

# WineTrails

ISSN 2241-9154

Τεύχος Νο 41 Σεπτέμβριος - Δεκέμβριος 2024  
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA  
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



M.E.T. 230246



**ΝΕΟ ΔΙΑΒΑΤΗΡΙΟ ΑΓΟΡΩΝ**

**ΑΝΑΓΕΝΝΗΤΙΚΗ  
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ  
ΜΕΧΡΙ ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ**

**ΤΡΥΓΟΣ 2024**

**ΠΡΩΙΜΟΤΕΡΟΣ ΑΠΟ ΠΟΤΕ  
ΚΑΙ ΧΑΜΗΛΩΝ ΑΠΟΔΟΣΕΩΝ  
ΑΦΗΝΕΙ ΠΟΛΛΕΣ ΥΠΟΣΧΕΣΕΙΣ**







## Τα χίλια πρόσωπα του ελληνικού κρασιού



### Αφιέρωμα Μοσχοφίλερο

Με το ελαφρύ σώμα του να δημιουργεί μια παιχνιδιάρικη διάθεση, τη γαργαλιστική οξύτητα και το πικάντικο τελείωμα, το Μοσχοφίλερο, που συστήνεται ξανά στα χέρια επιδέξιων αμπελουργών και οινοποιών, προσφέρει έναν πρωτόγνωρο εξωτισμό που δεν μπορεί παρά να συναρπάσει τον ουρανό.

**Τ**ώρα που ο τρύγος πλησιάζει στο τέλος του, θα είχε ενδιαφέρον μια ανασκόπηση, όχι μόνο γι' αυτά που επέτρεψαν οι καιρικές συνθήκες αλλά και για όλα τ' άλλα που επηρεάζει και καθοδηγεί το... ανθρώπινο πνεύμα. Οι όλο και πιο πυκνές, αυτό τον καιρό, επικοινωνίες του Wine Trails με τους οινοποιούς και γενικότερα με τους ανθρώπους του οίνου, δείχνουν καθαρά ότι κανείς δεν μένει ευχαριστημένος. Δεν πρόκειται για τη συνήθη γκρίνια που εκφράζουν συχνά οι περισσότεροι επαγγελματίες ανεξαρτήτως κλάδου δραστηριότητας αλλά για μια έντονη δυσαρέσκεια που έχει επίκεντρο τον αμπελοοινικό κλάδο και σχετίζεται τόσο με ανεπίλυτα θεσμικά ζητήματα, όσο και με θέματα λειτουργίας της αγοράς. Συχνά, άλλωστε, αυτά τα δύο συνδέονται μεταξύ τους. Για παράδειγμα, η σημαντικά μειωμένη παραγωγή οινοστάφυλων που καταγράφεται φέτος, κυρίως ως αποτέλεσμα των κλιματολογικών συνθηκών, ειδικά δε των υψηλών θερμοκρασιών και της ξηρασίας που επικράτησαν σχεδόν καθ' όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού, γίνεται αφορμή για αξιοποίηση της θεσμικής ασάφειας και για εκτεταμένες παραβιάσεις των κανόνων λειτουργίας της αγοράς. Για να το πούμε διαφορετικά, οι ελλείψεις πρώτης ύλης ανά κατηγορία (ποικιλιακοί, οίνοι ΠΟΠ, ΠΓΕ κ.λπ.) αντί να οδηγήσουν σε μια αυστηρότερη διαχείριση των υφιστάμενων ποσοτήτων αλλά και της υψηλής ποιότητας που παρουσιάζουν φέτος τα περισσότερα οινοστάφυλα, με ζητούμενο την καλύτερη τιμή για τα κρασιά εσοδείας 2024 (θα μπορούσε να είναι από τις σπάνιες χρονιές με εξαιρετικό ενδιαφέρον), οδηγούν σε ένα αλισβερίσι και σε μια κινητικότητα (σταφυλιών και γλεύκους) από περιοχή σε περιοχή, η οποία μόνο επιβεβαιωτικά για τη γνησιότητα ταυτότητας των κρασιών που παράγονται στη χώρα μας δεν λειτουργεί. Αντίθετα, μια πιο προσεκτική μελέτη της κατάστασης στην εγχώρια αγορά οίνου αυτή την περίοδο, αφήνει την εντύπωση ότι το πολυδαίδαλο νομοθετικό πλαίσιο που διέπει το ελληνικό κρασί, σε συνδυασμό με τις αδυναμίες της δημόσιας διοίκησης και των μηχανισμών ελέγχου της αγοράς, κάνει δύσκολη τη δουλειά εκείνων που θέλουν να επενδύσουν, με σεβασμό στους νόμους, στην ποιότητα του ελληνικού κρασιού, ενώ αντίθετα αποθρασύνει εκείνους που έχουν μάθει να λειτουργούν κάτω από τα ραντάρ, δηλαδή στο γκρίζο τοπίο της αδιαφάνειας και ενίοτε της παρανομίας. Το γεγονός ότι μετά από χρόνια το κρασί της Ελλάδας έχει ξεφύγει από τη σκιά της «εργοστασιακής» αντίληψης που επικρατούσε για το προϊόν και έχει αρχίσει να συστήνεται με νέο πρόσωπο στην εγχώρια και διεθνή αγορά δεν είναι λόγος εφησυχασμού αλλά αιτία ανησυχίας για το «κακό» που μπορεί να γίνει από τη μια στιγμή στην άλλη. Ειδικά όταν θα αρχίσει να ανταγωνίζεται επί ίσοις όροις τα μεγαθήρια του παγκόσμιου οινικού γίγνεσθαι. Τώρα είναι η ώρα του επαναπροσδιορισμού της πορείας και των μεγάλων αποφάσεων για το μέλλον του ελληνικού κρασιού. Μιας πορείας που θα δώσει τη δυνατότητα σε όλα τα λουλούδια να ανθίσουν και την ίδια ώρα θα βάλει στη θέση τους εκείνους που ενδιαφέρονται μόνο για το γρήγορο κέρδος, υπονομεύοντας ωστόσο συστηματικά την ταυτότητα αυθεντικότητας των ελληνικών κρασιών.

**ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ** Εκδότης-Διευθυντής

# WSET ΕΠΙΠΕΔΟ 1 SAKE

Πιστοποιημένη παγκοσμίου κύρους  
εκπαίδευση για τους λάτρεις και  
τους επαγγελματίες της αγοράς.

**ΝΕΑ ΤΜΗΜΑΤΑ**  
ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2024





20



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK SANTO WINES!

10



44

## Σεπτέμβριος-Δεκέμβριος 2024

### ΤΡΥΓΟΣ 2024

- 10 ΣΥΝΤΟΜΟΣ, ΠΡΩΙΜΟΣ ΚΑΙ ΜΕ ΠΟΛΛΕΣ ΥΠΟΣΧΕΣΕΙΣ  
Υψηλές θερμοκρασίες και διατήρηση αξύπτιας και αρωμάτων των εγχώριων ποικιλιών

### ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

- 20 ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΑΕΙΦΟΡΙΑΣ ΑΠΟ ΤΗ ΥΑΡΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ  
Ενθαρρυντικά τα πρώτα αποτελέσματα του project σε συνεργασία με το ΓΠΑ

### ΘΕΣΜΙΚΑ

- 24 ΜΕ ΕΡΕΙΣΜΑΤΑ ΣΕ ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑ ΚΑΙ ΤΟΣΚΑΝΗ ΤΟ ΝΕΜΕΑ LIONS  
Καμπανάκι κινδύνου από πέντε συνεταιρισμούς για τον ιστορικό αμπελώνα της Αττικής

### ΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ

- 28 ΣΧΕΔΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΙΑ  
Σε πραγματικές συνθήκες αμπελώνα στη Μεσσηνία το τρακτέρ Landini Rex Dynamic

### ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

- 30 ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΣΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ  
Η ΔΙΑΜ γιορτάζει σήμερα την 20στή επέτειο από τη δημιουργία των πρώτων φελλών



38



44



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ  
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ  
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

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

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

**ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ**  
Μαρία Πουρουκέλν

**ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Λάζαρος Γατσέλος

**ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ**  
Ειρήνη Σκρέκν

**ΣΥΝΤΑΞΗ**  
Χαρ. Σπινθηροπούλου  
Ζήσης Πανάγος  
Λεωνίδας Λιάμης  
Γιώργος Κοντονής  
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

## Σεπτέμβριος-Δεκέμβριος 2024

### ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

- 38 Ο RICCARDO RICCI CURBASTRO ΕΦ' ΟΛΗΣ ΤΗΣ ΥΛΗΣ  
Αριστούργημα της σύγχρονης τέχνης το σχεδιάγραμμα της βιωσιμότητας

### ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ

- 44 ΜΕ ΗΣΥΧΙΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟ ΕΡΓΑΖΕΤΑΙ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ  
Με ιστορική ευθύνη στον αμπελώνα της Αττικής το Κτήμα Παναγιώτου

### ΡΟΖΕ ΑΠΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

- 53 ΦΡΟΥΤΟ, ΔΡΟΣΙΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΠΟΥ ΣΥΝΑΡΠΑΖΟΥΝ  
Αναδεικνύονται τα χαρακτηριστικά μιας πραγματικά πολύπλευρης ποικιλίας

### ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

- 58 ΑΠΟΛΑΣΤΙΚΟ ΚΑΙ ΑΝΑΠΑΝΤΕΧΟ ΟΠΩΣ ΚΑΘΕ ΩΡΑΙΟ ΤΑΞΙΔΙ  
Μια ποικιλία με πρωτόγνωρο εξωτισμό που δεν μπορεί παρά να συναρπάσει

### ΙΣΤΟΡΙΑ

- 66 ΟΙ ΔΕΙΝΟΣΑΥΡΟΙ ΕΞΑΦΑΝΙΣΤΗΚΑΝ, ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΗΡΘΕ ΣΤΗ ΓΗ  
Ηλικίας 60 εκατ. ετών το παλαιότερο απολίθωμα κουκουτσιού που βρέθηκε στις Άνδεις



30





## ΤΟ MICRO-TERROIR ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Από ένα αμπελοτόπι στο οροπέδιο του Αμυνταίου, που επιλέξαμε μέσα από δεκαετίες έρευνας και πειραματισμού.

Εμβαθύνοντας στο σπουδαίο βορειοελλαδίτικο terroir.

Με την καινοτομία να κτίζει την παράδοση.

### ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ



Μιχαήλ Αξελός «Ο τρύγος» 1924

## ΠΕΡΑ ΑΠΟ ΤΟ ΔΑΧΤΥΛΟ...ΤΟ ΦΕΓΓΑΡΙ



Του  
**Λάζαρου  
Γατσέλου**  
Οινολόγου  
Dip. WSET

**Η** σοδειά του 2024 φαίνεται πως θα καταχωρηθεί στα ιστορικά αρχεία των οινοποιείων της χώρας τόσο ως η βραχύτερη όσο και μία, αν όχι η μία και μοναδική ως τώρα, από εκείνες με το λιγότερο φορτίο. Αξίζει να αναφερθεί πως είναι πολλές οι περιπτώσεις των οινοποιείων όπου η διάρκεια του φετινού τρύγου δεν ξεπέρασε, με ρυθμούς Tai Chi, τις 10 εργάσιμες ημέρες και νύχτες όταν προ διετίας, αλλά και παλαιότερα, ο πύρινος κύκλος της συγκομιδής ξεπερνούσε, με ευκολία, αντίστοιχα τις 40. Επιπλέον, ποιος θα μπορούσε να φανταστεί ότι θα μπορούσε να συλλέξει το 2024 από έναν μεικτό αμπελώνα, με κυπελλοειδή διαμόρφωση, 1 ή 2 εκταρίων στις Κυκλάδες το πελώριο φορτίο των 320 κιλών οινοποιήσιμων σταφυλιών; Εδώ, κάνοντας κάποιος μια απλή αναγωγή, εύκολα θα διαπιστώσει πως αναλογούν τελικά σχεδόν 267 κιλά στο εκτάριο, δηλαδή 26,7 κιλά στο αγαπημένο ελληνικό στρέμμα.

**Σαφώς και τα παραπάνω παραδείγματα** δεν βρίσκονται στον μέσο όρο της φετινής συγκομιδής αλλά τείνουν στο όριο των περιπτώσεων όπου η υπερβολή του συμβάντος αποδεικνύει την καμπύλη ροής μιας ακολουθίας γεγονότων. Έτσι, όσοι διαμαρτύρονται για την έλλειψη σταφυλιών προφανώς και δεν ξύπνησαν το πρωί της Τρίτης 20 Αυγούστου έπειτα από ολονύχτια απόλαυση της Πανσελήνου επηρεασμένοι από το φαινόμενο. Αντίστοιχα όμως, όλοι θα πρέπει να αντιληφθούν πως η συνισταμένη της καλλιεργητικής περιόδου του 2024 δεν αποτελείται από συνιστώσες που εξαντλούνται στο 2024 και το 2023 αλλά σε τόσες όσες και τα έτη κάθε αμπελώνα.

**Την ίδια στιγμή όμως η φετινή χρονιά έχει,** όπως έχει αποκαλύψει ήδη το εγγύς μέλλον, πολλά περισσότερα από βραχεία συγκομιδή και ιδιαίτερα χαμηλές ποσότητες παραγωγής. Πρόκειται για μια χρονιά που θα μας προσφέρει κρασιά ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας, κρασιά πραγματικούς δυναμίτες, όχι στο σύνολό της αλλά πίσω από συγκεκριμένες επικέτες. Το ευτύχημα εδώ είναι πως αυτό δεν αφορά ως επί το πλείστον μία η δύο περιοχές αλλά καλύπτει το σύνολο των αμπελουργικών ζωνών της χώρας. Επιπλέον, αυτό που θα πρέπει να δημιουργεί μια πρόσθετη χαρά και επιπλέον αισιοδοξία είναι η μελλοντική εμφιάλωση τουλάχιστον δύο νέων κρασιών από «άγνωστες» η δευτερεύουσες, αν προτιμάτε, ελληνικές γηγενείς ποικιλίες. Ωστόσο, μέχρι τότε έχουμε αρκετό χρόνο, για να απολαύσουμε παλαιότερες σοδειές από αγαπημένες ελληνικές επικέτες.



Είναι πολλές οι περιπτώσεις των οινοποιείων όπου η διάρκεια του φετινού τρύγου δεν ξεπέρασε τις 10 ημέρες.



Πρόκειται για μια χρονιά που θα μας προσφέρει κρασιά ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας, κρασιά πραγματικούς δυναμίτες.





## 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](http://www.canavaroussos.gr) |





# ΤΡΥΓΟΣ 2024



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ





# ΠΡΩΙΜΟΣ ΣΥΝΤΟΜΟΣ

## ΚΑΙ ΜΕ ΠΟΛΛΕΣ ΥΠΟΣΧΕΣΕΙΣ

Σε μια αγορά που τηρεί το γράμμα του νόμου και λειτουργεί ο κανόνας της προσφοράς και της ζήτησης, τα φετινά σταφύλια, πολλώ δε μάλλον τα φετινά κρασιά, θα μπορούσαν να γίνουν ανάρπαστα. Μικρές γενικά αποδόσεις, σταφύλια με πυκνότητα και ένας τρύγος πιο πρώιμος από ποτέ. Σε κάθε περίπτωση, το 2024 εξελίσσεται σε μια χρονιά που αφήνει πολλές υποσχέσεις για τα κρασιά που θα φθάσουν στα ποτήρια μας. Τουλάχιστον από τους wine makers που ξέρουν να τιμούν την πρώτη ύλη και κάνουν ό,τι μπορούν για την αυθεντικότητα της εγχώριας οινοπαραγωγής.

- ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ • ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ **ΑΣΛΑΝΗ** • **ΔΡΑΜΑ** • CHATEAU NICO LAZARIDI
- Β. ΕΥΒΟΙΑ • ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ **ΒΡΥΝΙΩΤΗ** • ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ • ΚΤΗΜΑ **ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ**
- ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ • ΚΤΗΜΑ **ΣΙΓΑΛΑ**



# ΤΡΥΓΟΣ 2024

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



◊ Η Ελένη κι η Βίκυ, θυγατέρες του Λάσκαρη Ασλάνη, τρυγούν Λημνιό μαζί με το συνεργείο σε έναν από τους πιο πρώιμους τρύγους όλων των εποχών.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΣΛΑΝΗ

## Φουλ άρωμα για το σπάνιο Λημνιό του Αυγούστου

«ΠΡΩΤΟΓΝΩΡΟΣ ΤΡΥΓΟΣ», ΗΤΑΝ Η ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΤΟΥ Λ. ΑΣΛΑΝΗ

Κείμενο Λεωνίδα Λιάμης •

Φωτογραφίες Νίκος Παναγιωτίδης

**Τ**ο ημερολόγιο έγραφε Τρίτη 27 Αυγούστου, λίγο μετά τις 12.00 το μεσημέρι, και ένα ελαφρύ αεράκι είχε αρχίσει να φυσά στον αμπελώνα της οικογένειας Ασλάνη στη Νέα Μηχανιώνα Θεσσαλονίκης. «Είναι η ώρα του. Κάθε ημέρα έως και τις 7-8 το βράδυ, φυσά η μπουκαδούρα όπως τη λέμε, κι αμέσως μετά παίρνει τη σκυτάλη ένα βοριδαάκι μέχρι το πρωί που κατεβάζει τη θερμοκρασία τοπικά έως και 4°C σε σχέση με τον αστικό ιστό. Γι' αυτό δεν έχουμε καθόλου ασθένειες στον βιολογικό μας αμπελώνα», εξηγεί ο Λάσκαρης Ασλάνης, αμπελουργός και οινοποιός από την ομώνυμη επιχείρηση, ο οποίος ανέλαβε να μας ξεναγήσει. Βρισκόμαστε στην περιοχή «Αμπελάκια», σε έναν αμπελώνα σε σχεδόν μηδενικό υψόμετρο και περιδιαβαίνουμε μέσα σε περιποιημένα πρέμνα της ποικιλίας «Λημνιό», ώσπου ξεπροβάλλουν η Ελένη κι η Βίκυ, θυγατέρες του ιδρυτή, οι οποίες τρυγούν μαζί με το υπόλοιπο συνεργείο. Εικόνα πρωτοφανής για τέτοια εποχή σε αμπέλι με Λημνιό. Στο ερώτημά μας τι του έκανε μεγαλύτερη εντύπωση φέτος, ο έμπειρος οινοπαραγωγός, εστίασε, χωρίς περιστροφές, στις καιρικές συνθήκες που οδήγησαν σε αυτή την πρωτόγνωρη πρωιμότητα, καθώς και στη μείωση της παραγωγικότητας του αμπελώνα. «Τα αμπέλια μας, και τα 75 στρέμματα, είναι όλα άνυδρα. Οι βροχές φέτος σταμάτησαν από το Μάιο, ενώ τον Ιούνιο είχαμε καύσωνες, κά-



♦ «Δεν έχω ξαναδεί Λημνιό και Ασύρτικο να κόβουμε στις 25 ή στις 27 Αυγούστου και να τελειώνουμε ουσιαστικά το τρύγο πριν καν μπούμε στο Σεπτέμβριο» σημείωσε ο Λάσκαρης Ασλάνης.

