

ΕΚΔΟΣΗ
2025



ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ
WineTrails

THE Top 50

ΚΟΡΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Ειδική Ετήσια Έκδοση 2025 • ISSN: 2529-1440 • Τιμή: 3 ευρώ ή Δωρεάν με την Agrenda

Prestige Cuvée

Δημιουργώντας την απόλυτη έκφραση του Syrah



Grand Gold Medal 2023
& Revelation Greece

Concours Mondial Bruxelles

www.avantisestate.gr

Αποκλειστική διανομή για την Ελλάδα: Β.Σ. Κορούλιας Α.Β.Ε.Ε.Π., Τ: 214 6876200 Απολαύστε Υπεύθυνα.



Εδώ, βλέπεις το μέλλον σου.

Κύρος

Ταξίδια

Εμπειρίες

Διεθνής αναγνώριση

Επάγγελμα Sommelier. Με την εγγύηση του WSPC.



Ο δρόμος που έχει ανοίξει για την εγχώρια αμπελουργία και το ελληνικό κρασί τα τελευταία χρόνια, μοιάζει να είναι μακρύς και με μεγάλο ενδιαφέρον, όπως αποτυπώνεται στις φετινές επιλογές οίνων της ομάδας του The Top50 by Wine Trails



Ο επικεφαλής του La Tour Melas, Κύρος Μελάς

Επενδύσεις

08 La Tour Melas «Η ζωή μου είναι μια συνεχής επένδυση στην τελειότητα και σε αυτόν εδώ τον τόπο μπορώ να τελειοποιήσω το ταξίδι μου στον κόσμο του κρασιού» θα πει επικεφαλής του Κτήματος, Κύρος Μελάς

47 Διεθνείς ποικιλίες, που δεν είναι ιδιαίτερα διαδεδομένες επί ελληνικού εδάφους, που βρίσκουν τον δικό τους ιδιαίτερο χαρακτήρα στα εγχώρια terroir αναδεικνύοντας την τέχνη των οινοποιών που τις επέλεξαν για τον αμπελώνα τους

32 Beyond Vinifera Ισχυρή ανάπτυξη στις υβριδικές ποικιλίες σταφυλιών βλέπει η Jancis Robinson MW με ονόματα όπως Cabernet Cortis και Pinot Cors να γίνονται όλο και πιο οικείες στα αυτιά των απανταχού οινόφιλων

** Η φωτογραφία εξωφύλλου του Κύρου Μελά είναι του Μίμη Δημόπουλου*

Οίνος

ΠΙΝΟΝΤΑΣ ΚΡΑΣΙ ΜΕ ΤΟΝ ΝΑΠΟΛΕΟΝΤΑ

40 Liber Pater Προφυλλοξηρικά αμπέλια στην καρδιά του Bordeaux δίνουν το Liber Pater του αμφιλεγόμενου οινοποιού Loïc Pasquet που πωλείται σε διαστημική τιμή

71 Champagne Χτίζει τον θρόνο της και στη βιωσιμότητα η Καμπανία με τους οινοπαραγωγούς της να εργάζονται αθόρυβα εδώ και 30 χρόνια προς αυτή την κατεύθυνση

ΜΕ ΠΕΡΓΑΜΗΝΕΣ ΓΙΑ ΤΟ 2025

88 Πενήντα κρασιά Περισσότερες ντόπιες ποικιλίες, μεγαλύτερη φροντίδα στον αμπελώνα, νοικοκύρεμα της οινοποίησης, δημιουργικό πνεύμα στις ετικέτες, προσεγμένα βήματα στην προώθηση, έφερε στο φως η φετινή προσπάθεια αναζήτησης των Top50 κρασιών



Χαρούλα Σπινθηροπούλου



Στον αμπελώνα του Κήματος Μέγα Σπήλαιο

Πολιτισμός

18 Η πρώτη οινική βιβλιοθήκη της Ελλάδας ετοιμάζεται να ανοίξει τις πύλες της στη Νάουσα τον Απρίλιο του 2025 στο διατηρητέο κτίσμα όπου λειτουργούσε το πρώτο οινοποιείο της οικογένειας Μπουτάρη στην πόλη

