΩΝ

Ενα γλυκό κρασί, λιαστό από υπερώριμα σταφύλια με απίστευτα σκούρο χρώμα, σύνθετο άρωμα μαρμελάδας βύσσινου, βατόμουρου, κανέλλας και γαρύφαλλου. Γεύση μεστή με νότες μπαχαρικών, που αφήνει ευχάριστα γλυκιά εντύπωση. Και οξύτητα ισορροπημένη, με επίγευση μακράς διάρκειας γλυκιά και πιπεράτη. Ένα κρασί που επιδέχεται βαθύχρονη παλαίωση. Ο λόγος για το Mavrathiro 2008, μία από τις ιδιαίτερες ετικέτες της Κάναβας Ρούσσοσ, της παλαιότερης Κάναβας (Οινοποιείο) της Σαντορίνης. Δραστηριοποιείται από το 1836, με στόχο την παραγωγή παλαιωμένων οίνων, υψηλής ποιότητας, που αναδεικνύουν με την αυθεντικότητά τους τη μοναδικότητα των πολυάριθμων ποικιλιών της Θηραϊκής αμπέλου. Τα αμπέλια από τα οποία παράγεται το Mavrathiro 2008 (12% vol.) καλλιεργούνται παραδοσιακά σε πεζούλες στο αμμώδες και ηφαιστειακής προέλευσης χώμα του νησιού, κυρίως ασβεστολιθικής σύστασης. Ο τρύγος έγινε τον Αύγουστο του 2008 με λιάσιμο 10 ημερών, συναινοποίηση Μαντηλαριάς και Μαυράθηρου και επιπλέον παλαίωση 5 ετών σε βαρέλια από γαλλική δρυ, 220lt και 500lt. Στις υπόλοιπες ετικέτες της περιλαμβάνονται οι Santorini 2021 ΠΟΠ Θήρας Λευκός Ξηρός, Nykteri 2016 ΠΟΠ Θήρας Λευκός Ξηρός, RIVARI 2010 Ροζέ Ξηρός Επιτραπέζιος από Μαντηλαριά και Ασύρτικο, Athiri 2004 Λευκός Ημίγλυκος Λιαστός από Ασύρτικο, Αθήρι και Ανδάνι, Vinsanto 2006 & 2001 ΠΟΠ Θήρας Γλυκός Λιαστός από Ασύρτικο, Αθήρι και Ανδάνι, Caldera 2007 από Μαντηλαριά και NAMA Ερυθρός Γλυκός από Μαντηλαριά, Ανδάνι, Ασύρτικο, Αθήρι και Μαυράθηρο.

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος για την Ελλάδα B.J. Κορούνης, Τ.+3021468376200



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr



Απολαύστε υπεύθυνα



PROUDLY MADE IN ZITSA

ZOINOS
zitsa winery est. 1974



AURELIA

Ροζέ αφρώδης οίνος

ΠΓΕ Ήπειρος

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: Βλάχικο, Ντεμπίνα, Μπεκάρι

Ελκυστικό ροζέ χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες. Έντονα και φρέσκα αρώματα κόκκινων φρούτων, με τον χαρακτήρα του υπαμί στο στόμα.

Οι λεπτές φυσαλίδες του δίνουν κομψότητα, νεύρο και φρεσκάδα.

All you need is good friends
and AURELIA sparkling wine

www.zoinos.gr • info@zoinos.gr

ZOINOS
zitsa winery est. 1974



ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

ΣΤΗ ΓΟΗΤΕΙΑ ΤΗΣ ΦΥΣΑΛΙΔΑΣ

Αποτελούν την πρώτη επιλογή όταν η διάθεση και το θερμομέτρο ανεβαίνουν...
Ένας μαγικός κόσμος από αφρώδεις οίνους περιμένει να τον εξερευνήσουν



THE WHITE KNIGHT BOUTARI WINERIES

Μοσχοφίλερο 100% από επιλεγμένα σταφύλια που καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας σε ιδιόκτητο αμπελώνη στη ζώνη ΠΟΠ Μαντινεία. Η παραδοσιακή μέθοδος δίνει ένα αποτέλεσμα με ζωηρές φυσαλίδες. Φρουτώδη αρώματα και ξηρότητα σε μύτη και στόμα. **12,5% vol.**



AMALIA VINTAGE ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Πολύπλοκο αφρώδες κρασί, με ανοιχτό κίτρινο-πράσινο χρώμα και έντονο καρδόνι από επίμονες φυσαλίδες. Στη μύτη διακρίνονται λεπτά αρώματα από φλούδες εσπεριδοειδών, αχλαδιού και πασχαλιάς, με φόντο γοητευτικές νότες ζυμών και μελιού. Ένα ακαταμάχητο σύνολο από τη Μαντινεία με παγκόσμιες διακρίσεις. **12,0% vol.**



AMYNTAION ROSE DEMI SEC AMYNTAS WINES

Ένα κρασί από το μεγάλο υψόμετρο του Αμύνταιου. Γλυκές νότες από φράουλα, βατόμουρο, κυδώνι και καραμέλα συνδυάζονται με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων και ανθέων. Η δροσιστική οξύτητα ισορροπεί αρμονικά με την γλυκύτητα του κρασιού. **11,5% vol.**



ΜΕΘΥΣΤΙΚΕΣ

Τρεις Μάγισσες τριγυρνούν στα αμπέλια της Νεμέας

Δελεαστικά αρώματα κόκκινων φρούτων που δένουν αρμονικά με νότες λευκών ανθέων σε ένα ροζέ ημίγλυκο ημιαφρώδες



Αγιωργίτικο 80%, Syrah 10% και Μοσχοφίλερο 10% συνθέτουν το ροζέ ημίγλυκο αφρώδες «Τρεις Μάγισσες» του Κτήματος Μπαραφάκα. Η οινοποίηση της κάθε ποικιλίας λαμβάνει χώρα ξεχωριστά σε ανοξειδωτες δεξαμενές και σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας 16-17°C. Οι ζυμώσεις διακόπτονται με ψύξη του ζυμούμενου γλεύκου, αφήνοντας υπολειπόμενα σάκχαρα στον οίνο. Αμέσως μετά πραγματοποιείται το χαρμάνι της ετικέτας και ακολουθούν οι διεργασίες για την προετοιμασία εμφιάλωσης.

Το αποτέλεσμα είναι ένα λαμπερό ροζ κρασί με ιώδεις ανταύγειες. Φίνο αλλά και γενναιόδωρο, με δελεαστικά αρώματα κόκκινων φρούτων, φράουλα και κρίνα, δένουν αρμονικά με νότες λευκών ανθέων. Η οξύτητα είναι ισορροπημένη και η παρουσία των φυσαλίδων δυναμική. Τα παραπάνω

στοιχεία λειτουργούν συνδυαστικά, προσφέροντας ένα γενναιόδωρο και κρεμώδες στόμα με αρμονική γλυκύτητα και φρουτώδη αρωματική επίγευση (11,0% vol.) Οι «Τρεις Μάγισσες», οι οποίες τώρα διατίθενται στην εσοδεία 2023, ταιριάζουν ιδανικά με πράσινες σαλάτες με γλυκιές sauce, πικάντικα πιάτα ασιατικής κουζίνας, σαγανάκι τυριών, ποικιλίες τυριών και φρουτοσαλάτες ενώ ως ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος προτείνονται οι 8°C.