τι που δεν έχει ξανασυμβεί ποτέ στην περιοχή μας. Κατόπιν ακολούθησαν εκτεταμένοι καύσωνες τον Ιούλιο και στις αρχές Αυγούστου. Αυτό μας υποχρέωσε -παρόλο που η πεποίθησή μας είναι να μην ποτίζουμε- να φάξουμε να κάνουμε ένα – δύο ποτίσματα. Όχι τόσο για να αυξήσουμε την παραγωγή, όσο για να κρατήσουμε ζωντανά τα κλήματα και να έχουμε φυτικό κεφάλαιο και για την επόμενη χρονιά. Οι συνθήκες που επικράτησαν οδήγησαν σε μια πρωιμότητα 15-20 ημερών, που είναι πρωτόγνωρη. Στην περίπτωση του Λημνιού, συνήθως κάνουμε τρύγο 15 - 30 Σεπτέμβρη. Φέ-

τος, ωστόσο, είναι μοναδική χρονιά. Κοντολογίς, για εμάς, θα έλεγα πως ήταν ένας τρύγος φτωχός στρεμματικά, με τη Μαλαγουζιά να έχει από 45% έως και 50% χαμηλότερη απόδοση από πέρυσι, ενώ το ίδιο συνέβη με το Ασύρτικο, αλλά και με το Λημνιό, που κόβουμε τώρα. Από την άλλη, επειδή οι χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις δίνουν πολύ καλύτερο ποιοτικό αποτέλεσμα, έχουμε έναν τρύγο με πλούσια αρώματα, ένταση και συμπύκνωση στον καρπό και αυτό που μένει πλέον είναι να τα βρούμε όλα αυτά τα στοιχεία και στο τελικό προϊόν» μας είπε ο οινοποιός.





CHATEAU NICO LAZARIDI

## Μικρή σοδειά, υψηλή ποιότητα

ΧΩΡΙΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

**Κείμενο** Φεντερίκα Λαζαρίδη  
Οινολόγος & Υπεύθυνη Marketing

Η φετινή καλλιεργητική περίοδος ήταν η πιο ζεστή των τελευταίων ετών. Βγήκαμε από έναν ήπιο χειμώνα και ακολούθησε η άνοιξη με ομαλές καιρικές συνθήκες. Ακολούθησε ένα πολύ θερμό καλοκαίρι με παρατεταμένη περίοδο από καύσωνες και σε συνδυασμό με τις ελάχιστες βροχοπτώσεις είχε σαν αποτέλεσμα μια έντονη περίοδο ξηρασίας που κράτησε έως και τα τέλη Αυγούστου. Η κλιματική κρίση είναι πλέον γεγονός και επιβάλλει την τροποποίηση κάποιων εργασιών ώστε να αποφεύγεται το αβιοτικό στρες που θα μπορούσε να έχει επιπτώσεις στην παραγωγή.

Ο τρύγος του 2024 ήταν πρώιμος, με έναρξη στις 31/07/24 στη Δράμα (και 05/08/24 στην Καβάλα). Οι υψηλές θερμοκρασίες σε συνδυασμό με την ανομβρία σμίκρυναν την περίοδο του τρύγου, ο οποίος διήρκεσε περίπου έναν μήνα. Οι επιπτώσεις των φαινομένων είχαν και σαν αποτέλεσμα τη μείωση των αποδόσεων τόσο στις λευκές όσο και στις ερυθρές ποικιλίες. Παρ' όλα αυτά ήταν μια πολύ καλή χρονιά από θέμα ποιότητας στο σύνολο του αμπελώνα, όπου δεν παρατηρήθηκαν φαινόμενα μυκητολογικών μολύνσεων. Στο κλείσιμο του τρύγου θα μπορούσαμε να πούμε ότι είναι μια χρονιά που σημαδεύεται από την κλιματική αλλαγή δίνοντάς μας μικρές παραγωγές και στρεμματικές αποδόσεις αλλά με μια πολύ καλή ποιότητα πρώτης ύλης.





◇ Μπορεί σε όρους ποσότητας ο τρύγος να επιφύλαξε αρνητικές εκπλήξεις, ωστόσο η ποιότητα των σταφυλιών εξαιτίας της ανομβρίας, σύμφωνα με τον Κώστα Βруνιώτη, ήταν γενικά ιδιαίτερα καλή με αποτέλεσμα να χρειαστεί μόνο μία επέμβαση με θειάφι και δύο επεμβάσεις με χαλκό.

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΒΡΥΝΙΩΤΗ

## Άντεξε την πίεση το Βραδυανό

ΧΕΙΡΩΝΑΚΤΙΚΟΣ ΤΡΥΓΟΣ

**Κείμενο & Φωτογραφίες** Σοφία Σπύρου

Στους αμπελώνες του Κώστα Βруνιώτη στους πρόποδες ορεινών όγκων της Β. Εύβοιας ο τρύγος φέτος ξεκίνησε τρεις εβδομάδες νωρίτερα, στις 12 Αυγούστου, φτάνοντας σε πρωιμότητα έως και 30 ημερών. «Σε ποικιλίες όπως το Βραδυανό, το οποίο είχε μια μικρότερη μείωση στην παραγωγή της τάξης του 10-20%, τρυγάμε πάντα με τους πιο έμπειρους εργάτες μας και μπορεί πάνω από το φυτό να πάρουμε μόνο τα σταφύλια που είναι σε άριστη κατάσταση» θα πει ο κ. Βруνιώτης και συμπληρώνει: «Κάναμε τις προσπάθειές μας στο αμπέλι και πήραμε ένα πολύ καλό σταφύλι. Με τον οινολόγο μας Γρ. Σκοπελίτη, θα κάνουμε και τις προσπάθειές μας και στο οινοποιείο».







ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΛΑΙΟ

## Εκλεκτά αρώματα σε μικρό ποτήρι

PREMIUM ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΜΕ ΧΑΜΗΛΕΣ ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΣΕ ΔΥΣΚΟΛΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

**Κείμενο** Στέλιος Τσίρης, οινολόγος • **Φωτογραφία** Κτήμα Μέγα Σπήλλαιο

Ο τρύγος του 2024 ήταν η επιβεβαίωση της θεωρίας ότι οι πραγματικά ποιοτικές χρονιές συνοδεύονται και από μικρές αποδόσεις κάτω από δύσκολες συνθήκες. Ήταν ένας ιδιαίτερα πρώιμος τρύγος, κατά 20 με 30 ημέρες που επέτρεψε στα σταφύλια να ωριμάσουν αρωματικά και φαινορικά στο μέγιστο βαθμό. Ο χειμώνας 23 / 24 ήταν αρκετά φειδωλός στις βροχές και ακόμα περισσότερο στις χιονοπτώσεις των ορεινών αμπελώνων του Κτήματος Μέγα Σπήλλαιο. Η άνοιξη ξεκίνησε αρκετά ζεστή από πολύ νωρίς λόγω της απουσίας των χιονιών στα ορεινά με αποτέλεσμα πρώιμη έκπτυξη των οφθαλμών. Οι βροχοπτώσεις της άνοιξης ήταν σχεδόν ανύπαρκτες και οι θερμοκρασίες κανονικές αφήνοντας να υπάρξει καλή δημιουργία ταξιανθιών και ικανοποιητική καρπόδεση. Η έλλειψη βροχών και υγρασίας μείωσε την ένταση των ασθενειών, αλλά απαίτησε την προσοχή στη διαχείρισή τους αφού ότι είναι 100% μη αρδευόμενοι. Το καλοκαίρι εξακολούθησε άνομβρο και διαρκώς ζεστό τις θερμές ώρες της ημέρας διατηρώντας όμως θερμοκρασιακή διαφορά 8 με 10°C καθημερινά.



ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ

## «Δύο κοφίνια τρύγος»

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗ ΜΙΚΡΟΤΕΡΗ ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΠΟΣΟΤΗΤΑ

**Κείμενο** Κώστας Τέλλης, γεωπόνος • **Φωτογραφίες** Κτήμα Σιγάλα

Ένας από τους κορυφαίους ποιοτικά τρύγους ήταν το 2024 για το Κτήμα Σιγάλα, σύμφωνα με τον Στέλλιο Μπουτάρη, σε έναν ακόμη δύσκολο τρύγο για τη Σαντορίνη που κατέγραψε τη χαμηλότερη σε ποσότητα παραγωγή ιστορικά στο νησί. «Η κλιματική αλλαγή απαιτεί αλλαγή τρόπου σκέψης και απαγκίστρωση από αγκυλώσεις» υπογράμμισε ο 5ης γενιάς οινοποιός και διευθύνων σύμβουλος του Κτήματος Σιγάλα. «Έχουμε επιταχύνει την επένδυση προς αυτή την κατεύθυνση, με έμφαση στην επιστημονική γνώση και την έρευνα. Δουλεύουμε για ένα βιώσιμο, δυναμικό μέλλον που θα αναδεικνύει, τόσο τη μοναδικότητα του Σαντορινιού αμπελώνα όσο και την ικανότητά του να προσαρμόζεται και να αναδημιουργείται όταν απαιτείται». Πράγματι, η καλλιεργητική περίοδος 2023-2024 ήταν μια σύνθεση και αλληλουχία αντίξων σεναρίων, τόνισε ο Κώστας Τέλλης, γεωπόνος του Κτήματος Σιγάλα. «Η επιπλέον επιβάρυνση προήλθε από το γεγονός ότι οι δύσκολες κλιματικές συνθήκες ακολούθησαν και λειτούργησαν συσσωρευτικά της εξίσου δύσκολης περσινής χρονιάς». Η περιοχή της Οίας, από όπου προέρχεται το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής του Κτήματος, χάρη στην τοποθεσία και το μεσο-κλίμα της αντιμετώπισε πλιότερο θερμικό στρες -κατά 3-4°C- κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού σε σχέση με τα ενδότερα του νησιού. Οι κλιματικές συνθήκες οδήγησαν σε έναν από τους πρωιμότερους τρύγους των τελευταίων ετών, με το Μαυροτράγανο στις 29 Ιουλίου. Ακολούθησαν η Μανδηλαριά, το Ασύρτικο και το Αθήρι, φτάνοντας έως και τις 16 Αυγούστου με το Αηδάνι. Μια εξαιρετική χρονιά διαφαίνεται και για την Σάρα Ιακωβίδου, οινολόγο του Κτήματος Σιγάλα. «Αν κάτι θα λείψει σε όλους μας, αυτό θα είναι η ποσότητα».



◊ Από αριστερά: Κώστας Τέλλης, γεωπόνος, Σάρα Ιακωβίδου, οινολόγος, Γιώργος Μαχαίρας, cellar manager, Γιάννης Μπουτάρης, brand ambassador (και 6η γενιά της οικογένειας που ασχολείται με το κρασί), η ομάδα του Κτήματος Σιγάλα

# Λιγότερο, καλύτερο και στον τόπο του. Θέλουμε κάτι άλλο;

Μείωση παραγωγής που συμπορεύεται με εκπληκτική ποιότητα λόγω των χαμηλών αποδόσεων ανά φυτό φέρνει, σύμφωνα με τους περισσότερους οινοποιούς, ο τρύγος του 2024. Μήπως τελικά οι υψηλές θερμοκρασίες βοήθησαν στη διατήρηση της αξιότητας και των αρωμάτων των εγχώριων ποικιλιών, αναρωτιέται κανείς. Γιατί λοιπόν να πάρουμε τα όρη και τα βουνά; Μόνο για μεγαλύτερη σοδειά;



Κείμενο:  
Δρ. Χαρούλα  
Σπινθηροπούλου

\* Γεωπόνος, ειδικός  
αμπελουργίας,  
οινοποιός

Βρισκόμαστε στα μέσα Σεπτεμβρίου και στις περισσότερες περιοχές ο τρύγος έχει ολοκληρωθεί, απομένουν οι όψιμες περιοχές, όπως Νάουσα, Μαντινεία, Αμύνταιο κ.ά. Πανελλαδικά ήταν ένας από τους πιο δύσκολους τρύγους που έχω δει, και έχω δει πολλούς! Οι δυσκολίες με τις οποίες ήρθαν αντιμέτωποι αμπελουργοί και αμπελώνες το 2023, με τις απότομες βροχές της άνοιξης που οδήγησαν σε αυξημένες προσβολές περonosπόρου, καταστροφή του φυλλώματος και μεγάλη μείωση της παραγωγής, σε συνδυασμό με το ξηροθερμικό καλοκαίρι που ακολούθησε, δεν άφησαν ανεπηρέαστη την αμπελουργική χρονιά του 2024.

Οι αμπελώνες ξεκίνησαν με μειωμένα υδατικά και θρεπτικά αποθέματα και σχετικά υψηλές θερμοκρασίες με συνέπεια, η έκπτυξη των οφθαλμών να είναι ανομοιομορφη και «φτωχή» σε ανθικές καταβολές, κυρίως στη νότια χώρα, προοιωνίζοντας χαμηλή παραγωγή. Απότομες, αλλά διόλου «ποτιστικές» βροχοπτώσεις, συνοδευόμενες με χαλάζι, και υψηλές θερμοκρασίες στη διάρκεια της βλαστικής περιόδου συνέβαλαν επίσης στη μειωμένη παραγωγή του 2024. Σχεδόν όλοι οι αμπελουργοί και οι οινοποιοί κάνουν λόγο για υπερβολική πρωίμιση της παραγωγής και μεγάλη μείωσή της, λόγω των καιρικών συνθηκών. Η μείωση της παραγωγής σε μικρότερο βαθμό αφορούσε και τους ποτιστικούς αμπελώνες, αφού η επίδραση των υψηλών θερμοκρασιών υπήρξε καθοριστική για το τελικό μέγεθος και το βάρος του σταφυλιού. Όλοι οι οινοποιοί όμως δηλώνουν ότι η ποιότητα της παραγωγής εξαιτίας των χαμηλών αποδόσεων ανά φυτό είναι εκπληκτική! Αρχίζω λοιπόν να αναρωτιέμαι εάν οι υψηλές θερμοκρασίες βοήθησαν στη διατήρηση της οξύτητας και των αρωμάτων και γενικά της ποιότητας των λευκών και των ερυθρών μας ποικιλιών... Και εάν είναι

έτσι, το αποτέλεσμα της λεγόμενης κλιματικής κρίσης, θα είναι μόνο η μείωση της παραγωγής που θα μας αναγκάσει να πάρουμε τα όρη και τα άγρια βουνά;

**Τι είδα εγώ στους αμπελώνες μέχρι τις αρχές Σεπτεμβρίου που γράφτηκε το παρόν κείμενο:**

- Σταφύλια χωρίς ιδιαίτερα φυτοπαθολογικά προβλήματα
- Ανομοιομορφία ωρίμανσης, αραιοραγία και ανισοραγία ανάλογα με την ποικιλία
- Μικρή παραγωγή
- Χαμηλή απόδοση ραγών σε χυμό
- Πρωίμιση παραγωγής 7-20 μέρες
- Προβλήματα με ζώα (αγριογούρουνα, ζαρκάδια, αλεπούδες, πουλιά)
- Χαμηλές γενικά οξύτητες

**Επεμβάσεις που διευκόλυναν την σωστή ωρίμανση του σταφυλιού και την επίτευξη ικανοποιητικού τρύγου**

- Χρήση ζεόθιθου, λεοναρδίτη κλπ στο έδαφος
- Ψεκασμοί φυλλώματος με καολίνη
- Ψεκασμοί με σκευάσματα που βοηθούν στην ανθεκτικότητα ενάντια στο θερμοκρασιακό stress και στη διατήρηση του αρωματικού και φαινολικού δυναμικού των σταφυλιών
- Διατήρηση φυλλώματος στη σταφυλική ζώνη
- Λελογισμένη χρήση αρδευτικού νερού
- Συλλογή σταφυλιών δεύτερης άνθησης μαζί με αυτά της πρώτης (όπου υπήρχαν)
- Χρήση δικτυών σκίασης
- Ελαφρύ κορυφολόγημα και γενικά ήπιες αφαιρέσεις φυλλικής επιφάνειας
- Όψιμο αραίωμα φορτίου, όπου αυτό ήταν αναγκαίο
- Περίφραξη αμπελώνων.





## Συν Αθηνά και χείρα κίνει για τον τρύγο του 2025

Ο τρύγος του 2025 είναι κοντά και με την εμπειρία που αποκτήσαμε όλοι ως προσπαθήσουμε να μειώσουμε ενδεχόμενες αρνητικές επιπτώσεις τη νέα χρονιά, σημειώνει η δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου.

Μακάρι να έχουμε έναν πραγματικό χειμώνα και να μην αντιμετωπίσουμε συνθήκες όπως αυτές των τελευταίων χρόνων, όμως συν Αθηνά και χείρα κίνει:

- Πότισμα αμπελώνων μετά τον τρύγο, ώστε να αποφευχθεί η πρόωμη φυλλόπτωση
- Χρήση εδαφοβελτιωτικών στο έδαφος (ζεόλιθος, λεοναρδίτης, κοπριά κ.ά.) σε συνδυασμό με χρήση ωφέλιμων μικροοργανισμών όπως οι διάφορες μυκόρριζες
- Αυστηρό κλάδεμα - κλάδεμα με βάση την ευρωστία του πρέμνου
- Άρδευση την άνοιξη σε περίπτωση λίγων βροχοπτώσεων το χειμώνα.

Τα αποθέματα νερού μειώνονται, ενώ τα απόβλητα μάς περισσεύουν. Η χρήση του νερού των βιολογικών καθαρισμών, μπορεί να αποβεί εξαιρετικά ωφέλιμη για τους αμπελώνες, το παράδειγμα χωρών όπως το Ισραήλ είναι εξόφθαλμο. Από την άλλη, οι κατακλυσμαίες βροχοπτώσεις οποιαδήποτε εποχή του χρόνου είναι γεγονός, η δημιουργία τοπικά, μικρών φραγμάτων και η αξιοποίηση γενικότερα των όμβριων υδάτων δεν μπορεί να μένει σήμερα ανεκμετάλλευτη. Εμπειρία αξιοποίησης του βρόχινου νερού υπάρχει σε όλα τα Κυκλαδονήσια, αφού στο παρελθόν κάθε σπίτι χιζόνταν με υπόγειες δεξαμενές αποθήκευσης νερού.

Ας εμπνευστούμε λίγο από αυτή την εμπειρία και ας δούμε πώς μπορεί, με τη σημερινή τεχνογνωσία, να γίνει αξιοποιήσιμη σε κάθε τόπο.



**ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ**

NEMEA, KOPINΘΙΑ | T. 0030 2746 304908

[www.facebook.com/nikolaouorganicwines](https://www.facebook.com/nikolaouorganicwines) | Nikolaou Estate (@nikolaouestate)

[www.nikolaouestate.gr](http://www.nikolaouestate.gr)

# ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΑΕΙΦΟΡΙΑΣ ΣΤΟΝ ΕΓΧΩΡΙΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Την εξαιρετικά λεπτή ισορροπία μεταξύ βιωσιμότητας και αειφορίας επιχειρεί να αναζητήσει ένα ενδιαφέρον ερευνητικό έργο, που είναι σε εξέλιξη με πρωτοβουλία της «Yara Hellas», σε συνεργασία με το «Κτήμα Κυρ Γιάννη» και το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο της Αθήνας

Κείμενο **Λεωνίδας Λιάμης**

**Τ**ην ανάγκη μετάβασης σε μια πιο αειφορική προσέγγιση της γεωργίας επιβεβαίωσαν η πρωτοφανής πρωιμότητα κι οι μειωμένες παραγωγές, που εμφάνισαν φέτος σχεδόν το σύνολο των καλλιεργειών συνεπεία του ήπιου χειμώνα και των παρατεταμένων υψηλών θερμοκρασιών το καλοκαίρι. Για να κερδηθεί, ωστόσο, το «στοίχημα», η εμπειρία έχει αποδείξει πως απαιτείται και ρεαλισμός, εκτός από τους ευγενείς στόχους. Διότι αν οι αγροτικές εκμεταλλεύσεις πάψουν να είναι βιώσιμες, στο βωμό μιας άνευ όρων αειφορικής αντίληψης, θα χαθεί ένας κρίσιμος παράγοντας για την επίτευξή της, υπονομεύοντας μακροπρόθεσμα την επισιτιστική ασφάλεια, τη στιγμή που ο πληθυσμός του πλανήτη αυξάνει διαρκώς. Φυσικά ο εγχώριος αμπελώνας δεν αποτελεί εξαίρεση, ένας χώρος όπου βρίσκεται σε εξέλιξη το ενδιαφέρον ερευνητικό έργο, πρωτοβουλία της «Yara Hellas», σε συνεργασία με το «Κτήμα Κυρ Γιάννη» και το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο της Αθήνας. Οι τρεις εταίροι έχουν «στήσει» δύο πειραματικά αμπελοτεμάχια στο Παννακοχώρι της Νάουσας και στη Σαμαρόπετρα του Αμυνταίου και μελετούν πώς μπορεί να επιδράσουν πρακτικές της Αναγεννητικής γεωργίας (εφαρμόστηκαν πέντε διαφορετικές μεταχειρίσεις, με έναν μάρτυρα και τέσσερις επαναλήψεις, με πρωτόκολλα που περιλάμβαναν συνδυασμό προϊόντων της Yara) στη βελτίωση της υγείας του εδάφους, που είναι ζητούμενο της αει-



**70%**

των οινοπαραγωγικών περιοχών μπορεί να καταστήσει ακατάλληλες η κλιματική αλλαγή





**29%**

των αμπελώνων θα αντιμετωπίσει ακραίες συνθήκες, απαγορευτικές για premium λευκό κρασί

**41%**

των αμπελώνων θα εξαρτηθούν από τη λήψη άμεσων μέτρων στους επόμενους μήνες

**+2°C**

αν υπερβεί η αύξηση της θερμοκρασίας σημαντικός ο κίνδυνος για τον ελληνικό αμπελώνα

**2**

εβδομάδες νωρίτερα ο τρύγος σε σχέση με την περίοδο 1960-1980

Πηνελόπη Decanter





Τα πρώτα **αποτελέσματα** του project παρουσιάστηκαν σε ειδική **εκδήλωση** που οργανώθηκε την Τετάρτη 11 Σεπτεμβρίου στον **αμπελώνα** του κτήματος Κυρ Γιάννη.

φορίας, συνδυαστικά με την ενίσχυση των ποσοτικών και των ποιοτικών χαρακτηριστικών του αμπελώνα, ώστε να μπορεί η μέθοδος να αξιοποιηθεί και εμπορικά για τον αμπελουργό.

### **Ενθαρρυντικά τα πρώτα αποτελέσματα**

Τα πρώτα αποτελέσματα του φιλόδοξου project, όπως ανακοινώθηκε σε ειδική εκδήλωση που οργανώθηκε την Τετάρτη 11 Σεπτεμβρίου στον καταπράσινο -ακόμη- αμπελώνα του κτήματος Κυρ Γιάννη, παρουσία εκπροσώπων από όλη την αλυσίδα αξίας του αγροδιατροφικού τομέα, είναι ενθαρρυντικά και στις δύο περιοχές, τόσο ως προς την υγεία του εδάφους, όσο και για την αύξηση των στρεμματικών αποδόσεων, χωρίς να υποβαθμίζονται τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών. Στην εισαγωγική του τοποθέτηση ο Marketing & Agronomy Manager της Yara Hellas, Νίκος Μυτιλέκας, διευκρίνισε πως «αυτό που θέλουμε να κάνουμε με το εν εξελίξει ερευνητικό πείραμα δεν είναι να βγάλουμε ένα πρωτόκολλο λίπανσης και να πούμε αυτή είναι η συνταγή για το οινοποιίσιμο αμπέλι. Μαθαίνουμε μέσα από αυτήν τη διαδικασία και θέλουμε να δούμε τελικά, τι επιδόσεις θα μας δώσουν οι διαφορετικές μεταχειρίσεις και να δούμε στο τέλος με το κτήμα Κυρ Γιάννη, ή με τον εκάστοτε συνεργάτη, αύριο μεθαύριο σε μια άλλη καλλιέργεια, ποια στρατηγική θα ακολουθήσει για να επιτευχθεί αποτελεσματικότερα η υγεία του εδάφους και η ευμερσία του παραγωγού».

Ανοίγοντας νωρίτερα την εκδήλωση ο Στέλιος Μπουτάρης, έκανε μια σύντομη αναδρομή στην ιστορία του κτήματος και στην αφοσίωσή του σε ζητήματα προστασίας του περιβάλλοντος, τόνι-



«Η **πρόκληση** για όλους μας είναι να βρούμε την **ισορροπία** ανάμεσα στην αειφορία και στη βιωσιμότητα. Είναι **δύσκολη** άσκηση, αλλά είναι και **μονόδρομος**», ανέφερε χαρακτηριστικά ο διευθύνων **σύμβουλος** του Κτήματος Στέλιος Μπουτάρης.



σε πως η κλιματική αλλαγή θέτει εμφαντικά το θέμα της αειφορικής άσκησης της γεωργίας. «Οι ακραίες θερμοκρασίες, το χαλάζι και οι άκαιρες βροχοπτώσεις μας ανησυχούν. Μας λένε πως θα πρέπει να προσέξουμε το χώμα μας, το περιβάλλον και ίσως και να αλλάξουμε τον τρόπο που καλλιεργούμε. Η πρόκληση για όλους μας είναι να βρούμε την ισορροπία ανάμεσα στην αειφορία και στη βιωσιμότητα. Είναι δύσκολη άσκηση, αλλά είναι και μονόδρομος», ανέφερε χαρακτηριστικά ο κ. Μπουτάρης.

### Πληθώρα προκλήσεων για τη γεωργία

Την ανάγκη ενδυνάμωσης του αγροδιατροφικού συστήματος έναντι των επιπτώσεων της κλιματικής μεταβολής, ανέδειξε, μεταξύ άλλων, και η Marion Martinez, SVP South Europe της Yara. Όπως σημείωσε, υπάρχει μια πληθώρα προκλήσεων που μπαίνει στο τραπέζι για τον τομέα της γεωργίας, που ξεκινά από την παραγωγή τροφής για έναν πληθυσμό του πλανήτη που αυξάνει διαρκώς, μέχρι τη διάβρωση του εδάφους, τη διαχείριση του νερού και τις διαταραχές της διατροφικής αλυσίδας. Στο πλαίσιο αυτό επισήμανε πως η Αναγεννητική γεωργία έχει στον πυρήνα της φιλοσοφίας της το κλίμα, την υγεία του εδάφους, την ορθή χρήση των πόρων, τη βιοποικιλότητα και την ευημερία των παραγωγών, και ως εκ τούτου είναι προαπαιτούμενο για να μετασχηματιστεί ο αγροτικός τομέας και να διασφαλιστεί πως και οι επόμενες γενιές θα μπορούν να καλλιεργήσουν τη γη. Εστίασε ακόμη στη δέσμευση της Yara να παράγει τα προϊόντα της με χαμηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα, στις τεχνολογίες που εφαρμόζει στα λιπάσματά της, αλλά και στις επενδύσεις που κάνει σε ψηφιακά εργαλεία και στη γεωργία ακριβείας, τα οποία βοηθούν τον παραγωγό να λάβει τις σωστές αποφάσεις. Εξήρε δε, τη συνεργασία με το κτήμα Κυρ Γιάννη και το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο. Εκ μέρους του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, ο επικεφαλής του ερευνητικού έργου, Γιάννης Ζαφειρίου, παρουσίασε στοιχεία από την Ε.Ε., που δείχνουν τη μεγάλη καταπόνηση που δέχεται το έδαφος της Γηραιάς Ηπείρου από τη διάβρωση και τη ρύπανση, ενώ στη συνέχεια ανέλυσε τον τρόπο με τον οποίο στήθηκε το πειραματικό έργο, τη μεθοδολογία του και πως οι μεταχειρίσεις Αναγεννητικής γεωργίας έχουν αρχίσει να επιδρούν στην υγεία του εδάφους.



Τα αποτελέσματα είναι **ενθαρρυντικά** και στη Νάουσα και το Αμύνταιο, τόσο ως προς την υγεία του εδάφους, όσο και για την αύξηση των **στρεμματικών** αποδόσεων, χωρίς να υποβαθμίζονται τα **ποιοτικά** χαρακτηριστικά των σταφυλιών.



## Το πρώτο ελληνικό οινοποιείο στο International Wineries For Climate Action

Το Κτήμα Κυρ-Γιάννη έγινε το πρώτο ελληνικό οινοποιείο που εντάχθηκε από τα τέλη Απριλίου 2024 στο "INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION" (IWCA), την διεθνώς αναγνωρισμένη ομάδα εργασίας που στοχεύει στη μείωση του ανθρακικού αποτυπώματος του κλάδου σε παγκόσμια επίπεδο και τη διαχείριση των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής. «Ένα σημείο-σταθμός στην ιστορία της Κυρ-Γιάννη αλλά και ένα



ορόσημο για το ελληνικό κρασί», σύμφωνα με τον Στέλλιο Μπουτάρη, οινοποιό 5ης γενιάς και Διευθύνοντα Σύμβουλο του Κτήματος, που τονίζει ότι «πλέον οι μεγάλες προκλήσεις απαιτούν μεγάλες αποφάσεις και μεγάλες συνέργειες για να αντιμετωπιστούν. Μακρόπνοη στοχοθέτηση, ανταλλαγή εμπειρίας και τεχνογνωσίας με τους κορυφαίους του πλανήτη. Αυτή είναι η δύναμη του IWCA».

ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ

## Παράδοση και σύγχρονες προκλήσεις

Η κατεύθυνση της πιστοποίησης Nemea Lions προσπαθεί να ισορροπήσει τις παραδόσεις με τις σύγχρονες κλιματικές προκλήσεις όπως οφείλει, ανέφερε ο καταξιωμένος MW, Γιάννης Καρακάσης, Έχει αρκετά κοινά με το Chianti Gran Selezione, δηλαδή στρεμματικές αποδόσεις (750 κιλά το στρέμμα εκεί), το ελάχιστο αλκοόλ (13%) και την ωρίμανση σε 24 μήνες χωρίς υποχρεωτικό βαρέλι, ενώ τα σταφύλια πρέπει να προέρχονται από ιδιόκτητους αμπελώνες.



Ο Γιάννης Καρακάσης υποστήριξε ότι τα Nemea Lions είναι σημαντικά γιατί είναι η πρώτη απόπειρα στην Ελλάδα να αναγνωρίσουμε κρασιά από **αμπελοτεμάχια** αναδεικνύοντας το terroir.

# Με ερείσματα σε Τοσκάνη και Βουργουνδία το premium ΠΟΠ Νεμέα, Nemea Lions

Ένα φιλόδοξο εγχείρημα, το οποίο, εφόσον υποστηριχθεί από τους συντελεστές του οινικού κλάδου της Νεμέας, θα μπορούσε να οδηγήσει σε μεγάλες υπεραξίες είναι το Nemea Lions, το οποίο παρουσιάστηκε στις 30 Αυγούστου σε ειδική εκδήλωση στο κέντρο της Αθήνας

Κείμενο Γιάννης Πανάγος



**Τ**ους άξονες, πάνω στους οποίους θα κινηθεί το νέο σήμα Nemea Lions περιέγραψε σε ειδική εκδήλωση που διοργάνωσε ο Σύνδεσμος Οινοποιών Νεμέας σε συνεργασία με τον Δήμο Νεμέας ο καθηγητής αμπελουργίας του ΑΠΘ, Στέφανος Κουνδουράς, και ο Master of Wine, Γιάννης Καρακάσης, με τον πρώτο να διαβεβαιώνει ότι οι ειδικότερες εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες στη Νεμέα εξασφαλίζουν τις προϋποθέσεις για επιτυχία του εγχειρήματος. Αναφερόμενος στα ειδικότερα κριτήρια που θεσπίζονται με το εν λόγω σήμα, ο Γ. Καρακάσης κατέστησε σαφές ότι για να λάβει ένα κρασί την πιστοποίηση πρέπει να τηρεί τα εξής:



- Προέλευση από ένα αμπελοτεμάχιο, κάτι που ενισχύει την έννοια του terroir.
- Αποδόσεις όχι πάνω από 800 κιλά ανά στρέμμα.
- Συνολική ωρίμανση 24 μηνών με υποχρεωτική χρήση βαρελιού 12 μηνών: Υπάρχει μια συζήτηση γιατί να είναι υποχρεωτική η χρήση βαρελιού, καθώς υπάρχουν εναλλακτικές όπως οι αμφορείς.
- Ελάχιστος αλκοολικός τίτλος 13%: Με την κλιματική αλλαγή προτείνεται να εξεταστεί το ενδεχόμενο καθορισμού και ενός μέγιστου αλκοολικού τίτλου.





NICO LAZARIDI

OINOI - WINES



Αφεθείτε στα φθινοπωρινά  
χρώματα και αρώματα  
με κρασιά της Nico Lazaridi

SCAN  
& VISIT US



WINE TOURISM

[www.nicolazaridi.gr](http://www.nicolazaridi.gr)

[info@nicolazaridi.gr](mailto:info@nicolazaridi.gr) / [f](#) [@](#) [d](#) NicoLazaridiWinery





Η σημερινή εικόνα μεταφοράς και παραλαβής των σταφυλιών από την άλλοτε κραταιά, συνεταιριστική οργάνωση ΜΑΡΚΟ στο Μαρκόπουλο Αττικής, μόνο στεναχώρια φέρνει. Ωστόσο οι άνθρωποι παραμένουν ίδιοι. Ευθυγενείς, περήφανοι, ανυπότακτοι. Παρ' ότι γνωρίζουν ότι οι οικοπεδικές αξίες των αγροκτημάτων τους είναι τεράστιες, επιμένουν να καλλιεργούν τα αμπέλια τους, ακόμα και αν η τιμή που προσφέρει η οργάνωσή τους δεν αφήνει πολλά περιθώρια... επιβίωσης.

## Σβήνει ο ιστορικός αμπελώνας της Αττικής - Καμπανάκι από Οινοποιητικούς Συνεταιρισμούς

**Α**ντιμέτωπος με κίνδυνο εξαφάνισης μέσα στην επόμενη πενταετία βρίσκεται ο ιστορικός αμπελώνας της Αττικής, ελέω των χαμηλών τιμών που καταβλήθηκαν στα οινοποιήσιμα σταφύλια και της συρρίκνωσης της παραγωγής. Η προειδοποίηση έρχεται από τους πέντε Οινοποιητικούς Συνεταιρισμούς Ανατολικής Αττικής, που μέσω ανακοίνωσής τους γνωστοποίησαν ότι οι λευκές ποικιλίες γνώρισαν μείωση της παραγωγής της τάξεως του 40% σε σχέση με πέρυσι, με το αντίστοιχο ποσοστό για τις ερυθρές ποικιλίες να ανέρχεται στο 50% και για το Σαββατιανό στο 55-60%. Εντούτοις, η ποιότητα των σταφυλιών σε

αντίθεση με την ποσότητά τους, ήταν εξαιρετικά καλή. «Βρισκόμαστε στο και 5'», λένε οι συνεταιρισμοί χτυπώντας καμπανάκι για άμεσα μέτρα διάσωσης της αμπελοκαλλιέργειας με στοχευμένες κινήσεις εισοδηματικής στήριξης και μεσο-μακροπρόθεσμο σχεδιασμό αντιμετώπισης της κλιματικής κρίσης (εμπλουτισμό υδροφόρου ορίζοντα, δίκτυα άρδευσης κ.λπ.). «Σε λιγότερο από μία πενταετία, αν δεν ληφθούν άμεσα και αποτελεσματικά μέτρα στήριξης των αμπελουργών της Αττικής, ο πάλοι ποτέ μεγαλύτερος αμπελώνας της χώρας με την ιδιαίτερη ιστορική του αξία και την περιβαλλοντική του συμβολή για τους κατοίκους της πρωτεύουσας δυστυχώς δεν θα

υπάρχει. Οι αιτίες της αρνητικής αυτής εξέλιξης αφορούν πρώτα και κύρια τις απαράδεκτα χαμηλές τιμές που καταβλήθηκαν στα οινοποιήσιμα σταφύλια εξαιτίας του αθέμιτου ανταγωνισμού και της απουσίας ελέγχων στην αγορά», αναφέρουν στην ανακοίνωσή τους τονίζοντας πως οι τιμές σε συνδυασμό με την πρωτοφανή μείωση της σταφυλικής παραγωγής δεν διασφαλίζουν την βιωσιμότητα των αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων και δεν επανατροφοδοτούν οικονομικά την συνέχιση της καλλιέργειας. Η δεύτερη αιτία της συρρίκνωσης αφορά την κλιματική κρίση και ιδιαίτερα την λειψυδρία και την ξηρασία για δεύτερη συνεχόμενη χρονιά.



# TSELEPOS WINES



## Ο ορισμός της αρκαδικής φιλοξενίας στο Κτήμα Τσέλεπου.

Περιηγηθείτε στους αμπελώνες και το οινοποιείο μας  
και απολαύστε μια ξεχωριστή εμπειρία οινογευσίας.