64 Στο μυαλό του David Le Mire MW ο κόσμος του οίνου έχει τάξη και ευγένεια. Ένας ταλαντούχος MW, υπεύθυνος για την επικοινωνία τεσσάρων εμβληματικών οινοποιείων της Αυστραλίας μεταξύ των οποίων το Shaw+Smith

80 Μια φιάλη, μια ιστορία δίνει υπόσταση σε χιλιάδες ανθρώπινες στιγμές, καθώς επιδρά καταλυτικά στην ανθρώπινη επαφή και επικοινωνία. Ένα οινικό γεύμα στο τέλος του ταξιδιού για ένα ακόμη The Top50 by Wine Trails

Πρόσωπα

120 Χαρούλα Σπινθηροπούλου «Πάντα έλεγα ότι εγώ είμαι αμπελουργός. Παρόλα αυτά θεώρησα ότι είναι σημαντικό να πάρω το πτυχίο του Οινολόγου, κυρίως για να καταλαβαίνω καλύτερα το αμπέλι»

123 Ντίνος Στεργίδης «Συνεχίζω να είμαι υπέρμαχος των ονομασιών προέλευσης. Δεν τις έχουμε εκμεταλλευτεί. Η εύκολη λύση είναι πουλάω γιατί εγώ είμαι. Είναι μια κοντόφθαλμη θεώρηση, η οποία δεν ξέρω κατά πόσο ωφελεί το σύνολο του ελληνικού κρασιού»

124 Λάσκαρης Ασλάνης «Ο φετινός τρύγος πέρασε αλλά ήταν ένας τρύγος που θα μας διδάξει τι αμπέλι θα αφήσουμε στα παιδιά και ίσως και στα εγγόνια μας»



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES



Μυστηριακό ως προς το όνομά του παραπέμπει στο χρυσοφόρο Παγγαίο όρος, το δικό μας «Μαγικό Βουνό».

Το πρώτο ελληνικό icon - wine διατηρεί τη μαγεία του, ικανοποιώντας όλες τις αισθήσεις.



THE WINE
LANDMARK



Η ώριμη φάση της εγχώριας οινοποιίας και η νέα φουρνιά οινόφιλων

Κατά τη δεκάχρονη παρουσία του στα οινικά δρώμενα το Wine Trails έδωσε βήμα και αυτοπεποίθηση σε πολλές αναζητήσεις

Η πρόοδος στο ελληνικό κρασί τα τελευταία χρόνια είναι σταθερή και αδιαμφισβήτητη. Κοντά στις μεγάλες, τουλάχιστον για τα ελληνικά δεδομένα, οινοποιητικές μονάδες και τα μεγάλα κτήματα, ένας πολύ σημαντικός αριθμός από εκατοντάδες μικρά οινοποιεία φιλοτεχνεί, σε καθημερινή βάση, τη νέα του ταυτότητα.

Η συντακτική ομάδα του Wine Trails στα δέκα χρόνια που υπηρετεί αυτό τον κλάδο, μπορεί να είναι υπερήφανη ότι «άνοιξε το παιχνίδι» δίνοντας φωνή και στις μικρότερες προσπάθειες. Έδωσε «σχήμα και μορφή» ακόμα και σε πρωτοβουλίες οι οποίες βρίσκονταν σε μια πρώιμη φάση αναζήτησης φυσιογνωμίας. Προφανώς και η άνοιξη στο ελληνικό κρασί ξεκίνησε πολύ πριν από την άφιξη των Wine Trails The Top 50 και winetrails.gr στη σκηνή της ενημέρωσης. Ωστόσο, οι συγκεκριμένες εκδόσεις και η επίμονη ανάδειξη των νέων πρωτοβουλιών, τόνωσαν την αυτοπεποίθηση μιας γενιάς επαγγελματιών του κλάδου, που, έως τότε, αναζητούσαν ακόμα το βηματισμό τους και είχαν πραγματική ανάγκη να επικοινωνήσουν το εγχείρημά τους. Με αυτή την έννοια η παρουσία των Wine Trails, winetrails.gr και φυσικά της ετήσιας έκδοσης The Top 50 όχι μόνο συνδέθηκε με ένα σκοπό αλλά άνοιξαν επίμονα και μεθοδικά ένα δρόμο. Ήρθαν για να βαθύνει η γνώση του Έλληνα γύρω από το κρασί και να αποκτήσουν περισσότεροι άνθρωποι εξοικείωση με τη συγκεκριμένη θεματολογία. Να χτίσουν και να ενισχύσουν την εικόνα τους όλοι όσοι εργάζονται με μέθοδο και επιμονή, ώστε να προσφέρουν νέες εμπειρίες, σε ολοένα και πιο απαιτητικούς, γευσιγνώστες και καταναλωτές.