Το Οινοποιείο Μπαραφάκα αποτελεί δημιούργημα του Χρήστου Μπαραφάκα. Το 2002 ξεκίνησε την πρώτη οινοποίηση των 80 στρεμμάτων του οικογενειακού αμπελώνα στην περιοχή της Νεμέας, μια από τις μεγαλύτερες αμπελογηγικές ζώνες ΠΟΠ της Ελλάδας, με πρεσβευτή το Αγιωργίτικο και διεθνείς και εγχώριες ποικιλίες σταφυλιών.

Το κρασί του Κτήματος διατίθενται αποκλειστικά από την W.S. Karoulias.



ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες



ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ

Φρεσκάρει τον ουρανίσκο

Με μία μυστική συνταγή, όπως προδίδει και το όνομά του, το Mystic από την Αιγιαλεία δίνει νέο νόημα στον αφρώδη οίνο



Ανοιχτό αχυροκίτρινο χρώμα, με ικανοποιητικό άφρισμα στο ποτήρι. Φρουτώδεις και βοτανικοί χαρακτήρες με αίσθηση μαγιάς σε ένα κρασί που γευστικά φρεσκάρει τον ουρανίσκο, κρατώντας τραγανή ισορροπία και μακρύ τελείωμα. Ο οίνος βάσης προέρχεται από ανάμειξη δύο ελληνικών ποικιλιών που καλλιεργούνται σε αμπελώνες της Αιγιαλείας. Εκεί περιέχονται όλες οι εσοδείες από το 2020 και έπειτα, εξασφαλίζοντας σταθερότητα αλλά και πολυπλοκότητα στο τελικό προϊόν. Η δεύτερη ζύμωση γίνεται σε κλειστή δεξαμενή, όπου ο οίνος που προκύπτει παραμένει με τις λεπτές του λάσπες για 6 μήνες με τακτική ανάδευση. Ακολουθεί εμφιάλωση και παραμονή στη φιάλη για τουλάχιστον 6 μήνες. Το Mystic Brut Sparkling Wine (11,5% vol.) συνοδεύει ψητά θαλασσινά, σολωμό καπνιστό, αλμυρά κίτρινα τυριά αλλά και ως aperitif. Σερβίρεται στους 6-8°C.

Χιλιόχρονη οινική ιστορία

Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο είναι ο ιστορικός αμπελώνας της ομώνυμης Ιεράς Μονής Μεγάλου Σπηλαίου, το αλλοτινό Μεγάλο Αμπέλι του μοναστηριού με τη χιλιόχρο-

νη ιστορία. Η αναγέννησή του ξεκινά το 1999, όταν οι αδελφοί Γιάννης και Θεόδωρος Αναστασίου, έμπειροι και οραματιστές, ιδιοκτήτες της οινοποιίας Cavinpo από το γειτονικό Αίγιο, αναλαμβάνουν το Μεγάλο Αμπέλι μέσω μακροχρόνιας μίσθωσης από τη Μονή και το μετατρέπουν στο Κτήμα Μέγα Σπήλαιο.

Στον πυρήνα της φιλοσοφίας του Κτήματος βρίσκεται η βιώσιμη, αειφόρος ανάπτυξη αλλά και η προστασία της περιοχής. Οι αμπελώνες του, που βρίσκονται σε μοναδικές φυσικές συνθήκες σε υψόμετρο 800 μ. πάνω από τη θάλασσα, υιοθετούν τις αρχές της οργανικής καλλιέργειας και εκφράζουν την παράδοση αιώνων στην αμπελουργία και την οινοποίηση, παράγοντας ξεχωριστά κρασιά με έντονη προσωπικότητα, γοητευτικά αρώματα και πολυπλοκότητα.

Ο Στέλιος Τσίρης, οινολόγος με πολυετή πείρα, και η συνεργάτης του, οινολόγος Ευαγγελία Αμανατίδη μαζί με την ομάδα των αμπελουργών και των βοηθών οινολόγων είναι αυτοί που δημιουργούν τους οίνους του Κτήματος, το οποίο να σημειωθεί ότι εδώ και ένα χρόνο περίπου έχει ανοίξει τις πύλες του στους επισκέπτες προσφέροντας μια μοναδική οινική εμπειρία.




DOMAINE
COSTA LAZARIDI

ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Πολύπλοκο terroir κομψό ποτήρι

Ο πρώτος αφρώδης οίνος από
το πολυδύναμο terroir της Δράμας ανοίγει
ένα νέο κεφάλαιο για την περιοχή



Την υπογραφή του στο πρώτο αφρώδες κρασί από το terroir της Δράμας βάζει το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη ανοίγοντας ένα νέο κεφάλαιο για την περιοχή. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τον αμπελώνα «Γέννηση Αυγής», που βρίσκεται στο ορεινό Κατάφυτο σε υψόμετρο 830 μέτρων και «λούζεται» από τις πρώτες ακτίνες του ήλιου. Ως αποτέλεσμα η φρεσκάδα και η πολυπλοκότητα του μοναδικού αυτού terroir εκφράζεται πλέον και μέσα από το κομψό Costa Lazaridi Blanc de Blanc Brut της ποικιλίας Βιδιανό.

Όταν η χάρη και η φινέτσα του λευκού Βιδιανού συναντούν την ένταση και την ορυκτότητα του ορεινού Κατάφυτου, στο ποτήρι φθάνει ένας αφρώδης οίνος με δροσερό και φινετσάτο στόμα και μακρύ φρουτώδες τελείωμα. Αυτολυτικά αρώματα brioche και τσουρεκιού, όλα χαρακτηριστικά της 24μηνης παραμονής με τις ζύμες στο μπουκάλι. Ελκυστικά, φρέσκα αρώματα, που θυμίζουν λεμόνι, κίτρο, πράσινο μήλο και αχλάδι.

Το Costa Lazaridi Blanc de Blanc Brut (11,0% vol.) προτείνεται ως το ιδανικό ξεκίνημα για ένα γεύμα συνοδευόμενο από όστρακα, όπως στρείδια, χτένια, κυδώνια και γυαλιστερές. Μπορεί επίσης να συνδυαστεί ιδανικά με πιάτα θαλασσινών όπως γαρίδες, κωλοχτύπα και αστακούς, μαγειρεμένα στο φούρνο, βραστά ή και στον ατμό. Εξαιρετικός ο συνδυασμός και με γλυκά, κρεμώδη τυριά (όπως μανούρι, camembert, brie κ.α.) αλλά και παρμεζάνα.

Με αυτό το αφρώδες κρασί το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη εισέρχεται με εμφατικό τρόπο στην κατηγορία των αφρωδών και υπόσχεται ότι θα υπάρξει και ανάλογη συνέχεια.



ZOINOS

zitsa winery est. 1974



ZOINOS WINERY

Με νεύρο και φινέτσα η ηπειρώτισσα Aurelia

Τρεις γηγενείς ηπειρώτικες ποικιλίες ενώνουν τις δυνάμεις τους και δίνουν
όλη τη φυσική δύναμη που χρειάζεται ένας αυθεντικός αφρώδης οίνος



Ελκυστικό ροζέ χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες. Έντονα και φρέσκα αρώματα κόκκινων φρούτων, με το χαρακτήρα του umami στο στόμα για τον ροζέ ξηρό αφρώδη οίνο Aurelia Sparkling του Zoinos Winery (12,0% vol.), με τις λεπτές φυσαλίδες να δίνουν κομψότητα, νεύρο και φρεσκάδα. Η ποικιλιακή σύνθεση του ΠΓΕ Ήπειρος οίνου είναι Βλάχικο & Μπεκάρι 80%, Ντεμπίνα 20%, ένας συνδυασμός των τριών γηγενών ηπειρώτικων ποικιλιών. Οι αμπελώνες από όπου προέρχεται η πρώτη ύλη βρίσκονται σε πλαγιές με υψόμετρο 550 -600 μ. από την επιφάνεια της

θάλασσας, με νοτιοδυτική έκθεση. Το κλίμα δέχεται την επίδραση των ανέμων του Ιονίου πελάγους και είναι εύκρατο με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια ενώ τα εδάφη είναι κυρίως πετρώδη ασβεστολιθικά, άγονα, επικλινή με καλή αποστράγγιση.