**ΔΕΥΤΕΡΑ - ΣΑΒΒΑΤΟ**  
9.00 - 16.00

**ΚΥΡΙΑΚΗ**  
10.00 - 17.00 (κατόπιν ραντεβού)

ΩΡΕΣ ΞΕΝΑΓΗΣΕΩΝ

T 2710 544 440(2)  
E TSELEPOS@OTENET.GR

14<sup>ο</sup> ΧΛΜ ΤΡΙΠΟΛΗΣ - ΚΑΣΤΡΙΟΥ,  
220 12 ΡΙΖΕΣ, ΑΡΚΑΔΙΑΣ

[WWW.TSELEPOS.GR](http://WWW.TSELEPOS.GR)



ΚΤΗΜΑΤΣΕΛΕΠΟΥ





Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΗΣ ΕΑΝΟΛ ΑΕ

## ΜΕ ΣΧΕΔΙΟ Ο ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗ ΘΕΣΣΑΛΙΑ

Στο πλαίσιο της Γιορτής Κρασιού, που πραγματοποιείται κάθε χρόνο στη Ραψάνη, δόθηκε μια εικόνα της συνεισφοράς της Αναπτυξιακής Εταιρείας στον οινοτουρισμό της περιοχής

**Ε**να ακόμη βήμα, προς την κατεύθυνση της διασύνδεσης της παραγωγής οίνου με τον τουρισμό και πολιτισμό, μπορεί να αποτελέσει το Σχέδιο Διατοπικής Συνεργασίας, με εγκεκριμένο προϋπολογισμό 602.000 ευρώ, που παρουσιάσαν το Σάββατο 31 Αυγούστου στο Μουσείο Οίνου και Αμπέλου της Ραψάνης, οι επιτελείς του Αναπτυξιακού Οργανισμού Τοπικής Αυτοδιοίκησης Νομού Λάρισας (ΕΑΝΟΛ Α.Ε.). Στην εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της Γιορτής Κρασιού που γίνεται κάθε χρόνο στη Ραψάνη και που έρχεται να αναδείξει τις ομορφιές της περιοχής αλλά και το τεράστιο δυναμικό της ζώνης στον τομέα του οίνου, η συντονίστρια της πρωτοβουλίας Leader της ΕΑΝΟΛ, Σεβαστή Μπασδέκη, έδωσε μια ενδιαφέρουσα εικόνα της δραστηριότητας που αναπτύσσει η συγκεκριμένη Αναπτυξιακή και της τεράστιας συνεισφοράς της στη θεμελίωση του Οινοτουρισμού στην περιοχή. Βραχίονα του προγράμματος αποτελεί και η στενότερη συνεργασία των οινοποιείων με τις δομές φιλοξενίας και εστίασης, στο πλαίσιο της αμοιβαίας αλληλοϋποστήριξης με ό,τι αυτό σημαίνει για την τοπική ανάπτυξη των περιοχών που συμμετέχουν στη συνεργασία. Με άλλα λόγια, κύριος στόχος του σχεδίου είναι η μετατροπή των οινοποιείων σε «κόμβους» διασύνδεσης του πρωτογενούς τομέα και της μεταποιητικής δραστηριότητας της αγροτικής παραγωγής με τον τουρισμό και τον πολιτισμό και η ανάδειξη της δυναμικής των περιοχών παρέμβασης σε οινοτουριστικούς προορισμούς, μέσα από μια βιώσιμη προσέγγιση για το περιβάλλον, την οικονομία και την τοπική κοινωνία. Στους στόχους του Σχεδίου ξεχωρίζουν:



- Ανάπτυξη δράσεων και ενεργειών για την στήριξη τόσο του οινοποιητικού κλάδου, όσο και της μεταποιητικής δραστηριότητας αγροτικής παραγωγής και του τουρισμού στην περιοχή (καταλύματα, εστιατόρια κλπ.),
- Ο συντονισμός ενεργειών για την ανάπτυξη του οινοτουρισμού μεταξύ των οινοπαραγωγών και των επιχειρηματιών, που δραστηριοποιούνται στους τομείς φιλοξενίας, εστίασης και παραγωγής τοπικών προϊόντων.
- Η στήριξη της ανάπτυξης ενός κοινού κώδικα συνεργασίας μεταξύ των οινοποιείων και των λοιπών επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στους τομείς φιλοξενίας, εστίασης κλπ., με κοινό προσανατολισμό την παροχή υπηρεσιών ποιότητας και την καλύτερη δυνατή συνεργασία τους.
- Η αύξηση των πιστοποιημένων οινοποιείων ως επισκέψιμα.
- Η βελτίωση της δημιουργικής ικανότητας και των γνώσεων του ανθρώπινου δυναμικού στον οινοτουρισμό.
- Η προβολή των «οινοτουριστικών εμπειριών» και η δημιουργία ισχυρής τοπικής ταυτότητας με άξονες τα τοπικά χαρακτηριστικά κάθε περιοχής.
- Η αναβάθμιση της οινικής εμπειρίας και η δημιουργία υψηλής ποιότητας οινικών εμπειριών.
- Η δημιουργία εικόνας αξίας στο εσωτερικό και το εξωτερικό με παράλληλα προβολή οίνων ΠΟΠ, ΠΓΕ. Σημειωτέον ότι στο Σχέδιο Διατοπικής Συνεργασίας συμμετέχουν 22 ΟΤΑ από την Ελλάδα, συντονιστής εταίρος του σχεδίου είναι η Αναπτυξιακή Θεσσαλονίκης Α.Ε., ο προϋπολογισμός ανέρχεται σε 602.000 ευρώ και το χρονοδιάγραμμα υλοποίησης καλύπτει την περίοδο από 31/12/2023 μέχρι 30/09/2025. **Γιάννης Πανάγος**





## ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΥ

### ΣΕ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΣΤΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑ ΣΤΙΣ 28 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ ΤΟ LANDINI REX DYNAMIC

**Τ**ο REXperience event, που διοργανώνεται σε συνεργασία της εταιρείας Πέτρος Πετρόπουλος ΑΕΒΕ και της ArgoTractors S.p.A., θα πραγματοποιηθεί στο βραβευμένο οινοποιείο Panagiotoroulos Wines στον Πύργο Τριφυλίας, του νομού Μεσσηνίας στην Πελοπόννησο το Σάββατο 28 Σεπτεμβρίου από τις 16:00 έως τις 20:30 μ.μ. Στην εκδήλωση θα φιλοξενηθεί η πλήρης γκάμα δενδροκομικών τρακτέρ της Landini, ενώ θα πρωταγωνιστεί το ολοκαίνουργιο Landini Rex Dynamic που θα παρουσιαστεί για πρώτη φορά στην Ελλάδα και θα δοκιμαστεί στον αμπελώνα του οινοποιείου σε πραγματικές συνθήκες.



Στο event, εκτός της ομάδας της εταιρείας Πέτρος Πετρόπουλος ΑΕΒΕ και των αντιπροσώπων της, θα παραβρεθούν ο υπεύθυνος εξαγωγών του εργοστασίου ArgoTractors S.p.A. Marco Pischetola και ο διευθυντής Marketing Antonio Salvaterra. Η Πέτρος Πετρόπουλος ΑΕΒΕ τονίζει πως η συμμετοχή όλων όσοι θέλουν να ζήσουν την εμπειρία REXperience είναι σημαντική σε αυτή τη μοναδική εκδήλωση, όπου θα μπορέσουν να

δοκιμάσουν για πρώτη φορά το δενδροκομικό του μέλλοντος Rex Dynamic.

#### Πολλές καινοτομίες στο σχεδιασμό του τρακτέρ

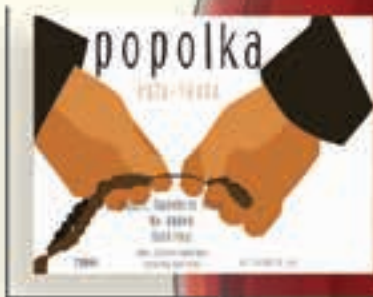
Η έκδοση Dynamic του Rex4 RoboShift (γκάμα 5 μοντέλων από 80 έως 120 ίππους στις εκδόσεις F, S, V και GT) στην έκδοση Dynamic διατηρεί τον τετρακύλινδρο κινητήρα Deutz-Ag, 2,9 λίτρων, με Turbo Intercooler ηλεκτρονικού ψεκασμού Common Rail και χαρακτηρίζεται για την μέγιστη άνεση λειτουργίας χάρη στο κιβώτιο ταχυτήτων HML RoboShift 48+16. Το εξειδικευμένο Dynamic της Landini είναι διαθέσιμο στα μοντέλα S (στενός οπωρώνας) και V, ενώ προσφέρεται στις εκδόσεις GT-πλατύς οπωρώνας ή ανοιχτό χωράφι- και F -οπωρώνας. Επιπλέον, Το Landini Rex 4 RoboShift Dynamic διαθέτει τα εργαλεία Landini Farm (διαθέσιμο σε όλα τα τρακτέρ Stage V της μάρκας) και Landini Fleet & Remote Diagnostic Management.



**Εινόμυρο Αμυνταίου**  
ερυθρό ξηρό  
παλαιωμένο  
2021



**Εινόμυρο Αμυνταίου,**  
ροζέ ξηρό  
από βαρέλι  
2021



**Εινόμυρο Αμυνταίου,**  
λευκό ξηρό,  
πάνα τράβα  
2022



**Μοσχάτο Αλεξάνδρειας Αήμνος**  
λευκό ξηρό  
2022



**Ντεμπίνα Ζίτοας,**  
λευκό ξηρό  
ημιαφρώδες  
2022



www.vaimakifamily.com  
Email: info@vaimakifamily.com  
T. 6983 031203



## CUVÉE III ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ, ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΚΑΙ CHARDONNAY ΣΕ ΕΝΑ ΕΚΡΗΚΤΙΚΟ BLEND



**Α**πό ορεινούς αμπελώνες των Καλαβρύτων προέρχεται η πρώτη ύλη για το λευκό blend Cuvée II από το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο. Η Μαλαγουζιά και το Ασύρτικο, δύο χαρισματικές ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα, συνδυάζονται σε ένα ιδιαίτερο χαρμάνι με το Chardonnay και δημιουργούν ένα ιδιαίτερο κρασί. Μέσα από ξεχωριστή οινοποίηση της κάθε ποικιλίας, η Μαλαγουζιά και το Ασύρτικο ζυμώνουν σε μικρές δεξαμενές και ωριμάζουν με τις οινολάσπες, ενώ το Chardonnay ζυμώνει

σε βαρέλια αποκτώντας πλούσιο και λιπαρό χαρακτήρα. Το υψόμετρο των αμπελώνων που αγγίζει τα 900 μέτρα, προικίζει το κρασί με δροσερή οξύτητα και εκφραστικό αρωματικό χαρακτήρα μαζί με άφθονη cool climate δροσιά, νεύρο, στρογγυλάδα, εξαιρετική καθαρότητα και πιπεράτη τσαχπινιά. Στις γευστικές αρμονίες του Cuvée II ανήκουν όλες οι πράσινες πλούσιες σαλάτες, τηγανιτό κοτόπουλο, λευκή αστακομακαρονάδα αλλά και ζυμαρικά με λευκή σάλτσα.

## ΓΙΑ ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΚΑΝΕΙ ΛΟΓΟ Ο ΑΓΓΕΛΟΣ ΙΑΤΡΙΔΗΣ

### ΣΤΟ ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ΠΕΡΑΣΕ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΟΥΤΑΡΙ ΣΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

**Τ**ην απόκτηση του Οινοποιείου Μπουτάρη στη Σαντορίνη από την Premia Properties, η οποία ολοκληρώθηκε την Παρασκευή 13 Σεπτεμβρίου 2024, ανακοίνωσε το Κτήμα Άλφα, το οποίο επεκτείνει στην ουσία τη δραστηριότητά του στην ιδιαίτερα σημαντική οινοπαραγωγική ζώνη της Σαντορίνης ανοίγοντας ένα νέο κεφάλαιο. Σύμφωνα με τον οινοποιό Άγγελο Ιατρίδη, εκ των επικεφαλής του Κτήματος Άλφα: «Η μακροχρόνια εμπειρία μας και η βαθιά τεχνογνωσία μας σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, μας επιτρέπουν να

καινοτομούμε με αποφασιστικότητα, αναδιαμορφώνοντας τους ιστορικούς αμπελώνες της Σαντορίνης, και διασφαλίζοντας ότι η αξεπέραστη ποιότητά τους θα διατηρηθεί αναλλοίωτη για τις επόμενες γενιές. Με πλήρη επίγνωση των μοναδικών προκλήσεων που αντιμετωπίζει το νησί, σχεδιάζουμε και υλοποιούμε στρατηγικές που εγγυώνται τη σειφορία της οινοπαραγωγής

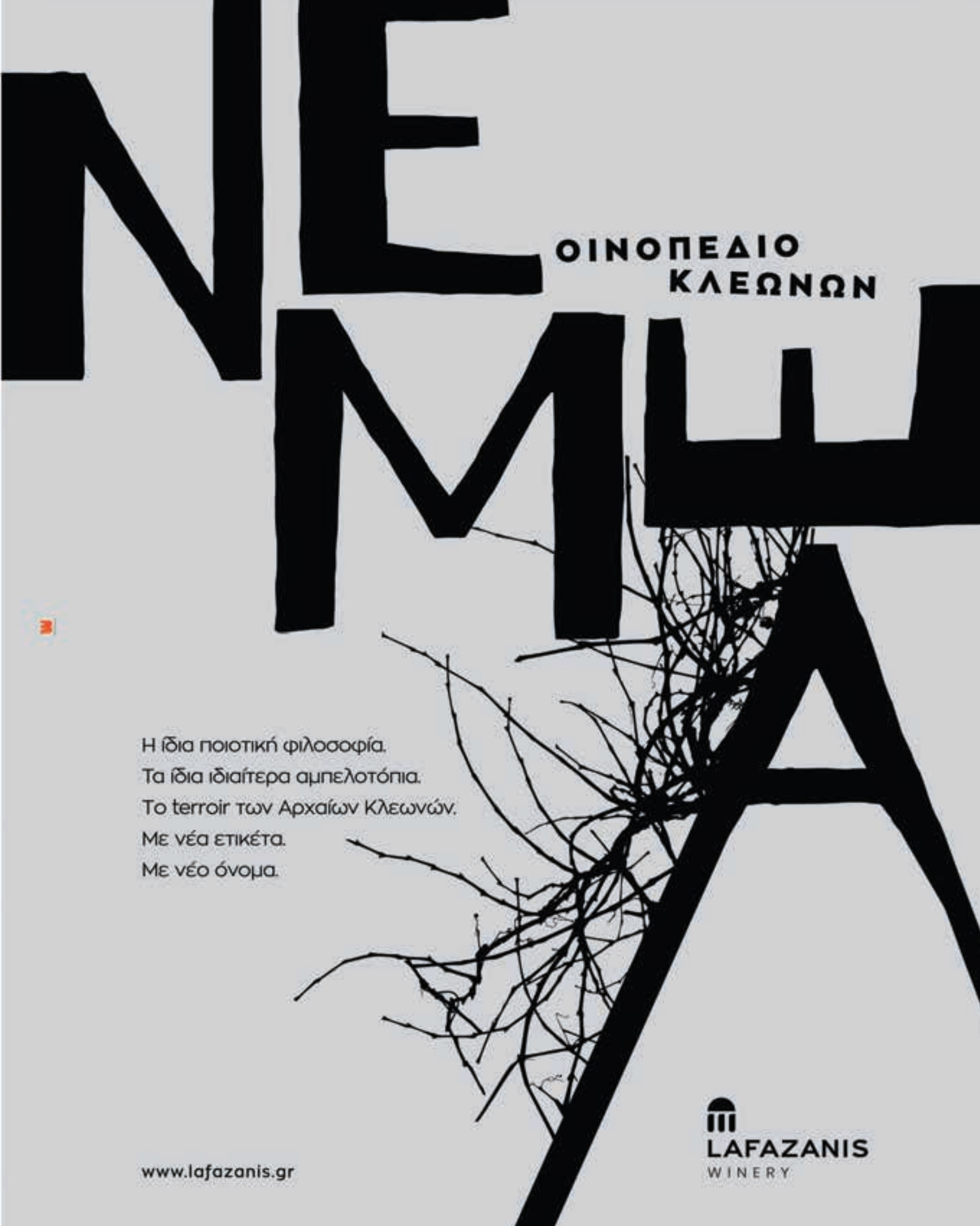


στη Σαντορίνη, διατηρώντας την ανθεκτικότητα των αμπελώνων μπροστά στις προκλήσεις της κλιματικής αλλαγής. Η αδιάκοπη επιτυχία μας και η σταθερή μας πορεία μάς δίνουν τη δύναμη να προχωράμε με τόλμη σε στρατηγικές επενδύσεις, με το εξειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό μας να αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο κάθε μας επιτεύγματος».



Στο Μεγαλοχώρι βρίσκεται το Οινοποιείο Μπουτάρη στη Σαντορίνη.





ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ  
ΚΛΕΩΝΩΝ

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

[www.lafazanis.gr](http://www.lafazanis.gr)

  
**LAFAZANIS**  
WINERY



**CALDERA 2017**  
 ΠΑΝΙΣΧΥΡΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΗ  
 ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΤΗΤΑ ΑΠΟ  
 ΣΤΑΦΥΛΙ ΥΨΗΛΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

**Β**αθύχρωμο ρουμπινί χρώμα με κεραμιδί ανταύγειες ωριμότητας. Ένα μαύρο ξηρό κρασί από Μανδηλαριά και Ασύρτικο εσοδείας 2017 με πολυσιδή αρωματική προσωπικότητα, που συνδυάζει αρώματα κόκκινων φρούτων, τριαντάφυλλο και βιολέτα, μαύρη ελιά, με νότες καπνού και μπαχαρικών, πιπέρι και γλυκό ντοματάκι. Η ετικέτα Caldera της Κάναβας Ρούσσος, με αλκοολικό βαθμό 15,3 % vol., ξεχωρίζει για το σφικτοδεμένο σώμα, τις πλούσιες τανίνες και την έντονη επίγευση μεγάλης διάρκειας. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τον αμπελώνα Στάση στο Ακρωτήρι Θήρας σε μεσογειακό μικροκλίμα, με έντονη ηλιοφάνεια και υψηλή υγρασία κατά τη διάρκεια της νύχτας, χαμηλή βροχόπτωση και υψηλή ωρίμανση των σταφυλιών. Ακολουθείται κλασική ερυθρή οινοποίηση με γηγενείς ζύμες και παλαίωση 36 μηνών σε δρύινα βαρέλια 220 λίτρων. Η Caldera, που παράγεται σε 3.000 περίπου φιάλες και κυκλοφόρησε για πρώτη φορά το 1974, σερβίρεται στους 18-20°C και συνοδεύει ψητά λιπαρά κρέατα, κυνήγι, πικάντικες κόκκινες σάλτσες, σιφάδο, κοκκινιστό με κριθαράκι, osso bucco, μελιτζάνες παπουτσάκια και γεμιστά με κιμά, παιδάκια αρνίσια και προβατίνας, λιπαρά τυριά, γραβιέρα Κρήτης μεσαίας παλαίωσης, προσούτο Ευρυτανίας, παξιμαδάκια από χαρούφι. Στις υπόλοιπες ετικέτες της Κάναβας Ρούσσος περιλαμβάνονται οι Santorini 2022 ΠΟΠ Θήρας Λευκός Ξηρός, Nykteri 2021 ΠΟΠ Θήρας Λευκός Ξηρός, RIVARI 2010 Ροζέ Ξηρός Επιτραπέζιος από Μαντηλαριά και Ασύρτικο, Athiri 2004 Λευκός Ημίγλυκος Λιαστός από Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι, Vinsanto 2006 & 2001 ΠΟΠ Θήρας Γλυκός Λιαστός από Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι, Mavraitho 2008 και NAMA Ερυθρός Γλυκός από Μαντηλαριά, Αηδάνι, Ασύρτικο, Αθήρι και Μαυράθηρο.





# MOROPOULOS WINERY



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΟΡΟΠΟΥΛΟΥ

ΝΕΟΧΩΡΙΟ, ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ | Τ. 2710572356 | 6972093155

**ΑΠΟ ΤΟ WSPC ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΟ ΙΔΡΥΜΑ GÉRARD BASSET FOUNDATION  
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΓΙΑ ΓΥΝΑΙΚΕΣ ΜΟΝΟΓΟΝΕΪΚΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ**

**Π**ρωταγωνίστριες αυτού του εκπαιδευτικού σχήματος -που περιλαμβάνει την εκπαίδευση στο Κρασί, τα Αποστάγματα και τον Καφέ-Τσάι-Κακάο, είναι οι γυναίκες μονογονεϊκής οικογένειας, οι οποίες αναζητούν μία ευκαιρία επαγγελματικής κατάρτισης και καταξίωσης στο χώρο της Εστίασης, της Φιλοξενίας και του Τουρισμού. Τα τρία αυτά εκπαιδευτικά προγράμματα -με δίδακτρα που ξεπερνούν τα €1.100 ανά συμμετέχουσα- επιδοτούνται εξ ολοκλήρου από το Ίδρυμα Gérard Basset Foundation, στοχεύοντας στην πολυεπίπεδη εκπαιδευτική και επαγγελματική ενδυνάμωση των γυναικών- μητέρων, οι οποίες, συνήθως, δεν διαθέτουν το πλεόνασμα αυτό που χρειάζεται για την



εκπαιδουσή τους. Η εν λόγω εκπαίδευση διαρκεί συνολικά 41 ώρες (διδασκαλίας & εξετάσεων) και το WSPC, μέσω αυτής της δράσης, στοχεύει στην εκπαίδευση και την ανάπτυξη δεξιοτήτων σε 25 μητέρες μονογονεϊκών οικογενειών μέσα στο 2024. Η γνώση και η πιστοποίηση του σύνθετου

αυτού προγράμματος δίνει την ευκαιρία σε μητέρες μονογονεϊκής οικογένειας για αναζήτηση και εύρεση εργασίας, αλλά και τη δυνατότητα να αναλάβουν τον πλήρη έλεγχο της ζωής τους σε σχέση με την οικονομική τους δραστηριότητα, τη διασφάλιση των δικαιωμάτων τους στην εύρεση εργασίας, αλλά και στο χτίσιμο μίας νέας πορείας και επαγγελματικής καριέρας στην Ελλάδα, ή και το εξωτερικό. Η επιτυχής ολοκλήρωση του προγράμματος διασφαλίζει την απόκτηση τριών πιστοποιήσεων με διεθνή αναγνώριση και κύρος. Δικαίωμα συμμετοχής έχουν όλες οι γυναίκες που αποτελούν μονογονεϊκή οικογένεια, είναι ενήλικες και έχουν καλή γνώση της Αγγλικής γλώσσας.