Σε ό,τι αφορά τη διαδικασία της οινοποίησης, μετά την έκθλιψη των σταφυλιών ο μούστος παραμένει με τα στέμφυλα για λίγες ώρες σε χαμηλή θερμοκρασία και στη συνέχεια η οινοποίηση πραγματοποιείται σε ανοξειδωτες ψυχόμενες δεξαμενές για την παραγωγή του οίνου βάσης. Η δεύ-

τερη αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε αυτόκλειστες ανοξειδωτες δεξαμενές (methode Charmat) κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες. Παραμονή με τις οινολάσπες για 3 περίπου μήνες για έξτρα πολυπλοκότητα και δομή.

Σερβίρεται στους 6-8° C και συνδυάζεται αρμονικά με λευκά κρέατα με απαλές σάλτσες, γλυκά τυριά, κρέμες συνοδευόμενες με γλυκά του κουταλιού, πίτσες και ζυμαρικά με ντομάτα, ντοματόσουπα και φρουτοσαλάτες. Το Aurelia Sparkling εμφανιζόθηκε για πρώτη φορά το 2009 και η εσοδεία που κυκλοφορεί είναι του 2021.



WINERY MONSIEUR NICOLAS

Εμπειρία της εκλεπτυσμένης απόλαυσης

Ένα αφρώδες από Λημνιώνα που δημιουργήθηκε
για όσους δεν φοβούνται να είναι αρκετά... snob επιλέγοντας
αποκλειστικά ελίτ απολαύσεις



Ο Λημνιώνας, η ανερχόμενη δύναμη του Θεσσαλικού αμπελώνα, χαρίζει εκλεκτά κρασιά, με αριστοτεχνική ισορροπία ανάμεσα στην οξύτητα και τις μαλακές τανίνες. Αυτήν τη φορά, τα σταφύλια που καλλιεργούνται στα αμπέλια της οικογένειας Καραμήτρου, σε υψόμετρο 700 μ. και σε απόσταση αναπνοής από τη γενναιοδωρη Λίμνη Γλαστήρα, χρησιμοποιήθηκαν για να δώσουν, με πρόωρο τρύγο, έναν πλούσιο χυμό που έγινε η βάση για τη δημιουργία του Snob Sparkling Wine, ενός πιο αναπάντεχου ροζέ, αφρώδους.

Ροζ που αιχμαλωτίζει το βλέμμα, φυσαλίδες που γαργαλούν τη μύτη και μια γεύση που καρφώνεται στη μνήμη, καθώς τα κόκκινα φρέσκα φρούτα του δάσους, οι φράουλες και τα πετροκέρασα παίζουν παιχνίδια με τις αισθήσεις. Μια ιδέα βανί-

λιας και λαχταριστού φρυγανισμένου ψωμιού αφήνει μια υποψία ότι εδώ συμβαίνει κάτι μοναδικό ενώ η ισορροπημένη οξύτητα σε συνδυασμό με τα φυσικά σάκχαρα θα φέρουν χαμόγελα σε όσους διακρίνουν την ομορφιά στις λεπτομέρειες. Το Snob (12,5% vol.) ήρθε για να μπει στις καρδιές ως σύμβολο του προηγμένου lifestyle της «καλής κοινωνίας» που όμως μπορούν να απολαύσουν, χωρίς διάκριση, όλοι όσοι αντιλαμβάνονται κι εκτιμούν την ανώτερη ποιότητα και την υψηλή αισθητική... Ο πληθωρικός χαρακτήρας του επιτρέπει πολλαπλούς συνδυασμούς, ανάλογα με τη διάθεση. Ως aperitif, σε cocktails αλλά και ως συνοδευτικό με αλλαντικά ή με φρούτα, ζυμαρικά και θαλασσινά. Ο πειρασμός δίνει παράσταση σκανδαλιάς όταν συνδυάζεται απλά με μερικά υπέροχα σοκολατάκια...



CHATEAU NICO LAZARIDI

Λάμψη και κομψότητα για ξεχωριστές στιγμές

Όνομα, φιάλη και συναρπαστική γεύση αναδεικνύουν τους οίνους της σειράς Solitaire, που, όπως δηλώνει το όνομά της, που σημαίνει «μονόπετρο», δημιουργεί μοναδικές στιγμές



Συνώνυμα της λάμψης και της κομψότητας, τα Solitaire έρχονται να γεμίσουν με περισσότερες φυσαλίδες τα ποτήρια. Μοναδικά, όπως και τα ονόματά τους, τα αφρώδη κρασιά του οινοποιείου Nico Lazaridi, δίνουν γεύση και λάμψη στις ξεχωριστές στιγμές.

Το Solitaire Rosé, από τις ποικιλίες Grenache Rouge και Syrah, είναι ένας ελκυστικός ημιαφρώδης, ημίξηρος οίνος με ιριδίζον τριανταφυλλί χρώμα και ζωηρές φυσαλίδες που αναδεικνύουν τα αρώματα κόκκινων φρούτων όπως αυτά της φράου-

λας, του βύσσινου και του φραμπούζ. Εκρηκτικό στο στόμα, αρωματικό και κομψό, με δροσερή οξύτητα που ισορροπεί τη γλυκύτητα των υπολειμματικών σακχάρων. Είναι ιδανικό με δροσερά εδέσματα ή ως απεριτίφ ενώ μπορείτε να το συνοδεύσετε μαζί με ελληνικά καλοκαιρινά πιάτα, φρούτα και ελαφρά δροσερά γλυκά όπως τάρτες φρούτων. Από την άλλη το Solitaire από τις ποικιλίες Ugni Blanc και Μοσχάτο Αλεξανδρείας, είναι φινετσάτο ημιαφρώδης, ημίξηρο κρασί με φωτεινό λεμονί χρώμα, πράσινες ανταύγειες και ζωηρές φυσαλίδες. Στη μύτη δι-

ακρίνονται γοητευτικά αρώματα αχλαδιού, βερίκοκου και εσπεριδοειδών. Δροσερό και τραγανό στο στόμα με μακρά φρουτώδη επίγευση, ενώ επιτυγχάνει το απόλυτο πάντρεμα συνοδεύοντας ευχάριστα δροσερές σαλάτες, οστρακοειδή, φρούτα και γλυκά με κρέμα.

Σπινθηροβόλα, λαμπερά και φινετσάτα, η μοναδικότητά της οικογένειας Solitaire («μονόπετρο») αναδεικνύεται από το όνομα, τη φιάλη και την συναρπαστική γεύση, αποτελώντας μια δήλωση κομψότητας και φρεσκάδας σε κάθε γουλιά.





SCAPERDAS
FRÈRES

SCAPERDAS FRÈRES BLANC DE NOIRS

Ταξίδι «ενηλικίωσης» του Στέλλιου Μπουτάρη στην παραδοσιακή μέθοδο

Μια αφιέρωση του αεικίνητου οινοποιού σε διαδρομές
τόλμης, αφοσίωσης και επιμονής



Στα τέλη του 19ου αιώνα, ο Σπυρίδωνας Σκαπερδάς, προπάππος του Στέλλιου Μπουτάρη από την πλευρά της μητέρας του, αφήνει την Καστοριά αναζητώντας μια καλύτερη ζωή. Μαζί με τον αδερφό του φτάνουν στο κοσμοπολίτικο Παρίσι, όπου με επιμονή και προσήλωση, καταφέρνουν να ζήσουν το όνειρό τους. Αυτή η ιστορία ήταν συνεχώς στο μυαλό του Στέλλιου Μπουτάρη, όταν η ιδέα του premium αφρώδους ήταν να πάρει σάρκα και οστά.

Η συστηματική ενασχόληση του 5ης γενιάς οινοποιού με τις φυσαλίδες είχε ξεκινήσει το 2007, όταν αντίστοιχες προσπάθειες στην Ελλάδα ήταν λίγες. Σύντομα, έγινε συνοδοιπόρος του ο Αντώνης Κιοσέογλου, επικεφαλής οινολόγος του Κηπίματος Κυρ-Πάννη, με αντίστοιχα ανήσυχο πνεύμα και πάθος για τα κρασιά της Καμπανίας. Βάση τους ήταν φυσικά το Ξινόμαυρο και το Αμύνταιο. Η βαθιά γνώση της ποικιλίας και του τύπου είναι κρίσιμο συστατικό στην επι-

τυχία ενός αφρώδους με την παραδοσιακή μέθοδο που, έτσι και αλλιώς, αποτελεί μια σαγηνευτική εξελικτική διαδρομή.

Πράγματι, 16 χρόνια πέρασαν έως ότου το SCAPERDAS FRÈRES BLANC DE NOIRS NV, η μια από τις δύο ετικέτες του εγχειρίματος, παρουσιαστεί στην αγορά.

Ένα premium ελληνικό αφρώδες, λευκό από τα μαύρα σταφύλια του Ξινόμαυρου, με 2η ζύμωση στη φιάλη και ωρίμαση για δύο χρόνια σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες. Στο ποτήρι μας, φίνα, επίμονα κορδόνια από πολύ μικρές πέρλες. Στο στόμα ξηρό, με έντονο φρούτο, νότες φρυγανισμένου ψωμιού και ξηρών καρπών, εξαιρετική οξύτητα και μια ντελικάτη κρεμώδης αίσθηση στο φόντο. Η αναγραφή «hommage» στην ετικέτα μας υπενθυμίζει το φόρο τιμής στο ταξίδι του Σκαπερδά, αλλά και στο πάθος και την επιμονή του Στέλλιου Μπουτάρη για ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα. Το Ξινόμαυρο Αμυνταίου και η παραδοσιακή μέθοδος σε μαεστρική αλληλόδραση.





Wine Museum



Tasting Room

EK
ΑΠΟ ΤΟ 1949
NEOY



Events

venetsanoswinery.com
Megalochori Caldera, Santorini
f i Cyclades GREECE


W
VENETSANOS
WINERY
SANTORINI



ΕΚΦΡΑΖΟΝΤΑΙ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ

Σε μια ποικιλία με παγκόσμια καταξίωση όπως είναι το Chardonnay αυτό που παραμένει ζητούμενο είναι η τελειότητα των εκφράσεων της κάθε περιοχής, κάτι το οποίο οι ελληνικές εκδοχές της μεγάλης κυρίας χαρίζουν απλόχερα από τη Δράμα μέχρι την Κρήτη

Επιμέλεια Ζήσης Πανάγος ❖ Φωτογραφίες Μίμης Δημόπουλος

A woman with long, wavy brown hair, wearing a vibrant blue sleeveless top with ruffled shoulders, is seated at a wooden bar. She is holding a snifter glass filled with a golden white wine, looking down at it with a focused expression. The background is a well-stocked bar with numerous bottles of spirits on shelves. The lighting is warm and intimate, highlighting the woman and her drink.

Το Chardonnay μπορεί να
εξελιχθεί σε πραγματικό
χαιμυλέοντα και να ταιριάζει
με σχεδόν τα πάντα σε
ό,τι αφορά τις γευστικές
αρμονίες.



Η **Ειρήνη Βλάχου** και ο **Άγης Τσιμπλάκης** στον φιλόξενο χώρο της κάβας «Πάθος και Οίνος» (Λ. Αμφιθέας 108, Π. Φάληρο), που **φιλοξένησε** τη γευστική δοκιμή.

Από το Βορρά μέχρι το Νότο το Chardonnay έχει τον τρόπο

Οι αμπελουργοί δεν δυσκολεύονται να το καλλιεργήσουν, οι οινοποιοί βρίσκουν έμπνευση στις ποικίλες οινοποιτικές πρακτικές που προσφέρει και οι οινοφίλοι ψάχνουν την ιδιαιτερότητα που μπορεί να χαρίσει στην εύπλαστη λευκή ποικιλία το terroir στο οποίο καλλιεργείται. Η πιο δημοφιλής λευκή ποικιλία στον κόσμο, το Chardonnay, όταν μπαίνει στο ποτήρι το χρώμα του ποικίλει ανάλογα με την περιοχή και τον τρόπο οινοποίησης από ωχρό λεμονοπράσινο ως έντονο χρυσαφί ενώ η παλέτα των αρωμάτων ξεκινά με εσπεριδοειδή και πράσινα φρούτα μέχρι ώριμα πυρηνόκαρπα, μάνγκο, ανανά και μπανάνα ενώ με το πέρασμα από βαρέλι αποκτά πιο γεμάτο σώμα και πλούσια αρώματα βουτύρου και ξηρών καρπών.



- Κτήμα **Κώστα Λαζαριδη**
Δράμα

- Chateau **Nico Lazaridi**
Δράμα

- Κτήμα **Βιβλία Χώρα**
Καβάλα

- Κτήμα **Κυρ Γιάννη**
Αμύνταιο

- **Zoinos**
Winery
Ζίτσα

- Κτήμα **Γεροβασιλείου**
Επανομή



- **Domaine Florian**
Τρίλοφος

- **Winery Monsieur Nicolas**
Μεσσηνικός Καρδίτσας

- **Οινοποιείο Αργυρίου**
Παρνασσός Φωκίδας


- **Κτήμα Μπαραφάκα**
Νεμέα

- **Κτήμα Δερέσκου**
Μεσσηνία

- **Nestor Wines**
Μεσσηνία



ARGYRIOU WINERY
Αργυρίου

www.argyriouwinery.gr  [@argyriouwinery](https://www.instagram.com/argyriouwinery)



Χίλια Χρόνια Chardonnay 2021

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Μπαραφάκα**
Περιοχή: **Νεμέα**



Χτίζει όνειρα το αμπέλι

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Άρωμα κομψό που κυριαρχεί το μήλο και ο ανανάς σε συνδυασμό με νότες βανίλιας. Γεύση δροσερή και σαρκώδης με μακριά επίγευση

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ Chardonnay ΠΓΕ Πελοπόννησος εσοδείας 2021. Η διαδικασία της οινοποίησης περιλαμβάνει εκχύλιση διάρκειας 6-8 ωρών, ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές και ελεγχόμενη θερμοκρασία 16-17°C, η οποία ολοκληρώνεται σε 12-15 ημέρες ωστόσο ο οίνος παραμένει με τις λεπτές οινολάσπες και ακολουθούν περιοδικά batonnage. Ακολουθεί μετάγγιση του οίνου σε βαρέλια 225lt, όπου και παραμένει για διάστημα 6 μηνών. Η ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος είναι 12-14°C και ταιριάζει γευστικά με λιπαρά ψάρια, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, τρούφα, μανιτάρια, λευκά κρέατα & πουλερικά συνδυασμένα με λευκές και πιο λιπαρές σάλτσες (13,0% vol.).