**BORDEAUX**  
**«ΑΣ ΜΟΙΡΑΣΤΟΥΜΕ  
ΤΟΥΣ ΟΡΙΖΟΝΤΕΣ  
ΜΑΣ» ΠΡΟΤΕΙΝΕΙ  
Η ΦΕΤΙΝΗ  
VINITECH SIFEL**

**Δ**ιεθνής κόμβος δικτύωσης και καινοτομίας, η Vinitech-Sifel, η οποία διοργανώνεται κάθε δύο έτη ανελλιπώς από το 1977, θα φιλοξενήσει από τις 26 έως τις 28 Νοεμβρίου στο εκθεσιακό κέντρο του Bordeaux, 850 εκθέτες (εκ των οποίων το 25% είναι διεθνείς), και 45.000 διεθνείς επαγγελματίες από τον αμπελοοινικό κλάδο και τους τομείς της δενδροκομίας και οπωροκηπευτικών. Με 5 εκθεσιακές ενότητες, συμπεριλαμβανομένης της νέας ενότητας «Πρώθηση στην αγορά», η έκθεση θα προσφέρει



στους επαγγελματίες μια πλήρη γκάμα προσφορών, λύσεων και ευκαιριών. Τρεις ημέρες ανταλλαγών που θα υποστηριχθούν από 70 συνέδρια, φόρουμ, επιστημονικά και τεχνικά σεμινάρια και θεματικούς χώρους γύρω από τα μεγάλα θέματα της επικαιρότητας (μετασχηματισμός, διαφοροποίηση, κλιματική αλλαγή, οίνος και κοινωνία, καινοτομία συσκευασίας, εξαγωγές κ.λπ.).



INSPIRED  
BY NATURE  
CRAFTED  
BY HUMAN  
HANDS



*Ktima*  
**MEGA SPILEO**  
ESTATE

[www.megaspileo.gr](http://www.megaspileo.gr)





# DIAM

## Ο φελλός της πρώτης επιλογής

Με σεβασμό στο παρελθόν και σταθερά προσηλωμένη στο μέλλον χάρη στα μοναδικά της πώματα φελλού, η γαλλική DIAM Bouchage γιορτάζει σήμερα την 20στή επέτειο από τη δημιουργία των πρώτων DIAM



Η DIAM Bouchage βρίσκεται στο πλευρό όσων αναζητούν σταθερά νέες **γνώσεις** για να ανταπεξέρχονται στις **προκλήσεις**.

**Ε**νσαρκώνοντας την έκφραση της παράδοσης για ένα νέο πώμα, η DIAM Bouchage, 20 χρόνια μετά την ίδρυσή της, επαναδιατυπώνει ένα ξεκάθαρο όραμα και ταυτότητα, συγκεκριμένα ενός παραγωγού του μέλλοντος που συνδυάζει αυθεντική τεχνογνωσία και τεχνολογική καινοτομία. Από την αρχή, η DIAM θεωρούσε τον εαυτό της τον πραγματικό φρουρό των αρωμάτων, μια θέση που αναγνωρίστηκε από τους οινοποιούς, τους σωμαλιέ και τους καταναλωτές παγκοσμίως, με τους οποίους η γαλλική εταιρεία μοιράζεται ένα κοινό πάθος για το κρασί και μία αγάπη για την τελειότητα.

### Η επανάσταση της Diam, ομοιομορφία και το τέλος της οσμής φελλού

Ο φελλός είναι ένα φανταστικό φυσικό υλικό, που ήταν πάντα δημοφιλές για τις ελαστικές του ιδιότητες και την ικανότητά του να διατηρεί το κρασί για πολλές δεκαετίες παρέχοντάς του τη δυνατότητα να αναπνέει στο βαθμό που είναι απαραίτητο για την εξέλιξη του στη φιάλη. Ωστόσο, προκύπτουν ορισμένα προβλήματα που σχετίζονται με το φελλό: Πιθανή οργανοληπτική μόλυνση (οσμή φελλού) και ανομοιογένεια που οδηγεί σε εξέλιξη του κρασιού κάποιες φορές υπερβολικά αργή, συνήθως όμως υπερβολικά γρήγορη (πρώωρη οξείδωση). Το 2004, η DIAM Bouchage έφερε την επανάσταση στη χρήση πωμάτων φελλού με πρωτοποριακές τεχνολογικές καινοτομίες. Η διεργασία DIAMANT® εξασφαλίζει καθαρισμό του φελλού σε βάθος



Από την ίδρυσή της, η DIAM θεωρούσε τον εαυτό της τον **πραγματικό φρουρό των αρωμάτων**, μια θέση που **αναγνωρίστηκε** από τον κόσμο του οίνου.



χάρη στη χρήση υπερκρίσιμου CO2 σε διαφοροποιημένες πιέσεις. Αυτή η διεργασία εξακολουθεί να είναι μοναδική στην αγορά. Εξαλείφει όλα τα μόρια TCA και πολλά ακόμα μόρια που υπάρχουν από τη φύση τους στο φελλό, χάρη σε μια μη χημική (φυσική) διεργασία, απουσία διαλύτη και φιλική στο περιβάλλον. Τα πώματα που έχουν καθαριστεί με αυτό τον τρόπο επιδεικνύουν ασυναγώνιστη οργανοληπτική ουδετερότητα και επιτρέπουν τη βέλτιστη εξέλιξη των αρωμάτων στο εμφιαλωμένο κρασί. Πρόκειται για μια καινοτομία, η ασυναγώνιστη αξιοπιστία της οποίας ακόμη αντχέει ως παραδειγματική αλλαγή στον κόσμο του κρασιού: Η οσμή φελλού έχει πάψει εδώ και 20 χρόνια να απνησυχεί όσους έχουν υιοθετήσει το DIAM!

### **DIAM Bouchage, ο εμπνευστής μιας νέας παράδοσης**

Η πρωτοπόρος εταιρεία τώρα θέτει τον πήχη. Η DIAM Bouchage διαθέτει επίσης συγκεκριμένη κατασκευαστική τεχνολογία που επιτρέπει τον απόλυτο έλεγχο της μεταφοράς οξυγόνου σε κάθε πώμα, κάθε χρόνο, εγγυώμενη έτσι τέλεια ομοιομορφία μεταξύ των φιαλών. Αυτή η ασύγκριτη διεργασία έχει καταστήσει το πώμα κάτι παραπάνω από μια απλή αισθητική επιλογή, είναι ένα αυθεντικό εργαλείο στην υπηρεσία των οινοποιών, που πλέον μπορούν να επιλέξουν την εισροή οξυγόνου που ταιριάζει καλύτερα στο αρωματικό προφίλ του κρασιού τους και στον επιθυμητό χρόνο διατήρησής του στο κελάρι. Η εταιρεία παρέχει πολυάριθμα δεδομένα και επιλογές για τους οινοποιούς, δίνοντάς τους τη δυνατότητα της βέλτιστης επιλογής που επιθυμούν για την εξέλιξη του κρασιού τους. Μιας επιλογής που λαμβάνει υπόψη τα χαρακτηριστικά κάθε κρασιού, την εξέλιξη του αρωματικού προφίλ, τις απαιτήσεις παλαίωσης, την οινολογική του διαδρομή και την ευαισθησία του στο οξυγόνο.

### **Η Diam Bouchage και οι οινοποιοί, ένα δίδυμο από τη φύση του αρεχώριστο**

Η εταιρεία, οι ομάδες της και οι οινοποιοί μοιράζονται τόσα πολλά περισσότερα από μια απλή σχέση μεταξύ προμηθευτή και πελατών, καθώς συνεργάζονται ακολουθώντας το ρυθμό της φύσης, καθοδηγούμενοι από την εμπειρία τους:

Είναι οι επιλογές τους που κάνουν όλη τη διαφορά.

- Επιλέγοντας το καλύτερο που έχει να προσφέρει η φύση
- Θεριζοντας υπομονετικά τους καρπούς του χρόνου
- Μετασχηματίζοντας τις πρώτες ύλες
- Και δημιουργώντας κάτι μοναδικό.

Εναγκαλιζόμενη αξίες που διέπουν ανέκαθεν τον κόσμο του κρασιού, η DIAM Bouchage στοχεύει να είναι μια εταιρεία που βρίσκεται στο πλευρό εκείνων που αναζητούν σταθερά νέες γνώσεις για να ανταπεξέρχονται στις προκλήσεις του αύριο.

Πλήρως αφοσιωμένη στην έρευνα και την καινοτομία, η DIAM Bouchage έχει δεσμευτεί να υποστηρίζει την αυθεντικότητα και να προβλέπει μαζί με τους οινοποιούς τα μελλοντικά οινολογικά εργαλεία που θα συνεισφέρουν στην απόλαυση των οινόφιλων.

ΚΕΙΜΕΝΟ DIAM BOUCHAGE

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΤΟΝ ΙΟΥΝΙΟ ΤΟΥ 2024

Επίσημος διανεμητής Ελλάδας : Αφοί ΚΟΚΚΑΛΙΔΗ – CORK HELLAS



«Τα πάντα, από το αμπέλι ως το ποτήρι, είναι θέμα γνώσης και αποφάσεων. **Το να ξεπερνάς κατά πολύ μια απλή τεχνική κίνηση, το να επιλέγεις το σωστό πώμα είναι μια οινολογική δράση.** Είναι μια νέα παράδοση που έχει πλέον εδραιωθεί ανάμεσα στους πελάτες μας, οι οποίοι μέρα με τη μέρα μέσα από τα κρασιά τους, τα κελάρια τους και τα οινοποιεία τους, γράφουν μοναδικές ιστορίες στις οποίες διαδραματίζουμε σημαντικό ρόλο.»

DOMINIQUE TOURNEIX, CEO OENEO GROUP



### **ΕΠΙΛΕΓΟΝΤΑΣ ΤΟΥΣ ΚΑΛΥΤΕΡΟΥΣ**

**Η εταιρεία Αφοί Κοκκαλιδη Cork Hellas**, επίσημος διανεμητής Ελλάδας της DIAM Bouchage, δραστηριοποιείται στο χώρο των υλικών εμφιάλωσης οίνου και ειδικεύεται στα πώματα. Η εκτύπωση του λογοτύπου στα πώματα φελλού, η τελική κατεργασία τους, η συσκευασία, καθώς και οι ποιοτικοί έλεγχοι γίνονται στις εγκαταστάσεις της, στη Θεσσαλονίκη, όπου υπάρχει και πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριο.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Riccardo Ricci Curbastro



# ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΤΕΧΝΗ ΤΟ ΣΧΗΜΑ της βιωσιμότητας

Περιβάλλον, κοινωνία και οικονομία σχηματίζουν, σύμφωνα με τον Riccardo Ricci Curbastro, επικεφαλής της Equalitas, μιας παγκόσμιας εταιρείας που εργάζεται για τη βιωσιμότητα στην ολική αλυσίδα, το σχεδιάγραμμα που εκφράζει με το πιο αριστοτεχνικό τρόπο τις βασικές έννοιες της βιωσιμότητας αλλά τις διασταυρώσεις τους

❖ Συνέντευξη Ηλίας Ανδρεάκης



# «M

ελετώντας το σχεδιάγραμμα ανακαλύπτουμε ότι αν εκπληρώσουμε τις κοινωνικές και περιβαλλοντικές ανάγκες βρισκόμαστε σε ένα χώρο που δεν είναι πλήρως βιώσιμος, ενώ στη διασταύρωση μεταξύ του περιβαλλοντικού και του οικονομικού πυλώνα βρισκόμαστε σε ένα εφικτό φάσμα,

που δεν είναι, όμως, δίκαιο, και ως εκ τούτου δεν είναι βιώσιμο» σημειώνει ο Riccardo Ricci Curbastro, υπενθυμίζοντας ότι η βιωσιμότητα οφείλει να διεγείρει τη συνεργασία σε ποικίλα ζητήματα και να οδηγεί σε επίλυση των σύγχρονων προβλημάτων. Άλλωστε, όπως ο ίδιος συμπληρώνει: «Κατάγομαι από οικογένεια με μια πολύ μακρά παράδοση γεωργίας και αμπελουργίας κι έχω διδαχτεί ότι η παράδοση είναι μια σειρά επιτυχημένων καινοτομιών που μας έχουν κληρονομήσει οι προηγούμενες γενιές. Οι πρόγονοί μας πάντα ήταν ικανοί να βρίσκουν λύσεις, ας μην ξεχνάμε τη φυλλοξήρα πριν από ό,τι πολλά χρόνια. Έτσι κι και εμείς με επίκεντρο τη δυναμική της αμπελουργίας, που αποτελεί συγχρόνως μια πολύ ισχυρή οικονομική και κοινωνική αξία, θα δημιουργήσουμε τις συνθήκες της βέλτιστης εφαρμογής της στις νέες συνθήκες».

### **Η έννοια της βιωσιμότητας απασχολεί σήμερα περισσότερο από οτιδήποτε άλλο και τον κλάδο του οίνου, καθώς φαίνεται να αποτελεί αναγκαιότητα και όχι επιλογή. Ας προσπαθήσουμε με μια πρόταση να περιγράψουμε τι σημαίνει αυτό;**

Έχουν υπάρξει απόπειρες για τη διευθέτηση του ορισμού της βιωσιμότητας σε ένα αρκετά ανεπίσημο επίπεδο, οι οποίες είναι, όμως, αρκετά ουσιαστικές, παρότι δεν έχουμε καταφέρει ακόμη να καταλήξουμε σε μια κοινή θέση. Προσωπικά έχω υιοθετήσει μια φράση από τον Robert Baden-Powell, που με τη σειρά του παραθέτει μια αρχαία παροιμία των Μασσάι: «Δεν κληρονομήσαμε τον κόσμο των πατεράδων μας, αλλά τον δανειστήκαμε από τα παιδιά μας και πρέπει να τους τον επιστρέψουμε σε καλύτερη κατάσταση απ' ό,τι τον βρήκαμε». Πεπειθιστή μου είναι πως αυτή η φράση αντικατοπτρίζει καλύτερα από οποιαδήποτε άλλη το «όραμα» της βιωσιμότητας.

### **Για κάθε αμπελουργική ζώνη, κάθε χώρα, κάθε άνθρωπο, κάθε σύστημα αξιών, βιωσιμότητα σημαίνει κάτι διαφορετικό. Υπάρχει άραγε ένας παγκόσμιος κοινός ορισμός που μπορεί να οδηγήσει σε ένα παγκόσμιο σύστημα αξιολόγησης;**

Ο παγκοσμίως αναγνωρισμένος ορισμός είναι αυτός που αναφέρεται παραπάνω, που μας υπενθυμίζει ότι η βιωσιμότητα οφείλει να διεγείρει τη συνεργασία σε ποικίλα ζητήματα. Το πλαίσιο του ορισμού της με ακρίβεια αναπαρίσταται σε ένα σχεδιάγραμμα (δεξιά) που αναδεικνύει ξεκάθαρα τις αλληλεπιδράσεις των τριών βασικών πυλώνων της βιωσιμότητας (κοινωνία, περιβάλλον, οικονομία), το οποίο αποτελεί ένα αριστούργημα της μοντέρνας τέχνης. Για την ακρίβεια στο εν λόγω σχεδιάγραμμα δεν αποτυπώνονται μόνο οι τρεις σημαντικότερες έννοιες αλλά και οι διασταυρώσεις τους. Έτσι, ανακαλύπτουμε ότι αν εκπληρώσουμε τις κοινωνικές και περιβαλλοντικές ανάγκες βρισκόμαστε σε ένα χώρο που δεν είναι πλήρως βιώσιμος, ενώ στη διασταύρωση μεταξύ του περιβαλλοντικού και του οικονομικού πυλώνα βρισκόμαστε σε ένα εφικτό φάσμα, που δεν είναι, όμως, δίκαιο, και ως εκ τούτου δεν είναι βιώσιμο. Αυτός είναι και ο καλύτερος τρόπος για να καταλάβουμε ότι η ιδέα της βιωσιμότητας έγκειται στην ισορροπία μεταξύ των τριών πυλώνων.

### **Ένα επιτυχημένο σχήμα, π.χ., είναι αυτό της Ν. Ζηλανδίας με το Sustainable Wine Growing NZ που καλύπτει το 97% των αμπελώνων της. Μπορεί να δείξει το δρόμο;**

Το έργο των συναδέλφων μας στη Νέα Ζηλανδία είναι εντυπωσιακό και οφείλει την επιτυχία του σε δύο κυρίως παράγοντες: Πρώτον στο ότι τους «επιβλήθηκε». Ίσως να μην είναι ευρέως γνωστό ότι η πιστοποίησή τους είναι ακόμα εθελοντική στη Νέα Ζηλανδία αλλά από το 2010, ο αρμόδιος φορέας για την προώθηση της επωνυμίας New Zealand Wines, New Zealand Winegrowers, κατέστησε τη διαπίστευση των αμπελώνων και των κρασιών στο πρόγραμμα SWNZ (ή τουλάχιστον μία από τις αναγνωρισμένες και βιοδυναμικές πιστοποιήσεις) προαπαιτούμενο για τη συμμετοχή σε προωθητικές εκδηλώσεις.

Δεύτερον, αν από τη μια πλευρά θεωρήσουμε ότι το επίπεδο προετοιμασίας της μέσης εταιρείας που δραστηριοποιείται στη Νέα Ζηλανδία είναι πολύ υψηλό, εντούτοις δημιουργείται η εντύπωση ότι ο πύ-

### **Αν θέλουμε να εξετάσουμε ακόμα πιο διεξοδικά το θέμα «βιωσιμότητα»**

θα πρέπει να ανατρέξουμε στην περίφημη Έκθεση Brundtland. Εν συντομία τότε μπορούμε να περιγράψουμε την ιδέα της βιωσιμότητας ως εξής: Βιωσιμότητα σημαίνει να διασφαλίσουμε το σήμερα χωρίς να συμβιβάζουμε το αύριο. Πράγματι, θέλουμε να σώσουμε τον πλανήτη μας, αλλά δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι το κρασί (όπως κάθε προϊόν) οφείλει πρωτίστως να είναι ασφαλές προς κατανάλωση και να διακρίνεται από μια καλή και αυστηρά ορισμένη ποιότητα. Αυτή είναι μια πλήρης ερμηνεία της βιωσιμότητας και δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι πρόκειται για ένα ολιστικό ζήτημα.



### **Αριστούργημα της μοντέρνας τέχνης**

Το πλαίσιο του ορισμού της βιωσιμότητας αναπαρίσταται σε ένα σχεδιάγραμμα που αναδεικνύει ξεκάθαρα τις αλληλεπιδράσεις των τριών βασικών πυλώνων της βιωσιμότητας (κοινωνία, περιβάλλον, οικονομία).

**Πολλοί λένε ότι οι καταναλωτές πιστεύουν ούτως ή άλλως ότι το κρασί παράγεται με βιώσιμο τρόπο. Είναι άλλωστε κομμάτι της αίγλης που το συνοδεύει.**

Έχουν υπάρξει αντικειμενικές έρευνες που δείχνουν ότι όσον αφορά συγκεκριμένες επιδράσεις, η αμπελουργία είναι σε μια πλεονεκτική θέση έναντι πολλών άλλων κατηγοριών προϊόντων, όμως δεν θεωρώ πιθανό να παραμείνει στάσιμη. Η επίτευξη της βιωσιμότητας πρώτα απ' όλα σημαίνει την αέναη βελτίωση, τουλάχιστον, στα πλαίσια της Equalitas, οπότε ανεξαρτήτως του σημείου εκκίνησης, πάντα έχουμε τη δυνατότητα να γίνουμε καλύτεροι.