Τρεις γενιές σε μία από τις μεγαλύτερες ΠΟΠ ζώνες

Ο Χρήστος Μπαραφάκας, οινοποιός τρίτης γενιάς, δραστηριοποιείται σε μια από τις μεγαλύτερες αμπελουργικές ΠΟΠ ζώνες της Ελλάδος, τη Νεμέα, και σε έκταση 180 στρεμμάτων ιδιόκτητων αμπελώνων. Στόχος είναι η παραγωγή ποιοτικών κρασιών αποκλειστικά από τον ιδιόκτητο αμπελώνα με τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος της περιοχής. Ο Χρήστος Μπαραφάκας μαζί με την ομάδα του, την οινολόγο/γεωπόνο Αγγελική Μπίμπα και την οινολόγο Γεωργία Πολυχρόνου δημιουργούν κρασιά που κερδίζουν μέρα με τη μέρα μεγαλύτερο οινικό κοινό. Σημειώνεται ότι τα κρασιά του Κτήματος διατίθενται αποκλειστικά από την W.S. Karoulias.





Chateau Julia Chardonnay 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη**
Περιοχή: **Δράμα**

Χτίζει τέλειο προφίλ στη Δράμα η κοσμοπολίτισσα λευκή ποικιλία

ΤΟ CHATEAU JULIA CHARDONNAY από το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη είναι ένα από τα ελάχιστα Chardonnay χωρίς ίχνος βαρελιού, που καταφέρνει και διακρίνεται κάθε χρόνο σε διαγωνισμούς τόσο εντός, όσο κι εκτός Ελλάδος.

Δίνοντας ιδιαίτερη προσήλωση στους ιδιόκτητους αμπελώνες και στη δουλειά που γίνεται καθ' όλη τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας, οι άνθρωποι του Κτήματος είναι απόλυτα σίγουροι για την ποιότητα του σταφυλιού δημιουργώντας ένα εξαιρετικό Chardonnay που τονίζει τη φρεσκάδα και την αρωματική διάσταση χωρίς τις νότες του βαρελιού, όπως συνηθίζεται για τη διάσημη λευκή ποικιλία. Το Chateau Julia Chardonnay (13% vol.) ζυμώνει σε ανοξειδωτες δεξαμενές, σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες για να εξασφαλιστεί ο κομψός, φρουτώδης και αρωματικός χαρακτήρας του. Έπειτα ωριμάζει για λίγους μήνες με τις φίνες οινολάσπες του και εμφιαλώνεται στη γνωστή, κομμη φιάλη, με το χαρακτηριστικό J να ξεχωρίζει από μακριά.

**Ένα απολαυστικό
κρασί για κάθε
περίσταση**

Ζωηρά αρώματα λουλουδιών και φρούτων, με το γιασεμί, τον ανανά και την μπανάνα να πρωταγωνιστούν, σε φόντο εσπεριδοειδών και μία απόλυτα δροσιστική οξύτητα, που συνδυάζεται με δύναμη και καλή δομή, το Chateau Julia Chardonnay είναι ένα απολαυστικό λευκό κρασί για όλες τις περιστάσεις.

**DOMAINE
COSTA LAZARIDI**



Ελκυστικά αρώματα λουλουδιών & φρούτων

Από τον αμπελώνα της Μεσσηνίας το μονοποικιλιακό Chardonnay

ΛΕΥΚΟΚΙΤΡΙΝΟ χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Ελκυστικά αρώματα λουλουδιών και φρούτων όπως ακτινίδιο, ανανάς και λευκόσαρκο ροδάκινο. Ένα μονοποικιλιακό Chardonnay (12,5-13,% vol.) από τη Μεσσηνία με μεστό άγγιγμα, που παρουσιάζει σωστή οξύτητα και μακρά επίγευση. Η πρώτη ύλη προέρχεται από γραμμικό αμπελώνα σε κλάδεμα αμφίπλευρο Royal στη Φλόκα Μεσσηνίας, στο οροπέδιο του βουνού Αιγάλεω, σε υψόμετρο 350

μέτρων, με μέσης σύστασης αργιλοπλώδες έδαφος. Η διαδικασία της οινοποίησης περιλαμβάνει κρυσσοποίηση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Η Οινοποιία Δερέσκου ιδρύθηκε το έτος 1994 με έδρα την Φλόκα του Δήμου Γαργαλιάνων, κοντά στην ιστορι-

Chardonnay 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Δερέσκου**
Οιολόγος: **Στέλιος Λογοθέτης**
Περιοχή: **Μεσσηνία**

κή Πύλο. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος βρίσκονται στην παραδοσιακή ζώνη αμπελουργίας της Μεσσηνίας.

Γευστικές αρμονίες

Το Chardonnay Δερέσκου συνοδεύει ψητά λευκά κρέατα, ψητά ψάρια, λιπαρά οστρακοειδή, σκληρά τυριά όπως η παρμεζάνα και πάστες με παραδοσιακή σάλτσα ντομάτας με βότανα. Προτεινόμενη θερμοκρασία σερβίρισματος 12-14°C. Επιδέχεται παλαίωσης για 3-5 χρόνια.





Στη φιλόξενη αρχαία γη της Φωκίδας

Ένα φινετσάτο κρασί από Chardonnay 80% και Ασύρτικο 20% είναι το ΠΓΕ Παρνασσός Μαντείο 2022

ΧΡΥΣΟΚΙΤΡΙΝΟ χρώμα για ένα κρασί που φέρνει στο ποτήρι τροπικά κίτρινα φρούτα και εσπεριδοειδή λεμονάτα αρώματα που συνοδεύονται από μια απαλή νότα δρυός. Πλούσιο λιπαρό σώμα με ευχάριστη μακράς διάρκειας επίγευση (13,5% vol.). Σε ό,τι αφορά τη διαδικασία της οινοποίησης, μετά την προσεκτική δι-αλογή των σταφυλιών ακολουθεί απευ-θείας πάτημα. Στη συνέχεια γίνεται η αλκοολική ζύμωση των δυο ποικιλιών σε α-νοξειδωτες δεξαμενές ξεχωριστά με δια-βαθμισμένες θερμοκρασίες. Σημαντικό σημείο για την εξέλιξη του χαρμανιού εί-ναι το «πάντρεμα» των δυο οίνων όπου ω-ριμάζουν σε δρύινα γαλλικά βαρέλια για 4 μήνες, όπου καθ' όλη τη διάρκεια συνεχί-ζεται το battonage με τακτικό πρόγραμμα

Μαντείο 2022

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Αργυρίου**
Οιολόγος: **Στέλιος Ματάμης**
Περιοχή: **Παρνασσός Φωκίδας**

ανάδευσης. Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπελώνα με έδαφος αργιλοπηλώδους σύστασης με μέτριες κλίσεις που δίνουν καλή αποστράγγιση. Το μικροκλίμα της περιοχής χαρακτηρίζε-ται από άφθονες βροχές και χιονοπτώσεις το χειμώνα και από ήπια και δροσερά καλοκαίρια.

Terroir

Η οικογένεια Αργυρίου στοχεύει στην σταθερή παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας, πράγμα στο οποίο συμβάλουν οι κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή του Παρνασσού.





Ορεινές Διαδρομές 2023

Οινοποιείο: **Zoinos Winery**
Οιολόγος: **Ελένη Σίντου**
Περιοχή: **Ζίτσα**

Το Chardonnay αγαπάει τη Ζίτσα

Λαμπερό αχυρένιο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Μύτη κομψή με αρώματα εσπεριδοειδών και λευκού ροδάκινου. Στο στόμα πλούσιο και γεμάτο με τραγανή οξύτητα. Μεγάλη αρωματική διάρκεια.