**Ο καλύτερος τρόπος για να καταλάβουμε ότι η ιδέα της βιωσιμότητας έγκειται στην ισορροπία μεταξύ τριών πυλώνων** είναι αυτό που επιχειρούμε εμείς (όπως πολλοί άλλοι) να πετύχουμε στα πλαίσια του πρότζεκτ «Equalitas», μετά από μια πρώτη διστακτικότητα να διαχωριστούμε από μονογραφικές και πολύ απλούστερες μεθόδους.

χης τέθηκε σε ένα σημείο που ήταν εφικτό από την πλειονότητα των επιχειρήσεων. Αυτό δεν το αναφέρω ως κριτική: Η επιλογή έγινε για να βελτιώσει το επίπεδο του κλάδου, χωρίς να απαιτείται περαιτέρω προσπάθεια από τις εταιρείες, κάτι που διατυμπανίστηκε ως σπουδαίο επίτευγμα. Με άλλα λόγια, αν η βιωσιμότητα πηγαίνει από το Α στο Ω, αλλά εγώ θέσω τον πήχη στο Ζ, είναι προφανές ότι θα έχω περισσότερους οργανισμούς που θα τηρούν τα κριτήρια. Τα προγράμματα με πολλούς συμμετέχοντες, που βελτιώνουν συνολικά τη βιομηχανία είναι λιγότερο απαιτητικά από άποψη προαπαιτούμενων. Αν επιθυμούμε να βοηθήσουμε τον καταναλωτή να εντοπίσει τα πλέον βιώσιμα κρασιά από άποψη ποσότητας και ποιότητας, θα πρέπει να τηρηθούν κάποια προκαθορισμένα στάνταρ. Είναι αναμφισβήτητο ένα ζήτημα που θα συζητηθεί σε πολλούς τομείς της αγοράς στο μέλλον, αλλά στην Equalitas έχουμε επιλέξει τη δεύτερη επιλογή. Ενδεχομένως αυτά τα ενδελεχή προγράμματα με υψηλότερες απαιτήσεις συνεχίσουν μακροπρόθεσμα να έχουν λιγότερες συμμετοχές, όμως θα φανεί σε βάθος χρόνου, αν η πιο αργή μας προσέγγιση είναι εν τέλει η καλύτερη.

**Σήμερα ένα 8% του παγκόσμιου αμπελώνα είναι πιστοποιημένος βιολογικός. Με το δεδομένο ότι το βιολογικό κρασί ταυτίζεται από πολλούς με την αειφορία, μπορούμε να περιμένουμε εκρηκτικές αυξήσεις;**

Στην Equalitas πιστεύουμε ότι η οργανική καλλιέργεια είναι κατά μια έννοια προπάτορας της βιώσιμης αμπελουργίας. Το στάνταρ της Equalitas, εκ καταβολής της εισήγησής του, αναγνωρίζει την εγκυρότητα της οργανικής πιστοποίησης βάσει της Ευρωπαϊκής νομοθεσίας και τονίζει επίσημα τα πλεονεκτήματα που η οργανική προσέγγιση μπορεί να φέρει στις εταιρείες και στην κοινωνία. Η οργανικότητα, όμως, καλύπτει μόνο εν μέρει τους πυλώνες της ηθικής και της οικονομίας. Υπάρχουν, μάλιστα, έρευνες αγοράς που δείχνουν ότι η αύξηση των πωλήσεων των οργανικών κρασιών σταδιακά επιβραδύνεται, αφού ο πιο έμπειρος καταναλωτής θέλει ισχυρότερες διαβεβαιώσεις, όχι μόνο για την ασφάλεια του ποτού του αλλά π.χ. και για την επιβεβαίωση ότι οι εργαζόμενοι δεν υπήρξαν θύματα εκμετάλλευσης, προκειμένου να επιτευχθεί η ποιότητα του φιλικού προς το περιβάλλον προϊόντος που δοκιμάζει.

**Εκτός από το περιβάλλον, φυσικά υπάρχει και η αγορά και η κοινωνία. Με ποιους βασικούς άξονες εκφράζεται σε κάθε τομέα η έννοια της βιωσιμότητας; Θα μπορούσε κανείς να το χαρακτηρίσει ένα δαιδαλώδες σχήμα;**

Διαφωνώ. Όπως έχω, ήδη, επιχειρήσει να εξηγήσω, μια σύγχρονη προσέγγιση της βιωσιμότητας αναπόφευκτα οδηγεί σε μια πρωτοβουλία με τρεις πυλώνες. Το κλειδί εδώ είναι η αντίληψη, αφού πολλοί παραγωγοί είτε δεν βλέπουν, είτε δεν θέλουν να δουν τι συμβαίνει ψηλότερα στην εφοδιαστική αλυσίδα. Η εξέλιξη του ηθικού πυλώνα, έπειτα από δεκαετίες συζητήσεων που αναλώνονταν μόνο στην περιβαλλοντική βιωσιμότητα, έχει επιταχυνθεί ραγδαία. Απαιτήσεις που πριν λίγα χρόνια φάνταζαν καινοτόμες, σήμερα αποτελούν κοινές πρακτικές για διάφορους λόγους. Για παράδειγμα, η «έξυπνη» εργασία και άλλες μορφές διευκόλυνσης της εργασίας είναι ευρέως διαδομένες μετά την περίοδο της πανδημίας, όμως μόλις το 2019, ακόμα θεωρούνταν πρωτοποριακές. Παράλληλα, τα περαιτέρω προβλήματα που έχουν προκαλέσει η πανδημία, ο πόλεμος και η ακρίβεια έχουν εκτιναχθεί: Η έλλειψη εργατικού δυναμικού είναι ένα ζήτημα αντίστοιχης σημασίας με την κλιματική αλλαγή. Για να εξηγήσω απλούστερα πόσο κοινότυπο είναι πλέον να αντιμετωπίσουμε τη βιωσιμότητα ως ένα ολιστικό ζήτημα, σκεφτείτε ότι για να εκπροσωπήσουμε την τελειότητα επιχειρήσεων που γνωρίζουν τα προβλήματα, έχουμε σχεδιάσει ένα ειδικό εργαλείο αξιολόγησης που παρέχει τον έλεγχο των εργαζομένων στον αμπελώνα. Πρόκειται για ένα σύνολο προαπαιτούμενων, συμπεριλαμβανομένων των πιο απλών νομικών ζητούμενων που ένα οίνοποιείο πρέπει να εξετάσει, ώστε να καθορίσει την αξιοπιστία των προμηθευτών από άποψη ηθικής.

**Ποια θα είναι η εξέλιξη μιας επένδυσης στη βιωσιμότητα του οίνου, αν δεν υποστηρί-**

Έχω διδαχθεί ότι η παράδοση είναι μια σειρά επιτυχημένων καινοτομιών που μας έχουν κληρονομήσει οι προηγούμενες γενιές



**ζεται με ποικίλους τρόπους και εργαλεία από τη νομοθεσία και το γενικότερο επιχειρηματικό περιβάλλον της χώρας όπου πραγματοποιείται;**

Αυτό εξαρτάται από την αξιοπιστία των ιδιωτικών πρότζεκτ. Φυσικά, οι δημόσιες χορηγίες μπορεί να είναι ένας καθοριστικός παράγοντας, αλλά υπάρχουν πολλά παραδείγματα από το παρελθόν, όπου οι καταστάσεις έχουν εξελιχθεί διαφορετικά. Αν και θα ήταν προτιμότερο να εκφράσω την άποψή μου ανά περίπτωση, γενικότερα ο συλλογισμός μου είναι ότι ο εκάστοτε οργανισμός θα πρέπει να καθορίζει τους κανόνες της αλληλεπίδρασης, αλλά η απόκλιση θα πρέπει να αφήνεται στους ειδικούς. Η επιτυχία του πρότζεκτ Equalitas σχετίζεται με την τεχνική και επιστημονική ακεραιότητα, αλλά πρωτίστως με την ικανότητά του να δώσει διαπιστευτήρια στους αγοραστές, ήτοι σε αυτούς που καθορίζουν την αγορά. Αυτή του η δυνατότητα να παρέχει διαπιστεύσεις συνδυάζεται και με μια ταχεία εξέλιξη, μια ικανότητα «αντίδρασης», μια ελαστικότητα που οι δημόσιοι οργανισμοί μερικές φορές αποτυγχάνουν να διασφαλίσουν.

**Σας γνωρίσαμε στην Κρήτη ως επικεφαλής της Equalitas, μιας παγκόσμιας εταιρείας που εργάζεται για τη βιωσιμότητα στην οινική αλυσίδα. Ποιες θα ήταν οι πρώτες σας συμβουλές σε έναν Έλληνα παραγωγό οίνου που θέλει να τρέξει την επιχείρησή του προς αυτή την κατεύθυνση σε μία χώρα της οποίας τα αμπέλια απειλούνται άμεσα από την κλιματική αλλαγή;**

Δύο είναι οι κύριοι παράγοντες που με καθιστούν αισιόδοξο. Οι οινοπαραγωγοί έχουν ξανά αντιμετωπίσει δραματικές κρίσεις, ακόμα και στο πρόσφατο παρελθόν, στο νου μου έρχεται η φυλλο-

**Βιολογική, Βιοδυναμική, Αναγεννητική Γεωργία, τι να επιλέξει κανείς; Είναι άραγε αρκετά αποτελεσματικές ως καλές πρακτικές για το περιβάλλον;**

Στην ερώτηση αυτή ισχύει ό,τι και για το οργανική αμπελουργία, η οποία, βέβαια, όχι μόνο ήταν η πρώτη που εισήχθη, αλλά καθορίζεται από κανόνες και μια καθολικά κοινή εκτέλεση. Η βιοδυναμική, η αναγεννητική (αμπελουργία)... βρίσκονται όλες στην ίδια κατηγορία: Αναγνωρίζονται από την Equalitas, αλλά από μόνες τους δεν είναι αρκετές για την επίτευξη μια πλήρους βιώσιμης λύσης.

Το Ξινόμαυρο στα χέρια της 2ης γενιάς!

# ARGATIA

WINERY

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

Επικοινωνία: τηλ.: 23320 51080, [www.argatia.gr](http://www.argatia.gr)

[argatia.winery](https://www.facebook.com/argatia.winery)

Ξήρα πριν 120-130 χρόνια. Οι πρόγονοί μας πάντα ήταν ικανοί να βρίσκουν λύσεις, έτσι για παράδειγμα και εμείς με πανεπιστημιακές μελέτες στο ριζικό σύστημα των αμπελιών θα έχουμε τη δυνατότητα να βρούμε αμπελίες που χρειάζονται λιγότερο νερό. Εντούτοις, θα παραμείνει η ανάγκη για χρηματοδότηση της πανεπιστημιακής έρευνας, για επιδοτήσεις ανασύστασης των αμπελώνων, για τη δημιουργία αποθεμάτων νερού και ορθολογικότερη διανομή τους. Η αμπελουργία έχει μια κοινωνική αξία (προστασία περιοχής, αγροτικός τουρισμός, κοινότητες κ.λπ.), που συχνά αναφέρουν οι πολιτικοί μας, και οφείλουμε να διασφαλίσουμε ότι τα λόγια θα συνοδεύονται από γεγονότα. Τέλος, Οι αμπελουργοί χαρακτηρίζονται από την περιέργεια και την παρατηρητικότητα τους για το περιβάλλον γύρω τους. Η περιέργεια, η αναβάθμιση των τεχνολογικών και των βιοτεχνολογικών επιτευγμάτων που βλέπουμε καθημερινώς, η προσεκτική καταμέτρηση των ενεργειών του καθενός είναι αυτές που θα μας επιτρέψουν επαρκείς λύσεις στα τωρινά προβλήματα.



**Στην Κρήτη υπογράψατε ένα Μνημόνιο Συνεργασίας με τον ΣΕΟ. Τι περιλαμβάνει αυτό και τι θα μπορούσε να προσφέρει στους Έλληνες οινοποιούς τόσο στον τόπο τους, όσο και στο διεθνές περιβάλλον;**

Αμφότερες οι πλευρές αναγνωρίζουν ότι μοιράζονται ένα κοινό όραμα για να στηρίξουν τους μεταπωλητές, τους προμηθευτές και τους παραγωγούς κρασιού, για να αναζητήσουν μια κοινωνικά και περιβαλλοντικά υπεύθυνη, αλλά και μια οικονομικά βιώσιμη εταιρική ανάπτυξη. Και οι δύο μεριές αναγνωρίζουν το πρότυπο πιστοποίησης Equalitas ως την κορυφαία διεθνή πηγή εμπειρίας που επιτρέπει τον ορισμό και τη διαχείριση ενός βιώσιμου οινοποιείου. Έτσι, ο σκοπός αυτού του μνημονίου συνεργασίας είναι να προωθήσει τη σύμπραξη και την αλληλοβοήθεια μεταξύ της Equalitas και του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, όσον αφορά τη βελτίωση της βιωσιμότητας σε κοινωνικές, περιβαλλοντικές και οικονομικές πτυχές της προ-

μηθευτικής αλυσίδας κρασιού. Ο Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου μπορεί να επωφεληθεί από την αποδεδειγμένη εμπειρία της Equalitas, και θα έχει και την ευκαιρία να επηρεάσει τη μελλοντική εξελικτική πορεία της πρωτοβουλίας, για παράδειγμα μέσω του διορισμού εκπροσώπων της στην επισημοποιητική και τεχνική επιτροπή μας.

**Ποια είναι η άποψή σας για τη σημερινή κατάσταση του Ελληνικού οίνου και τη θέση της Ελλάδας στο παγκόσμιο οινικό γίγνεσθαι. Ίσως κάποια αγαπημένη ποικιλία.**

Οφείλω να ομολογήσω, αφού πρώτα ζητήσω την συγχώρεση των Ελλήνων συναδέλφων, ότι δεν έχω μια πλήρη εικόνα των τωρινών συνθηκών της ελληνικής βιομηχανίας οίνου. Οι αναμνήσεις μου είναι κολλημένες στα κρασιά που έπινα στα ελληνικά νησιά στη διάρκεια των διακοπών μου, στη Χαλκιδική και την Πελοπόννησο τις δεκαετίες του '80 και του '90, και τότε πάνω που είχα ανακαλύψει την Ελλάδα αποχώρησα σε αναζήτηση νέων εμπειριών και δεν επέστρεψα ποτέ. Γνωρίζω ότι πολλά έχουν αλλάξει στο διάστημα αποχής μου και γι' αυτό κατά την παρουσία μου στην Κρήτη τον Ιούλιο αφιέρωσα τον χρόνο μου στην ανακάλυψη των κρασιών του νησιού με τουλάχιστον δύο δοκιμές κάθε βράδυ (συνοδευόμενες από την επιστροφή μου στο ξενοδοχείο με τα πόδια, αφού η κατανάλωση με μέτρο είναι για μένα ένας τρόπος ζωής που συνδέεται με τον σεβασμό που οφείλουμε στο κρασί). Εντύπωση μου προκάλεσε η ποικιλία Βιδιανό, ακόμα και στις παραδοσιακές μορφές του, αφού είμαι παραγωγός Franciacorta. Εκπληξη μου προκάλεσε και η ισορροπία φρεσκάδας και αρωμάτων των ποικιλιών Βηλάνα και Θραψαθήρι. Δεν δοκίμασα κάποιο κόκκινο κρασί, λόγω και της ζέσης που επικρατούσε εκείνη την περίοδο, αλλά είχα την τύχη να ανακαλύψω την παγωμένη ρακί στο τέλος κάθε δείπνου.



**Ποια είναι τα ξεχωριστά σημεία της πορείας του Riccardo Ricci Curbastro στο χρόνο και στον οίνο;**

Κατάγομαι από οικογένεια με μια πολύ μακρά παράδοση γεωργίας και αμπελουργίας, αλλά έχω διδαχτεί ότι η παράδοση είναι μια σειρά επιτυχημένων καινοτομιών που μας έχουν κληρονομήσει οι προηγούμενες γενιές. Γι' αυτόν τον λόγο, πάντα πειραματιζόμουν αρκετά στους αμπελώνες και στα οινοποιεία, προωθώντας αλλαγές και καινοτομίες. Περαιτέρω, έχω μια βαθιά αγάπη για το περιβάλλον, που ήδη από τη δεκαετία του 1980 με έχει οδηγήσει, μαζί με τον πατέρα μου, να οραματιστώ μια γεωργία με όλο και λιγότερα χημικά, φροντίζοντας για το περιβάλλον με δέντρα και φράκτες γύρω από τους αμπελώνες, ώστε να επιτύχω τον στόχο της απόλυτης αυτονομίας στην παραγωγή ηλεκτρικού ρεύματος με ηλιακή ενέργεια, ήδη από το 2006. Όλα αυτά μου έχουν επιτρέψει να «αγκαλιάσω» χωρίς αμφιβολίες από το 2015 τη δουλειά συγγραφέας του στάνταρ βιωσιμότητας Equalitas και το 2017 να φέρω την επιχείρησή μου στον στόχο της πιστοποίησης, πρώτα στην Ιταλία μαζί με οκτώ ακόμα οινοποιούς.





# WINE TRENDS FOR 2025

GET YOUR  
FREE BADGE:

72AZ9H



LET'S  
SHARE  
INSPIRATION

**26.27.28**  
**NOV. 2024**

BORDEAUX







ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

# Ησυχία, δουλεύουμε





Ο Δημήτρης Νικολάου, γιος του ιδρυτή του Κτήματος, Γιάννη Νικολάου, που έχει πάρει πλέον τα νιά της επιχείρησης στα χέρια του, έχει επιλέξει -όπως και ο πατέρας του- να αποφεύγει τα φώτα της δημοσιότητας.

Ένα οινοποιείο απόλυτα λειτουργικό και επισκέψιμο, που έχει επιλέξει το δρόμο της μεθοδικής και σκληρής δουλειάς είναι το Κτήμα Νικολάου στη Νεμέα, με αμπελουργική παράδοση που φθάνει πίσω στο 1936

Κείμενο **Γιάννης Πανάγος**

**Α**ν ξεχωρίζαμε τους ασκούντες παραγωγική δραστηριότητα γύρω από το ελληνικό κρασί, σε εκείνους που επιζητούν να λύσουν τα προβλήματα με σκληρή δουλειά, κυρίως στο χωράφι, και σε εκείνους που φροντίζουν να διορθώσουν πράγματα κυρίως διά της επικοινωνίας, σίγουρα το Κτήμα Νικολάου στη Νεμέα ανήκει στην πρώτη κατηγορία. Φέτος γιορτάζει 40 χρόνια αδιάλειπτης παρουσίας στα οινικά δρώμενα με έναν σπάνιο αμπελώνα 140 στρεμμάτων και ένα οινοποιείο απόλυτα λειτουργικό και επισκέψιμο, ωστόσο, αυτά που ξέρουν οι πολλοί στις τάξεις των οινόφιλων για τα δημιουργήματα του Κτήματος, είναι πολύ λίγα. Περισσότερο γιατί ο Γιάννης Νικολάου, οινολόγος με περγαμηνές και προσφορά στην αναβάθμιση της Νεμέας, ως αμπελουργική ζώνη, έχει επιλέξει να αποφεύγει τα φώτα της δημοσιότητας. Μια τακτική την οποία, απ' ό,τι φαίνεται έχει ενστερνιστεί και ο γιος του Δημήτρης, που έχει πάρει εδώ και καιρό στα χέρια του το τιμόνι του Κτήματος.