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ Ξηρός Chardonnay 60% , Traminer 20% και Ντεμπίνα 20% με την πρώτη ύλη να προέρχεται από αμπελώνες σε πλαγιές με υψόμετρο 550 -600 μ. από την επιφάνεια της θάλασσας. Το κλίμα δέχεται την επίδραση των ανέμων του Ιονίου πελάγους και είναι εύκρατο με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια ενώ τα εδάφη είναι κυρίως πετρώδη ασβεστολιθικά, άγονα, επικλινή με καλή αποστράγγιση. Σε ό,τι αφορά τη διαδικασία της οινοποίησης, μετά την προζυμωτική κρυσταλλοποίηση χρησιμοποιούνται ανοξειδωτές ψυχόμενες δεξαμενές. Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες του για μερικούς μήνες, κερδίζοντας σε δομή και σώμα (12% vol.) Η ιδανική θερμοκρασία κατανάλωσης είναι 8-10° C ενώ προτείνεται ο συνδυασμός του με ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες, λευκά κρέατα, πίτσες πικάντικες, ριζότο, μανιτάρια, ψάρια και θαλασσινά.



Το ανήσυχο πνεύμα των αμπελουργών της περιοχής της Ζίτσας, οι οποίοι το 1954 ίδρυσαν το πρώτο μικρό οινοποιείο, αποτέλεσε την αφετηρία. Τις προσπάθειες ενίσχυσε η ΕΑΣ Ιωαννίνων και το 1974 ίδρυσε το πρώτο σύγχρονο οινοποιείο της Β.Δ. Ελλάδος, ενώ τον Ιούνιο του 2006 το οινοποιείο αποσπάται από την ΕΑΣ και δημιουργείται η Zoinos Winery.



Πενήντα χρόνια ιστορίας γιορτάζει φέτος η Zoinos Winery στην καρδιά της αμπελουργικής ζώνης της Ζίτσας.



Υπό το άγρηννο

βλέμμα του Βαγγέλη Γεροβασιλείου η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται με ιδιαίτερη φροντίδα και με συνεχείς πειραματισμούς στη μελέτη ελληνικών και διεθνών γνωστών και άγνωστων ποικιλιών.



**Κτήμα Γεροβασιλείου
Chardonnay 2023**

Οινοποιείο: **Κτήμα Γεροβασιλείου**
Οινολόγος: **Βαγγέλης & Αργύρης Γεροβασιλείου**
Περιοχή: **Επανομή**

Κοιτάει στα μάτια τη Βουργουνδία

Πλούσια γεύση και μεστή δομή από ένα βαρελάτο κρασί

ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ Chardonnay, που καλλιεργείται στο Κτήμα Γεροβασιλείου από το 1983 σε κλίμα μεσογειακό, υψόμετρο 110 μ. και κυρίως αμμώδες έδαφος. Ο τρύγος είναι χειρωνακτικός και μετά την προζυμωτική κρυσταλλοποίηση, το κρασί ζυμώνεται σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Παραμένει για χρονικό διάστημα μερικών μηνών σε επαφή με τις οινολάσπες του, κερδίζοντας έτσι σε σώμα και πλουτίζοντας σε ποικιλιακά αρώματα. Το χρώμα του είναι έντονο χρυσοκίτρινο και χαρακτηρίζεται από αρώματα μελιού, βανίλιας, ώριμων εσπεριδοειδών σε φόντο καπνού και ξηρών καρπών. Έχει γεμάτη, πλούσια και μεστή γεύση και επιδέχεται παλαιώση. Αναδεικνύεται καλύτερα στους 10-12°C, ενώ συνδυάζεται αρμονικά με ψάρια με λιπαρή σάρκα, καπνιστά ή ακόμη και ψάρια με λευκή σάλτσα, μαλάκια και οστρακοειδή, συνθέσεις από χαβιάρι. Σημειώνεται ότι το Chardonnay του Κτήματος Γεροβασιλείου έχει αποσπάσει πολλαπλές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς ποιότητας.

Ποιοτικά κρασιά από ιδιόκτητο αμπελώνα

Το Κτήμα Γεροβασιλείου δραστηριοποιείται στο χώρο του αμπελιού και του κρασιού από το 1981. Στις πλαγιές της Επανομής, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, ο ιδιαίτερα φροντισμένος αμπελώνας περιβάλλει το σύγχρονο οινοποιείο, όπου παράγονται τα γνωστά κρασιά του Κτήματος.



εγχώρια chardonnay



Noblis 2022

Οινοποιείο: **Winery Monsieur Nicolas**

Οινολόγος: **Γιώργος Καραμήτρος**

Περιοχή: **Μεσσηνικόλας**



Γαλλική οινική κουλτούρα στη γη του Μεσσηνικόλα

Λάμπει το Chardonnay στα χέρια του Γιώργου Καραμήτρου

ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΕΙ και εμπλουτίζει τα ήδη εξευγενισμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά της η ποικιλία Chardonnay δίπλα στη Λίμνη Πλαστήρα, μια καλλιέργεια που χαρακτηρίζεται μια αξιοθαύμαστη προσαρμοστικότητα στα εύφορα εδάφη των ημισορεινών αμπελώνων της οικογένειας Καραμήτρου. Το Winery Monsieur Nicolas, με το μύθο του Φράγκου ευγενή Monsieur Nicolas να έχει σφραγίσει την ιστορία του, μια ιστορία ταυτισμένη με τη γαλλική σιτική κουλτούρα, δεν θα μπορούσε παρά να αγκαλιάσει με απόλυτη αφοσίωση αυτή την κορυφαία γαλλο-ρωμαϊκή ποικιλία.

Ο Γιώργος Καραμήτρος, με πάθος για την υψηλή τέχνη του κρασιού, χρησιμοποιεί ιδανικά τη μέθοδο batonnage μαζί με τα δικά του μυστικά της παλαίωσης για να παραδώσει ένα κορυφαίο Chardonnay, με αρώματα από πράσινο μήλο, lime και άγουρο λευκόσαρκο ροδάκινο. Το πέρασμα του κρασιού από δρύινο γαλλικό βαρέλι για έναν χρόνο ενισχύει το ήδη έντονο προφίλ του και τη δομή του και του προσδίδει διακριτικά αρώματα βουτύρου, φουντουκιού και νότες μελιού. Ένα κρασί (13,5% vol.) που μπει στον ευγενικό κόσμο του Chardonnay με νοσταλγική και vintage αισθητική, φόρος τιμής στην ιστορία αυτής της μοναδικής ποικιλίας...

Noblis όπως... Chablis

Στο γαλλικό terroir Chablis, συνώνυμο των κορυφαίων Chardonnay, παράγονται αποκλειστικά σταφύλια της ποικιλίας. Τα κρασιά του Chablis ξεχωρίζουν για την ποιότητά τους που προέρχεται από τη σεβάσμινη αιώνια οινική κουλτούρα των αμπελουργών και οινοποιών της Γαλλίας, το ψυχρό κλίμα και τον ορκετό πλούτο της ευρύτερης περιοχής.





Όταν ο οίνος γίνεται δήλωση ποιότητας

Μονοποικιλιακό Chardonnay από τον βιολογικό αμπελώνα του Κτήματος σε υψόμετρο 320 μέτρων

ΙΔΙΑΙΤΕΡΟ ΚΡΑΣΙ με κιτρινοπράσινο χρώμα και χρυσαφίες ανταύγειες. Έντονα αρώματα πραλίνας φουντουκιού, κίτρινων φρούτων με νότες βανίλιας, μελιού και ξηρών καρπών. Η προσεκτική επιλογή των σταφυλιών που προέρχονται από τον ιδιόκτητο αμπελώνα του Κτήματος χαμηλής στρεμματικής απόδοσης, όπου οι ήπιες χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια βοηθούν στην ιδανική ωρίμαση των σταφυλιών, και η παραμονή του σε δρύινα βαρέλια για 6-8 μήνες χαρίζουν στο κρασί πλούσιο σώμα, ευχάριστη οξύτητα, λιπαρότητα, αρωματική επίγευση και μεγάλη επιδεκτικότητα παλαίωσης. Ο τρύγος έλαβε χώρα τέλη Αυγούστου και η οινοποίηση περιλαμβάνει προζυμωτική εκχύλιση και έκθλιψη των σταφυλιών για 18 ώρες, αλκοολική ζύμωση και παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια (13,5 % vol.). Η ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος είναι 10-12°C.

Πλαγίως Λευκός 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Βιβλία Χώρα**
Οινολόγος: **Βασίλης Τσακταρλής**
Περιοχή: **Παγγαίο Όρος, Καβάλα**



εγχώρια chardonnay



Το ΠΑΛΠΟ Single Block αποτυπώνει μια micro-terroir έκφραση του Chardonnay. Και κάθε σοδειά του είναι μια σαγηνευτική ανασκόπηση του τι συνέβη σε αυτό το μικρό αμπελοτόπι, με τα ατυπικά για την περιοχή αλλά εξαιρετικά για την ποικιλία αμμοργιλοπηλώδη εδάφη. Στα 700 μέτρα υψόμετρο, στο εντυπωσιακό οροπέδιο του Αμύνταιου.



Χάρη στην αλληλουχία των καιρικών συνθηκών της χρονιάς, το 2023 που μόλις κυκλοφόρησε, είναι μια σπουδαία σοδειά για το ΠΑΛΠΟ Single Block της Κυρ-Γιάννη.

Η ποιότητα βρίσκεται στις λεπτομέρειες

Micro-terroir Chardonnay από το Κτήμα Κυρ-Γιάννη στο Αμύνταιο

ΕΝΑ ΜΙΚΡΟ ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙ με το ιδιαίτερο όνομα «Πάλπο» ήταν η επιλογή του Κτήματος Κυρ-Γιάννη για μια από τις πρώτες φυτεύσεις Chardonnay στην ευρύτερη περιοχή της Φλώρινας. Πραγματοποιήθηκε το 1989 και όπως πάντα στην Κυρ-Γιάννη, τίποτα δεν έγινε στην τύχη. Είχε προηγηθεί συστηματική έρευνα και μελέτη σε όλα τα κομμάτια του ιδιόκτητου αμπελώνα του Κτήματος στον Άγιο Παντελεήμονα. Η μακρά ενασχόληση της ομάδας της Κυρ-Γιάννη στη ζώνη, η βαθιά γνώση και κατανόηση τόσο της μορφολογίας όσο και του ιδιαίτερου μεσοκλίματος του αγροοικοσυστήματος, είχαν καταστήσει σαφές ότι ο στόχος ενός μεγάλου Chardonnay ήταν εφικτός. Και το block με τον αριθμό 3, ήταν το ιδανικό. Η ποιότητα βρίσκεται στις

λεπτομέρειες ή στην περίπτωση της δημιουργίας ενός premium κρασιού του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, στη μικροδιαχείριση του αμπελώνα. Το ΠΑΛΠΟ Single Block είναι ακριβώς αυτό. Το λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα του κρασιού αναδεικνύει τη ζύμωση και εξάμνηνη ωρίμαση σε γαλλικό βαρέλι 225 λίτρων. Στη μύτη και το στόμα, τα λευκά άνθη -κυρίως εσπεριδοειδών- συνοδεύονται από μοσχολέμονο, πυρηνόκαρπα και αχλάδι, με διακριτικές νότες βανίλιας. Γεμάτο σώμα, με μια αίσθηση λιπαρότητας, και την κοφτερή οξύτητα να προσδίδει ισορροπία, οδηγώντας σε πλούσια, επίμονη επίγευση.

ΠΑΛΠΟ Single Block 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Κυρ-Γιάννη**
Οινολόγος: **Αντώνης Κιοσέογλου**
Περιοχή: **Αμύνταιο Φλώρινας**

Με το καλύτερο σταφύλι η ζύμωση

Για το οικογενειακό boutique Domaine Florian το κρασί είναι ένα απόλυτα φυσικό προϊόν

ΧΡΥΣΟΠΡΑΣΙΝΟ ΧΡΩΜΑ με τη μύτη να ανακαλύπτει έντονο άρωμα φρούτων και τον ουρανίσκο να προσφέρει ροδάκινο, πεπόνι και πολλά εξωτικά φρούτα με μακρύ και σταθερό φινίρισμα. Μια ακόμη ετικέτα του Domaine Florian, ενός οικογενειακού μπουτίκ οινοποιείου με μακρά παράδοση στην αμπελουργία και την οινοποίηση, αφιερωμένο στην υψηλής ποιότητας, αυθεντική και οικολογικά βιώσιμη παραγωγή κρασιού. Η πρώτη ύλη για το Chardonnay Barrique προέρχεται από ιδιόκτητο αμπελώνα που επωφελείται από την εγγύτητα με τη θάλασσα με ένα ευεργετικό αεράκι, ειδικά τις μεσημεριανές ώρες του καλοκαιριού. Τα αμπέλια είναι διαμορφωμένα σε κορδόνι και η μέση απόδοσή τους δεν ξεπερνά τα 500 κιλά σταφύλι ανά στρέμμα. Ο καθαρός χυμός μετά τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα ζύμωσε σε δρύινα βαρέλια των 200 λίτρων εκ των οποίων το 50% ήταν πρώτης χρήσης. Το νεαρό κρασί παρέμεινε σε αυτά για περίοδο δέκα μηνών για ωρίμανση (13,3% vol).



Ο Florian Schneider

Chardonnay Barrique 2019

Οινοποιείο: **Domaine Florian**
Οιολόγος: **Florian Schneider**
Περιοχή: **Τρίλοφος Θεσσαλονίκης**





Πλούτος γεύσεων

Μια μοναδική οινική εμπειρία
που εξελίσσεται με το χρόνο

ΤΟ PERPETUUS CHARDONNAY Nico Lazaridi είναι ένα εκλεκτό λευκό ξηρό κρασί από 100% Chardonnay, που έρχεται να τοποθετηθεί δίπλα στα Perpetuus Semillon και Perpetuus Μαυρούδι – Cabernet Franc και να συμπληρώσει έτσι την premium σειρά κρασιών του οινοποιείου. Το όνομά του σημαίνει στα λατινικά «διαρκής, διπνεκής, αένας» -η υψηλή του ποιότητα και η ωρίμασή του για 9 μήνες σε δρύινα βαρέλια των 500 λίτρων γαλλικής και συγγκικής προέλευσης μέτριου καψίματος, του προσδίδουν κομψή μύτη και ταυτόχρονα πληθωρικό και πικάντικο στόμα.