Να αναφερθεί εδώ ότι το Κτήμα Νικολάου ιδρύθηκε το 1984, από τον Γιάννη Νικολάου, ακολουθώντας την αμπελουργική παράδοση της οικογένειας από το 1936. Ήταν τότε που ο παππούς, όπως λέει ο Δημήτρης Νικολάου, επέλεξε αρχικά ως τόπο θερινής κατοικίας να επενδύσει στην αγορά του κτήματος στο οποίο βρίσκεται σήμερα και το οινοποιείο. Ο αμπελώνας περιβάλλεται από κοιλάδες, οροπέδια και τον μυθικό ποταμό Ασωπό. Οι ορεινοί σχηματισμοί που περιβάλλουν την περιοχή σε συνδυασμό με την υγρασία που δημιουργεί ο Ασωπός και το αβεστολιθικό έδαφος, δημιουργούν τις κατάλληλες συνθήκες για υψηλής ποιότητας σταφύλια από διαλεκτές ποικιλίες, όπως Αγιωργίτικο, Κυδωνίτσα, Ασύρτικο, Μοσχοφίλερο, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Merlot.

Αυτό που κάνει τα κρασιά του Κτήματος Νικολάου να ξεχωρίζουν είναι η μεθοδική δουλειά που γίνεται στο αμπέλι, με ευλαβική τήρηση των αρχών της βιολογικής γεωργίας που αναδεικνύει το terroir και δεν αφήνει περιθώρια για «καμουφλάζ».

Η καλλιέργεια με χειμερινά ψυχανθή, όπως ο βίκος, ανάμεσα στις γραμμές με τα κλήματα και η συστηματική οργανική λίπανση

## εγχώρια οινοποιεία

Όπως δηλώνει μετ' επιτάσεως ο Δημήτρης Νικολάου, η πολιτεία, μέσα από τις δομές που διαχειρίζονται τα θέματα του κρασιού, οφείλει όχι μόνο να ενισχύσει το θεσμικό πλαίσιο που διέπει τα θέματα της οινοπαραγωγής αλλά και να ελέγχει με αυστηρότητα την όλη διαδικασία.



με κοτοφρούσκι (κοπριά πουλερικών) και τσάμπουρα (παράγωγα κατά την οινοποίηση), είναι τα στοιχεία που συνθέτουν κατά κύριο λόγο την καλλιεργητική φροντίδα. Ο Δημήτρης Νικολάου επιμένει ότι το αργιλώδες έδαφος της περιοχής δεν αφήνει πολλά περιθώρια για ακαλλιέργεια (γιατί σκίζει στην ξηρασία), ενώ μια βοήθεια του αμπελώνα με νερό (άρδευση), κρίνεται τις περισσότερες φορές απαραίτητη.

### Στηρίζει την προσπάθεια για το Nemea Lions

Να αναφερθεί εδώ ότι η οικογένεια Νικολάου, έχει σταθεί από την πρώτη μέρα αρωγός στην προσπάθεια για την καθιέρωση του Nemea Lions ως σήματος για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας στην ευρύτερη περιοχή της Νεμέας.

Παράλληλα, όπως δηλώνει μετ' επιτάσεως ο Δημήτρης Νικολάου, η πολιτεία, μέσα από τις δομές που διαχειρίζονται τα θέματα του κρασιού, οφείλει όχι μόνο να ενισχύσει το θεσμικό πλαίσιο που διέπει τα θέματα της οινοπαραγωγής αλλά και να ελέγχει με αυστηρότητα την όλη διαδικασία. Η ανεξέλεγκτη και χωρίς παραστατικά διακίνηση κρασιών αποβαίνει σε βάρος των οργανωμένων επιχειρήσεων που στηρίζουν την παραγωγή τους στην ποιότητα της πρώτης ύλης και λειτουργούν με σεβασμό και ειλικρίνεια απέναντι στον καταναλωτή. Αναφέρει μάλιστα συγκεκριμένες περιπτώσεις από τις οποίες προκύπτει ότι εκεί που τα στελέχη των ΔΑΟΚ κάνουν καλά τη δουλειά τους, αποδεικνύεται περίτρανα πως η ποιότητα, η φήμη και η αξία του κρασιού έχουν ανέβει.





**SANIDAS**

Ολοκληρωμένες λύσεις  
για την Αρπελουργία





# παρουσίαση Κτήμα Παναγιώτου

Η απουσία εργατών γης, δηλαδή ανθρώπων με τους οποίους θα μπορούσε να ενώσει σ' αυτήν τη φάση τις δυνάμεις του για έναν πετυχημένο τρύγο, έδειχνε να απασχολεί αισθητά τον Βασίλη Παναγιώτου.







# ΜΕ ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ ΣΤΟΝ ΑΤΤΙΚΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Στην αρχέγονη ύπαιθρο της Αττικής, εδώ και τέσσερις γενιές η οικογένεια Παναγιώτου ασχολείται με το αμπέλι και το κρασί, δημιουργώντας με πολλή ενέργεια και πίστη τη δική της παράδοση

Κείμενο **Γιάννης Πανάγος**

**Α**μπελουργός και οινοπαραγωγός τέταρτης γενιάς, ο Βασίλης Παναγιώτου, έχει μάθει να εκτιμά με το παραπάνω αυτά που παρέλαβε από τις προηγούμενες γενιές στο ιστορικό αμπελοτόπι της Αττικής και την ίδια στιγμή δεν κρύβει την αγωνία του για τη δική του παρακαταθήκη. Ίσως είναι αυτός ο λόγος που ένα μεγάλο μέρος της ενέργειάς του το ξοδεύει στην οργάνωση του Μουσείου που έχει δημιουργήσει στις δροσερές υπόγειες διαδρομές του οινοποιείου, όπου οι πολυχρονισμένες φιάλες με τα βιολογικά κρασιά της οικογένειας «ξεκουράζονται» πλάι - πλάι με τα κειμήλια που έχει διασώσει από τη μακραίωνη διαδρομή του ιστορικού αμπελώνα.

# παρουσίαση Κτήμα Παναγιώτου



Πεισματάρης και καλοσυνάτος ταυτόχρονα, ο Βασίλης Παναγιώτου ξέρει καλά, ότι το μεγαλύτερο προσόν στην πορεία από το **αμπέλι** μέχρι τη φιάλη, είναι η υπομονή.

Πεισματάρης και καλοσυνάτος ταυτόχρονα, ο Βασίλης Παναγιώτου ξέρει καλά, τόσο χρόνια με το αμπέλι και το κρασί, ότι το μεγαλύτερο προσόν, σ' αυτήν τη δημιουργική πορεία από το αμπέλι μέχρι τη φιάλη, είναι η υπομονή. Έτσι δεν δείχνει να βιάζεται για τον τρύγο που τον περιμένει, παρ' ότι ο καιρός δείχνει... κρεμασμένος. Αν κάτι τον στεναχωράει πολύ αυτόν τον καιρό, είναι η απουσία εργατών γης, δηλαδή ανθρώπων με τους οποίους θα μπορούσε να ενώσει σ' αυτήν τη φάση τις δυνάμεις του για έναν πετυχημένο τρύγο. Η θέση όπου βρίσκονται τα αμπέλια του είναι ανεκτίμητης αξίας. Λίγο πριν τον Άγ. Σπυρίδωνα με θέα πανοραμική στον κόλπο του Πόρτο Ράφτη (Μαρκόπουλου) τρία αμπελοτεμάχια, τριών διαφορετικών εποχών, το πρώτο με Σαββατιανό σε κύπελο, δείχνει να έχει ταλαιπωρηθεί από τις επιδρομές των κοπαδιών αιγοπροβάτων που υπάρχουν ακόμα στην περιοχή, ωστόσο, έχει ακόμα ζωή και έχει πολλά να δώσει όταν προχωρήσει η αναγεννητική διαδικασία που έχει βάλει μπροστά ο επίμονος αμπελουργός. Δίπλα, γύρω στα 6 στρέμματα με Ασύρτικο που τρυγήθηκε αρκετά νωρίτερα από άλλες χρονιές, έχει δώσει καλά αποτελέ-

Η πρώτη γενιά με το παπτηήρι, η δεύτερη με τη στροφιλιά των πρώτων χρόνων μετά τον πόλεμο, η οποία φυλάσσεται επίσης στην αυλή του οινοποιείου, και η τρίτη γενιά στο πρόσωπο του Βασιλη Παναγιώτου





σματα και περιμένει στις δεξαμενές πριν περάσει για κάποιους μήνες σε δρύινα και βαρέλια ακακίας.

Τέλος στην ίδια περιοχή το μεγαλύτερο και ίσως πιο πλούσιο εδαφολογικά αλλά και από πλευράς μικροκλίματος (το βρίσκει καλύτερα ο θαλασσινός αέρας) αμπελοτεμάχιο, φιλοξενεί τα κλήματα του Merlot και ήταν στις 4 Σεπτεμβρίου, όταν το Wine Trails επισκέφθηκε το Κτήμα, στην ώρα του για τρύγο.

Επιστρέφοντας στο οινοποιείο, που βρίσκεται στον αστικό ιστό του Μαρκόπουλου στο ίδιο οικόπεδο με τη μόνιμη κατοικία της οικογένειας, το μάτι σου πέφτει θέλοντας και μη στην πλούσια συλλογή αντικειμένων οινοποίησης και σε μια άκρη της αυλής βρίσκεται το παλιό πατητήρι. Πρόκειται για μια κατασκευή του 1926, δηλαδή σχεδόν 100 χρόνων, η εικόνα της οποίας δίνει την αφορμή (με τις περιγραφές του κ. Παναγιώτου) να... αναβιώσει σε όλη του την έκταση το τελετουργικό της οινοποιητικής διαδικασίας εκείνης της εποχής.

Ο παπούς του Βασίλη Παναγιώτου γεννήθηκε το 1900 και ήταν ο πρώτος από την οικογένεια (με επτά αγόρια και δύο κορίτσια) που ασχολήθηκε συστηματικά με το αμπέλι και την οινοποίηση, επιστρέφοντας από τον πόλεμο της Μικράς Ασίας. Η πρώτη λοιπόν γενιά με το πατητήρι, η δεύτερη με τη στροφιλιά των πρώτων χρόνων μετά τον πόλεμο η οποία φυλάσσεται επίσης στην αυλή του οινοποιείου και η τρίτη γενιά στο πρόσωπο του Βασίλη Παναγιώτου, έχει δημιουργήσει αυτό που είναι σήμερα το οινοποιείο, μαζί με τους χώρους που φιλοξενούν τα μουσειακά είδη.

Το **Οινοποιείο** Παναγιώτου βρίσκεται στον **αστικό** ιστό του Μαρκόπουλου στο ίδιο οικόπεδο με τη **μόνιμη** κατοικία της οικογένειας.



Στις δροσερές **υπόγειες** διαδρομές του οινοποιείου, οι **πολυχρονισμένες** φιάλες με τα βιολογικά **κρασιά** της οικογένειας **«ξεκουράζονται»** πηλάι-πηλάι με τα **κειμήλια** από τη μακράιωνη διαδρομή του **ιστορικού** αμπελιώνα.





**ZOINOS**

aitna winery est. 1974

Οίνος ερυθρός  
ξηρός παλαιωμένος  
ΠΓΕ Ιωάννινα  
Βλαχικό 100%

[www.zoinos.gr](http://www.zoinos.gr)

2020  
ΠΡΩΤΗ ΚΑΛΥΨΗ  
ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ  
ΠΡΟΙΟΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

ΒΛΑΧΙΚΟ

ZOINOS





ΡΟΖΕ ΑΠΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

# ΦΡΟΥΤΟ, ΔΡΟΣΙΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ

Αναδεικνύοντας τα καλύτερα χαρακτηριστικά μιας πραγματικά πολύπλευρης εγχώριας ποικιλίας, τα ροζέ από Ξινόμαυρο συναρπάζουν τον ουρανίσκο των απανταχού οινόφιλων



## ΡΟΣÉ ΧΙΝΟΜΑΥΡΟ 2022 ΚΤΗΜΑ ΤΑΡΑΛΑ

Απαλό τριανταφυλλί χρώμα, αρώματα φρούτων του δάσους και γεμάτη γεύση, αλλά και ισορροπημένη οξύτητα, πολύπλοκα αρώματα που εξελίσσονται κατά την ανάδευση του οίνου στο ποτήρι και μακρά επίγευση χαρακτηρίζει το ροζέ Ξινόμαυρο του Κτήματος από τη Φυτεία Ημαθίας **13,5% vol.**



## HORIS 2022 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΑΤΙΑ

Ένα Ξινόμαυρο «χωρίς» όλη την ασφάλεια που προσφέρει ένα σύγχρονο οινοποιείο, χωρίς θειώδη, βαρέλι, αντλίες και λοιπά από τον Χριστόφορο Γεωργιάδη, τη νέα γενιά του οινοποιείου της Νάουσας. Ζωντανό φρούτο, κερασία και φράουλες, ανθικές νότες, μια ελαφρώς βοτανική και απόλυτα φρέσκια αίσθηση. **13,0% vol.**



## ΡΟΖΕ ΞΗΡΟΣ ΑΜΥΝΤΑΣ WINES

Με αρμονία αρώματων φρέσκων φρούτων και ανοιξιάτικων λουλουδιών με γλυκές νότες που θυμίζουν φράουλα, βατόμουρο και κεράσι, ζωντανό και στρογγυλό στο στόμα, οξύτητα απαλή με ισορροπημένο τελείωμα, το ΠΟΠ Αμύνταιο Ξηρό ροζέ είναι κομψό με εντυπωσιακή φρεσκάδα. **12% vol.**

ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες



ΕΝΑ ΚΟΡΥΦΑΙΟ ΡΟΖΕ

# Βαθιά γνώση στο Ξινόμαυρο

Το πρώτο ροζέ κρασί του Κτήματος Κυρ-Γιάννη από τον αμπελώνα της Νάουσας, μόλις στην τρίτη χρονιά κυκλοφορίας του, έχει κερδίσει τις εντυπώσεις εντός και εκτός συνόρων



**Μ**ε την πρώτη παρουσία του, το Αγκαθωτό Single Block αναδείχθηκε το «Καλύτερο Ελληνικό Ροζέ» στον διαγωνισμό MUNDUS VINI το 2023, ενώ ο οινογράφος στο διεθνώς καταξιωμένο TimAtkin.com, Peter Pharos, έγραψε πως «αν ακόμη τα ελληνικά ροζέ δεν έχουν κερδίσει την αναγνώριση που τους αξίζει, το Αγκαθωτό μας αναγκάζει να σπκωθούμε όρθιοι και να τα προσέξουμε». Με το Αγκαθωτό το Κτήμα Κυρ-Γιάννη προσέθεσε στην premium οικογένεια των Single Blocks ένα γαστρονομικό ροζέ που παίζει κόντρα-ρόλο στην τάση των αέρινων Provençals, καθώς με τη δύναμη του Ξινόμαυρου, προτάσσει χαρακτήρα και πολυπλοκότητα. Προέρχεται από ένα μικρό αμπελοτόπι με νερά Ξινόμαυρα στην περιοχή της Γάστρας στη Νάουσα, εκτός δηλαδή του περίφημου αμπελώνα του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στο Γιαννακοχώρι, που αποκτήθηκε το 2012 και φυτεύθηκε δύο χρόνια αργότερα. Μια μοναδική ευκαιρία για την ομάδα της Κυρ-Γιάννη να εξερευνήσει την ποικιλία σε ένα ακόμη ιδιαίτερα ποιοτικό sub-terroir της περιοχής, γνωστό για τη δυνατότητά του να παράγει Ξινόμαυρα με τυπικότητα και υψηλό δυναμικό παλαίωσης. Στη σοδειά του 2023 που μόλις κυκλοφόρησε, το Αγκαθωτό Single Block προσφέρει και πάλι αυτόν τον μαεστρικό συνδυασμό της εκφραστικότητας του Ξινόμαυρου με την κομψότητα. Σε βαρέλια tonneaux έγινε η ζύμωση και η 10μηνη ωρίμαση, ακολουθώντας δηλαδή ένα οινοπαικτικό πρωτόκολλο που συνήθως συναντάται στα λευκά μεγάλης παλαίωσης. Το κόκκινο φρούτο -κυρίως κεράσι και φράουλα- συνοδεύεται από νότες βανίλιας και δρυός, με μια υποδειγματική ισορροπία ανάμεσα στην οξύτητα και την τανική δομή, και ένα απολαυστικό μακρύ τελείωμα. Με το Αγκαθωτό Single Block 2023, το Κτήμα Κυρ-Γιάννη έρχεται, για άλλη μια φορά, να μας δείξει, τόσο τη βαθιά γνώση του στο Ξινόμαυρο όσο και τη διάθεσή του για πειραματισμό, αξίες που οδηγούν σε μοναδικές νέες προτάσεις με υπεραξία σε όλα τα επίπεδα.





ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ «MATER NATURA» ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ

# Με τους νόμους της φύσης και την τέχνη των ανθρώπων

Περιλαμβάνεται στην ομάδα αυτογενών κρασιών «Mater Natura» (Μητέρα Φύση)  
της οικογενειακής επιχείρησης Βαϊμάκη με έδρα τα Ιωάννινα



**Ε**ίναι το κρασί που περιγράφεται συνήθως ως φυσικό αλλά ο επικεφαλής της οινοποιίας, Βασίλης Βαϊμάκης, σημειώνει ότι προτιμά τον όρο «αυτογενές», αυτό δηλαδή που γίνεται από μόνο του. (<https://www.academia.edu/71933664>). «Το διάστημα 1982-86 εργάστηκα ως χημικός-οιολόγος στο οινοποιείο της ΕΑΣ Αμυνταίου. Εκεί γνώρισα και δούλεψα με επιτυχία με την πιο πολυδυναμική και από τις κορυφαίες ελληνικές ποικιλίες σταφυλιού και παραγνωρισμένη μέχρι τότε, το Ξινόμαυρο της περιοχής σε όλες τις εκδοχές του κρασιού του, ερυθρό, ροζέ, λευκό, αφρώδες. Άρχισα πάλι να δουλεύω με το Ξινόμαυρο στο Αμύνταιο το 2004 μετά

από μια πολύχρονη θητεία στη Ζίτσα με την Ντεμπίνα. Στη δεύτερη αυτή φάση οι εμπειρίες μου είχαν εμπλουτιστεί με τις δυνατότητες του σταφυλιού να παράξει κρασί χωρίς προσθήκες ξένων ουσιών και τεχνολογικές επεμβάσεις στις φυσικές διαδικασίες παραγωγής του» αναφέρει ο ίδιος. Και συμπληρώνει ότι μια παρόμοια εκδοχή με το «Mater Natura» διατίθεται στην ελληνική και αμερικανική αγορά με την ομάδα αυτογενών κρασιών «Porolka», που είναι η παραδοσιακή ονομασία του Ξινόμαυρου Αμυνταίου. Και τα δύο ροζέ έχουν περάσει από βαρέλι. Το άρωμά τους είναι διακριτικό, πολύπλοκο και χωρίς τυποποίηση με τον κ. Βαϊμάκη να αφή-

νει πάντα τον καταναλωτή να το προσδιορίζει με βάση εμπειρίες του από αρώματα της φύσης. Περιγράφοντας ο ίδιος το κρασί του αναφέρει: «Το χρώμα είναι έντονο ροζέ σαν το κοκκινέλι της παλιάς πλακιάτικης ταβέρνας, ελκυστικό έως ερωτικό θα 'λεγα. Η γεύση είναι πολύπλοκη με γίγνο σώμα, στιβαρή οξύτητα, πολύ διακριτική τανίνη και μακράς διάρκειας αρωματική επίγευση. Ταιριάζει με πολλά είδη φαγητού ακόμη και με έντονες γεύσεις γιατί συνδυάζει στα παντρέματά του τα αντίστοιχα του λευκού και του ερυθρού κρασιού. Πιείτε το στη θερμοκρασία των 14-18°C ανάλογα με το αν το πιάτο ανήκει στις λεπτές ή στις δυνατές γεύσεις αντίστοιχα» συμπληρώνει ο ίδιος.



ΑΠΟ 100% ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

# Εξωτικό ροζέ ζουμερό και φρουτώδες

Όταν η εξέλιξη της τεχνολογίας συνοδοιπορεί με την παράδοση  
στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση



**Π**αράγεται από Ξινόμαυρο, μια χαρισματική αλλά και απαιτητική στην καλλιέργεια ποικιλία της Μακεδονίας, η οποία καλλιεργείται βιολογικά και έχει εγκλιματιστεί ιδανικά στο μικροκλίμα του αμπελώνα του Κτήματος Γεροβασιλείου που περιβάλλει το σύγχρονο οινοποιείο στην Επανομή.

Μετά την έκθλιψη, ο μούστος ελεύθερης ροής παραλαμβάνεται χωρίς εκκύλιση και οινοποιείται σε ανοξείδωτες ψυχόμενες δεξαμενές στους 18°C. Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες του για μερικούς μήνες, κερδίζοντας σε δομή και σώμα.

Έχει απαλό ροζ-σομόν χρώμα και έντονο αρωματικό χαρακτήρα με αρώματα εσπεριδοειδών (ροζ γκρέιπφρουτ), φρούτων του δάσους, κερασιού και φράουλας. Στο στόμα παρουσιάζεται πλούσιο, με πολύ καλή οξύτητα και ισορροπία αλλά και μία έντονα αρωματική επίγευση (βύσσινο-κεράσι).

Σερβίρεται στους 10-12°C.

Ιδανικοί γευστικοί συνδυασμοί είναι

αστακομακαρονόδα, γαρίδες σαγανάκι με ντομάτα, ζυμαρικά με κιμά, λαδερά, καλοκαιρινές μεσογειακές και εξωτικές γεύσεις.

Το Κτήμα Γεροβασιλείου δραστηριοποιείται στο χώρο του αμπελιού και του κρασιού από το 1981. Η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται με ιδιαίτερη φροντίδα και με συνεχείς πειραματισμούς στη μελέτη ελληνικών και διεθνών γνωστών και άγνωστων ποικιλιών. Η εξέλιξη της τεχνολογίας συνοδοιπορεί με την παράδοση σε όλη τη διάρκεια της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης. Ο στόχος είναι η παραγωγή ποιοτικών κρασιών με τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος (terroir) της περιοχής.

Στην καρδιά του οινοποιείου, το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου παρουσιάζει όψεις της παγκόσμιας αμπελοοινικής ιστορίας. Η δημιουργία του Μουσείου Οίνου και η πραγματοποίηση διαφόρων δραστηριοτήτων συμβάλλουν στη μετάδοση του αμπελοοινικού πολιτισμού.







ειδικότητα μας ο πωματισμός



The guardian of aromas



Supercap





# ΣΥΣΤΗΝΕΤΑΙ ΞΑΝΑ

Με το ελαφρύ σώμα του να δημιουργεί μια παιχνιδιάρικη διάθεση, τη γαργαλιστική οξύτητα και το πικάντικο τελείωμα, το Μοσχοφίλερο προσφέρει έναν πρωτόγνωρο εξωτισμό που δεν μπορεί παρά να συναρπάσει τον ουρανίσκο

Επιμέλεια Ζήσης Πανάγος ❖ Φωτογραφίες Στάθης Μπίρμπας



## μοσχοφίλερο

Ροζέ, αφρώδη, skin contact, gris και γλυκά κρασιά επίσης δίνει το Μοσχοφίλερο, γεγονός που προσδίδει στην ποικιλία πολλά και ξεχωριστά πρόσωπα.



μοσχοφίλερο

# Απολαυστικό και αναπάντεχο όπως κάθε ωραίο ταξίδι



**Μ**ια ερυθρωπή ποικιλία με βασικό χαρακτηριστικό το ροδαλό χρώμα της φλούδας είναι το Μοσχοφίλερο, όπως προδίδει και το όνομά του, το πιο αρωματικό από την οικογένεια των Φιλεριών. Πυρήνας της καλλιέργειάς του είναι η Πελοπόννησος και ιδιαίτερα το οροπέδιο της Μαντινείας, όπου καλύπτει το 85% των αμπελώνων. Εκεί, στα ορεινά κρύα εδάφη της περιοχής μεγαλουργεί δίνοντας τους λευκούς οίνους ΠΟΠ Μαντινεία. Τα τελευταία χρόνια βέβαια τα μονοποικιλιακά ροζέ Μοσχοφίλερα αυξάνονται συνεχώς ενώ συμμετέχει και σε χαρμάνια οίνων. Αξίζει να σημειωθεί ότι το Μοσχοφίλερο διατηρεί τη μοναδικότητά του τόσο όταν οινοποιείται με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμpanίας για να δώσει λεπτά αφρώδη κρασιά όσο και όταν -σε πολύ λιγότερες περιπτώσεις- καλείται να συμβιώσει με τη δρυ. Τα λευκά Μοσχοφίλερα έχουν σχεδόν διάφανο χρώμα με γκρι ή σομον ανταύγειες, μέτρια ή ακόμη και υψηλή οξύτητα και ελαφρύ σώμα. Τα αρώματα είναι έντονα ανθικά με το τριαντάφυλλο, το γιασεμί και τα άνθη λεμονιάς να κυριαρχούν αλλά και φρουτώδη με εσπεριδοειδή και πράσινο μήλο. Τα ροζέ, από την άλλη, έχουν πιο φρουτώδη χαρακτήρα με αρώματα πετροκέρασου, ροζ γκρέιπφρουτ, γλυκολέμονου, κόκκινου τριαντάφυλλου, λουκουμιού και καραμέλας. Τέλος, τα αφρώδη ξεχωρίζουν για τη μοναδική φινέτσα και ισορροπία, καθώς συνδυάζουν υπέροχα τα αυτολυτικά αρώματα με τον ντελικάτο αρωματικό χαρακτήρα και την οξύτητα της ποικιλίας.



• Κτήμα  
**Νικολάου**  
Νεμέα

• Οινοποιείο  
**Λαφαζάνη**  
Νεμέα

• Κτήμα  
**Τοέλεπου**  
Μαντινεία

• Οινοποιείο  
**Μορόπουλου**  
Μαντινεία





# 20 ΧΡΟΝΙΑ ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΣΤΟ WSPC!

**ΜΕΧΡΙ ΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΕΤΟΥΣ,  
ΟΙ ΣΠΟΥΔΕΣ ΠΟΥ ΟΝΕΙΡΕΥΕΣΤΕ  
ΜΕ ΕΠΕΤΕΙΑΚΑ ΔΙΔΑΚΤΡΑ**





### Noemvris 2022

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Μορόπουλου**

Οινολόγος: **Λευτέρης Αναγνώστου**

Περιοχή: **Μαντίνεια**



## Μια μοναδική έκφραση

Ανάδειξη και διεύρυνση των χαρακτηριστικών της ποικιλίας Μοσχοφίλερο μέσω ενός όψιμου τρυγητού, διαφοροποιώντας το αρωματικό προφίλ αλλά και το βάθος της έκφρασής του

**ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ** για τη δημιουργία της ετικέτας Noemvris με την ιδιαίτερη προσέγγιση ωρίμασε έως τις 12 Νοεμβρίου 2022 στο πρέμνο, ενάμιση μήνα μετά το τέλος του τρυγητού για τις λοιπές δεξαμενές της Μαντινείας. Ακολούθησε πίεση ολοκλήρου του σταφυλιού και παραλαβή του χυμού που οδηγήθηκε σε προζυμωτική απολάσπωση. Η διαδικασία περιλάμβανε κλασική λευκή οινοποίηση σε ανοξειδωτή δεξαμενή σε ελεγχόμενη θερμοκρασία με εμβολιασμό ζυμών προς ανάδειξη των ποικιλιακών χαρακτηριστικών και παραμονή στις οινολάσπες με περιοδική ανάδυσή τους για 13 μήνες πριν την εμφιάλωση. Σημειώνεται ότι η πρώτη ύλη προέρχεται από ένα μοναδικό αμπελοτεμάχιο βιολογικής καλλιέργειας σε υψόμετρο 700 μ. στο νοτιοδυτικό τμήμα του οροπεδίου της Μαντινείας, με επικλινές με έδαφος που χαρακτηρίζεται ως αμμοαργιλώδες.

### Ένα ιδιαίτερα πολύπλοκο αρωματικό προφίλ

Τα χαρακτηριστικά ανθικά αρώματα της ποικιλίας αφήνουν χώρο για την έκφραση ενός πολύπλοκου προφίλ που χαρακτηρίζεται από νότες δυόσμου, κυδωνόπαστου, πικάντικων νύξεων (τζίντζερ) και εξωπικών ώριμων φρούτων. Το στόμα ακολουθεί τα αρωματικά στοιχεία της μύτης με περισσότερη έμφαση στο κυδώνι, ανανά, μέντα και λίτσι προσφέροντας ενέργεια. Η αξύτητα της ποικιλίας εξισορροπείται από τη λιπαρότητα και τη γλυκύτητα που παρουσιάζει το στόμα. Τα υπολειμματικά σάκχαρα εξυπηρετούν, πέρα από την οργανοληπτική ισοσοροπία, την τεχνική προσέγγιση των όψιμων τρυγητών.





# Νέα ματιά στο σύμπαν του Μοσχοφίλερου

Η τεχνική διαχείριση του Γιάννη Τσέλεπου

**ΠΛΗΘΩΡΙΚΑ** αρώματα λουλουδιών, εσπεριδοειδών και λεμονανθών μεγάλης έντασης. Ένα κρασί, ΠΓΕ Αρκαδία, που γευστικά χαρακτηρίζεται από πλούσιο σώμα σε αρμονία με την οξύτητά του. Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπελοτόπι στις Ρίζες Αρκαδίας σε υψόμετρο 750 μ. Σύγχρονη τεχνολογική οινοποίηση με τη μέθοδο της «προζυμωτικής εκκύλισης» στους 10°C. Μερική ποσότητα του οίνου εισάγεται εντός ανοξειδωτων δεξαμενών, άλλο ένα μέρος εντός αμφορέων και το υπόλοιπο εντός μεγάλων δρύινων βαρελιών τύπου «foudres» όπου πραγματοποιείται και ολοκληρώνεται η ζύμωση. Το κρασί παραμένει και ωριμάζει μαζί με τις λεπτές λάσπες του για τέσσερις μήνες περίπου. Σερβίρεται στους 9-11°C. Παλαιώνει για 3 έως 5 χρόνια.



Ο Γιάννης Τσέλεπος με τα παιδιά του Άρη και Ανδριανή

## Blanc de Gris 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Τσέλεπου**  
Οιολόγος: **Γιάννης & Άρης Τσέλεπος**  
Περιοχή: **Αρκαδία**

**μοσχοφίλερο**

# Άρωμα από παλαιά κλήματα

Ένα κρασί που ξεχωρίζει για τη φρεσκάδα και τον φρουτώδη χαρακτήρα το Μοσχοφίλερο Νικολάου

**Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ** προέρχεται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 8 στρεμμάτων της οικογένειας Νικολάου, αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας, στην περιοχή Παλαιόπυργος Μαντινείας, με ηλικία αμπελιών 60 έτη. Τα επιλεγμένα αμπελοτεμάχια έχουν υπέδαφος αργιλοπηλώδες και προσανατολισμό δυτικό με απόδοση περί τα 600 κιλά ανά στρέμμα. Τα σταφύλια που προορίζονται για αυτό το κρασί συλλέγονται με το χέρι όταν έχουν φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο φαιολικής και αλκοολικής ωρίμανσης. Ψύχονται στους 4°C και πραγματοποιείται κρυσταλλοποίηση στους 8°C για 4 ώρες. Χρησιμοποιώντας μόνο τον πρόρωγο, λαμβάνει χώρα η αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας στους 17°C για την ανάδειξη όλου του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί όπου οι νότες ροδοπετάλων και εσπεριδοειδών συνδυάζονται με την έντονη οξύτητα και τη μακρά επίγευση ταιριάζοντας ιδανικά με τη μεσογειακή αλλά και την ασιατική κουζίνα.



Δημήτρης Νικολάου

## Μοσχοφίλερο Νικολάου 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Νικολάου**  
Οιολόγος: **Δημήτρης Νικολάου**  
Περιοχή: **Νεμέα**







## Υπόσχεση για μία τέλεια μέρα

Είναι η επικέτα Γεωμετρία Μοσχοφίλερο με πλήρως ανανεωμένη εμφάνιση αλλά σταθερή ποιότητα και γεύση

**ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΟΝΤΑΣ** 78 χρόνια διαδρομής το οινοποιείο της οικογένειας του Σπύρου Λαφαζάνη στη Νεμέα πραγματοποίησε ένα ολιστικό rebranding, το οποίο περιέλαβε και τις καταξιωμένες επικέτες του, όπως η σειρά Γεωμετρία, στην οποία ανήκει και το μονοποικιλιακό Μοσχοφίλερο. Μια επικέτα, που δημιουργήθηκε το 2016, κεφαλαιοποιώντας τη δυναμική ανερχόμενων ποικιλιών του ελληνικού αμπελώνα και συνεχίζοντας σταθερά να εντυπωσιάζει με το άκρως ελκυστικό νέο

### Geometria Moschofilero 2023

Οινοποιείο: **Lafazanis Winery**  
Οιολόγος: **Βασίλης Λαφαζάνης**  
Περιοχή: **Νεμέα**

packaging, την κορυφαία ποιότητά της και τον γοητευτικό αρωματικό της χαρακτήρα. Μία εκδοχή του Μοσχοφίλερου που «υπόσχεται» να συντροφεύσει είτε by the glass είτε με αγαπημένα πιάτα της ελληνικής κουζίνας. Η πρώτη ύλη, που προέρχεται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας αλλά και από συνεργαζόμενους παραγωγούς απευθείας από τη Μαντινεία, διαλέγεται σταφύλι προς σταφύλι χειρωνακτικά και παρά-

γεται με τις πλέον σύγχρονες πρακτικές οινοποίησης και τη φιλοσοφία της βιώσιμης καλλιέργειας. Παντοτινός γνώμονας της φιλοσοφίας των καλλιεργητικών τεχνικών του Σπύρου Λαφαζάνη είναι ο σεβασμός προς το περιβάλλον και εργαλεία του τα «πράσινα μέσα» που αξιοποιεί.

### Πολλαπλές βραβεύσεις

Στις πιο πρόσφατες διακρίσεις της επικέτας ανήκει μεταξύ άλλων η ανάδειξή της ως το Καλύτερο Μοσχοφίλερο του Διαγωνισμού Οίνου της Θεσσαλονίκης 2024.



Μπορεί να ακούγεται παράδοξο αλλά χωρίς τον αστεροειδή που εξαφάνισε τους δεινόσαυρους, τα σταφύλια -και κατ' επέκταση το κρασί – ίσως να μην είχαν την ίδια ευκαιρία να εξελιχθούν και να κυριαρχήσουν στον πλανήτη. Αυτό ισχυρίζονται ερευνητές του Μουσείου Παλαιοντολογίας του Πανεπιστημίου του Μίσιγκαν, που μελέτησαν απολιθωμένα κουκούτσια σταφυλιού, ηλικίας περίπου 60 εκατομμυρίων ετών.



## Η εξαφάνιση των δεινοσαύρων έφερε στον κόσμο το κρασί

**Η** ερευνητική ομάδα, αποτελούμενη από επιστήμονες του Field Museum στο Σικάγο και του Πανεπιστημίου του Μίσιγκαν, μελέτησε απολιθωμένους σπόρους σταφυλιών που ανακαλύφθηκαν στην Κολομβία, τον Παναμά και το Περού. Οι ανακαλύψεις αυτές χρονολογούνται μεταξύ 60 έως 19 εκατομμυρίων ετών, ενισχύοντας τη θεωρία ότι τα αμπέλια μπόρεσαν να ριζώσουν σε όλο τον κόσμο μόνο αφού οι δεινόσαυροι είχαν πλέον αποτελέσει παρελθόν για τον πλανήτη. Οι ειδικοί πιστεύουν ότι η εξάπλωση και διαφοροποίησή τους συνέβη λόγω των σημαντικών περιβαλλοντικών αλλαγών που προκλήθηκαν από την καταστροφή της Κρητιδικής-Παλαιογενούς περιόδου. Σημαντική είναι και η ανακάλυψη των παλαιότερων γνωστών απολιθωμάτων σπόρων σταφυλιών στην Ινδία, τα οποία χρονολογούνται πριν από 66 εκατομμύρια χρόνια, την ίδια εποχή με την πρόσκρουση του με-

τεωρίτη Chicxulub, ο οποίος εξάλειψε δεινόσαυρους και το 76% όλων των ζωντανών ειδών στον πλανήτη. «Συνήθως επικεντρωνόμαστε στα ζώα, ειδικά στους δεινόσαυρους, ως τα πιο σημαντικά θύματα της μαζικής εξαφάνισης, αλλά η επίπτωση στους φυτικούς οργανισμούς ήταν εξίσου καταλυτική», σημειώνει ο επικεφαλής της έρευνας, Fabiany Herrera. Η ανακάλυψη αυτή επιβεβαιώνει πως, μετά την εξαφάνιση των μεγάλων δεινοσαύρων, η φύση μεταμορφώθηκε, δίνοντας την ευκαιρία στα σταφύλια και σε άλλα φυτά να ευδοκιμήσουν. Οι επιστήμονες θεωρούν πως η παρουσία των δεινοσαύρων επηρέαζε τα οικοσυστήματα, καθιστώντας τα πιο αραιά, γεγονός που πιθανώς περιορίζει την ανάπτυξη των αμπελιών. «Τα μεγάλα ζώα, όπως οι δεινόσαυροι, άνοιγαν τα δάση και απέτρεπαν την εξάπλωση των φυτών που χρησιμοποιούν αναρριχητικούς μηχανισμούς, όπως τα αμπέλια», εξηγεί η Moníca Carvalho, μία εκ των συγγραφέων της μελέτης.

Ο Fabiany Herrera κρατά στα χέρια του το παλαιότερο απολιθωμά από κουκούτσια σταφυλιού που βρέθηκε στο Δυτικό Ημισφαίριο. Σε αυτή την αναζήτηση ήταν ο ερευνητής από τα φοιτητικά του χρόνια και το κατάφερε το 2022, μαζί με την Moníca Carvalho, στις Άνδεις της Κολομβίας, μια στιγμή που περιγράφει ως «συγκλονιστική».





*Wine Museum*



*Tasting Room*

# EK AND TO 1949 NEOY



*Events*

[venetsanoswinery.com](http://venetsanoswinery.com)

*Megalochori Caldera, Santorini*

  *Cyclades GREECE*



**VENETSANOS**  
WINERY  
SANTORINI



# Η Οινοτουριστική Εμπειρία του Nestor Wines...

Πληθωρική, ζωνρή  
& ακριβώς δίπλα  
στους αμπελώνες!




Ακολουθήσε και εσύ το οινικό  
προφίλ της Μεσσηνίας με ένα  
ποτήρι από Nestor Wines.

Follow the Messinian terroir  
with a glass of "Nestor" Wine.



**NESTOR**  
ΟΙΝΟΤΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

visit@nestorwines.gr  
www.nestorwines.gr

 Nestor Wines  
 nestor\_Wines  
 Nestor Wines