Το Perpetuus είναι ιδανικό για παλαίωση έως και 6 χρόνια από τον τρύγο, προσφέροντας μια μοναδική γευστική εμπειρία που εξελίσσεται με τον χρόνο. Χρυσασφί χρώμα και εντυπωσιακά αρώματα πυρηνόκαρπων και εσπεριδοειδών φρούτων, ελαφριές ανθικές νότες που δένουν αρμονικά με τα αρώματα γλυκών μπαχαρικών, βουτύρου, λευκής σοκολάτας και καραμέλας. Σερβίρεται ιδανικά σε θερμοκρασία 10-13°C, αποκαλύπτοντας την πλούσια γεύση του και τα πολυδιάστατα αρώματά του. Συνδυάζεται άριστα με θαλασσινά, ψάρια, οστρακοειδή, ψητό καλαμάρι και ζυμαρικά. Τα λευκά κρέατα με λευκές σάλτσες, καθώς και τα λιπαρά κρέατα όπως κατσίκι και αρνί, αναδεικνύονται με το Perpetuus. Ταιριάζει επίσης υπέροχα με μέτριας παλαίωσης τυριά. Το Perpetuus Chardonnay είναι η ιδανική επιλογή για όσους αναζητούν κομψότητα, πλούτο γεύσεων και μακροχρόνια παλαίωση.



Perpetuus 2022

Οινοποιείο: **Chateau Nico Lazaridi**
Περιοχή: **Δρόμα**

Ελληνικό το Chardonnay στη Μεσσηνία

Μια μονοποικιλιακή οινοποίηση μεσσηνιακού Chardonnay με ΠΓΕ Πελοπόννησος

ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ με προζυμωτική εκκύλιση και έξι μήνες σε δρύινα βαρέλια, δίνουν ένα κρασί με μέτριο χρυσαφένιο χρώμα και αρώματα από ώριμα, ζουμερά πυρηνόκαρπα, διακριτικό τροπικό φρούτο και βοτανικά, λευκό πιπέρι και νότες ελαφριάς ορυκτότητας. Ήπια παρουσία έχουν καπνικά αρώματα, δρυς, βανίλια, βούτυρο και καβουρδισμένος ξηρός καρπός. Στο στόμα είναι ξηρό, με μέτρια οξύτητα, καλοδομημένο και με στρογγυλό σώμα, συν κρεμώδη υφή. Ακριβώς σε αυτό το πλαίσιο διακρίνει κανείς ώριμο ροδάκινο και βερίκοκο, αποξηραμένο χαμομήλι και φασκόμηλο, νότες από μέλι και κερήθρα και στοιχεία βουτύρου και γιαουρτιού. Στο τελείωμα, εντοπίζονται λεπτομέρειες από καβουρδισμένο αμύγδαλο, πινελιές από κρουασάν και ξεροψημένο ψωμί και ακολουθεί μία πυκνή, μακρά επίγευση. (13,% vol.)



Αθηνά Λαφαζάνη

PYLOS Chardonnay 2023

Οινοποιείο: **Nestor Wines**
Οιολόγος: **Ματίνα Τετώρου,**
Βασίλης Λαφαζάνης
Περιοχή: **Μεσσηνία**

Αφιερωμένο στον φετινό εορτασμό των 50 χρόνων της Zoinos Winery είναι το βιβλίο «Αμπέλου και Οίνου Ιστορία» του καθηγητή Στέφανου Κωλέττα, με επίκεντρο την αμπελουργική ζώνη Ζίτσας. Το βιβλίο που είναι έκδοση της Zoinos Winery, απ' όπου και χρηματοδοτήθηκε η σχετική έρευνα, δίνει μια τεκμηριωμένη εικόνα της δουλειάς που έχει γίνει στον αμπελουργικό τομέα από τον προηγούμενο αιώνα αλλά και των δυνατοτήτων που παρουσιάζει η ζώνη Ζίτσας για παραγωγή οίνων με ταυτότητα.



Μισός αιώνας οινικής ιστορίας για το Zoinos Winery

«Πίσω από τη δημιουργία της ισχυρής συνεταιριστικής επιχείρησης της Ζίτσας βρίσκεται το ανήσυχο και φιλοπρόοδο πνεύμα των αμπελουργών της περιοχής, το οποίο χαρακτηρίζει διαχρονικά την Ήπειρο» σύμφωνα με τον επικεφαλής της Zoinos, Βαγγέλη Αργύρη.

Ηταν το 1954 όταν ιδρύθηκε το πρώτο μικρό οινοποιείο στη Ζίτσα από αμπελουργούς της περιοχής. Είκοσι χρόνια μετά, το 1974, με τη συνδρομή της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων, ιδρύθηκε το πρώτο συνεταιριστικό οινοποιείο της Βορειοδυτικής Ελλάδας. Το 1972 είχε προηγηθεί η αναγνώριση των κρασιών της αμπελουργικής ζώνης Ζίτσας ως ΠΟΠ. Το 2006, το οινοποιείο αποσπάστηκε από την ΕΑΣ Ιωαννίνων και δημιουργήθηκε η «Zoinos Winery». Σήμερα, εκτός από το οινοποιείο και το αποστακτήριο στη Ζίτσα, η εταιρεία, που απασχολεί 40 άτομα, διαθέτει κέντρο διανομής και εξυπηρέτησης στα Ιωάννινα και υποκατάστημα-οινοποιείο στην αμπελουργική ζώνη της Πάτρας. Παράλληλα, έχει στην κατοχή της 120 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων βιολογικής καλλιέργειας με τις γηγενείς ποικιλίες ενώ προχώρησε στη φύτευση 28 ηπειρωτικών

ποικιλιών στο πλαίσιο υλοποίησης ερευνητικών προγραμμάτων. Μισός αιώνας λοιπόν πλούσιας αμπελοοινικής δραστηριότητας, στο πλαίσιο του εορτασμού της οποίας εντάχθηκε και η παρουσίαση του βιβλίου «Αμπέλου και Οίνου Ιστορία-Αμπελουργική Ζώνη Ζίτσας», η οποία έλαβε χώρα στις 24 Μαΐου στο πλαίσιο του Πανελληνίου Συνεδρίου Αμπελουργίας που οργανώθηκε στα Γιάννενα, στο ξενοδοχείο Grand Serai, από το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, την ΚΕΟΣΟΕ και την ΕΔΟΑΟ. Στόχος η ανάλυση των προϋποθέσεων για την εκπόνηση και υλοποίηση ενός Στρατηγικού Σχεδίου για την αμπελοκαλλιέργεια. Στο βιβλίο αναφέρθηκαν ο Γιάννης Μπουτάρης, πρώην δήμαρχος Θεσσαλονίκης και επίτιμος πρόεδρος της ΕΔΟΑΟ, ο Χρήστος Μάρκου, πρόεδρος της ΚΕΟΣΟΕ, και ο Γιώργος Καψάλης, πρώην πρόεδρος Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Το δικό του παρών έδωσε ο συγγραφέας, Στέφανος Κωλέττας.





NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

Το Evil Eye (Μάτι),
ένα παντοδύναμο
φυλαχτό, γίνεται
γούρι ομορφιάς
και γεύσης!

Το Ξινόμαυρο, μια πολύτιμη Ελληνική ποικιλία, φέρνει την απaráμιλλη γοητεία της Βόρειας Ελλάδας στο Evil Eye Rosé.

Αυτός ο εξαιρετικά κομψός οίνος διακρίνεται για τα έντονα αρώματα μανταρινιού, φρεσκοκομμένου πεπονιού, με νότες από βότανα και άνθη - προσφέροντας μια πολυεπίπεδη αρωματική εμπειρία, αγκαλιάζει τον ουρανίσκο με μία ευχάριστη οξύτητα που είναι τυπική του Ξινόμαυρου.

Το Evil Eye εκπέμπει μια δροσερή, μακράς διάρκειας επίγευση που αναδεικνύει τη βαθειά γνώση και την αγάπη της Nico Lazaridi για την τέχνη του κρασιού.



www.nicolazaridi.gr



email: info@nicolazaridi.gr
f @ d NicoLazaridiWinery

DELICATE
SENSES



MEGA SPILEO
Rosè

www.megaspileo.gr