Τίποτα σε αυτή τη διαδρομή δεν ήταν εύκολο. Ο ελιτισμός που συνήθως διακρίνει, εδώ και διεθνώς, τον συγκεκριμένο κλάδο, έβαλε και στη δική μας περίπτωση, ειδικά στην αρχή, ορισμένα εμπόδια. Εμπόδια που ξεπεράστηκαν στην πορεία με σκληρή δουλειά, ανοιχτές πόρτες για όλους όσοι είχαν να καταθέσουν κάτι ενδιαφέρον από την εμπειρία τους, με βάθεμα και της δικής μας γνώσης πάνω στο συγκεκριμένο αντικείμενο. Δέκα χρόνια μετά είναι χαρά και τιμή για την ομάδα του Wine Trails να βλέπει πολλά από τα οινικά σπίτια που έμεναν ως τότε στην ανωνυμία, σήμερα να προκόβουν και να ευημερούν. Να παρουσιάζουν φτασμένες δουλειές και ετικέτες, να έχουν βρει πατήματα σε νέες -γενεές κατά βάση- ποικιλίες, να πειραματίζονται με τόλμη σε νέες τεχνικές οινοποιήσης.



Μαζί με αυτό, μια νέα μεγάλη φουρνιά οινόφιλων, όχι απαραίτητα μόνο νέων, έρχεται με περισσότερη γνώση, με ευρύτερη αντίληψη της αγοράς και με περισσότερο πάθος για το καλό κρασί, να δώσει βάση σε πολλά από αυτά, που, χρόνια τώρα, περνούσαν σε δεύτερη μοίρα.

Όλοι εδώ στο Wine Trails είμαστε περήφανοι γι' αυτήν τη διαδρομή των δέκα χρόνων. Μια διαδρομή δίπλα στους αμπελουργούς, τους δημιουργούς του οινικού κλάδου και τους οινόφιλους που διψούν για συστηματική και εμπειριστατωμένη ενημέρωση με σεβασμό στον ξεχωριστό πολιτισμό του κρασιού.

Καλή σας απόλαυση!

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης - Διευθυντής

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΕΚΔΟΣΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ
ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ
Γιάννης Πανάγος

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

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Λάζαρος Γατσέλος

ΣΥΝΤΑΞΗ
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Μαρία Γιουρουκέλη
Ζήσης Πανάγος
Ηλίας Ανδρεάκης
Λεωνίδας Λιάμης
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασχαλίδης

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Φανή Παπαπετροπούλου
Χαρά Οικονόμου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
Ειρήνη Βλάχου

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/
ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
INK - PAPER
& PRINT

ΜΟΝΗ επιλογή η αριστεία

ΕΚΦΡΑΣΗ ΤΗΣ ΑΦΟΣΙΩΣΗΣ ΤΟΥ ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ
ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΗ ΕΙΝΑΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΥΡΟ
ΜΕΛΑ Η ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΤΟΥ
ΣΤΟΝ ΑΧΙΝΟ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

Συνέντευξη στον Γιάννη Πανάγο

Φωτογραφίες: Μίμης Δημόπουλος

«**Η** ζωή μου είναι μια συνεχής επένδυση στην τελειότητα και σε αυτόν εδώ τον τόπο μπορώ να τελειοποιήσω το ταξίδι μου στον κόσμο του κρασιού», θα πει ο Κύρος Μελάς, περήφανος για την επίμονη δουλειά που γίνεται στον αμπελώνα και το οινοποιείο του και ανυπόμονος για όλα όσα επιφυλάσσει το μέλλον.





Η επιλογή της συγκεκριμένης περιοχής για τον αμπελώνα και το οινοποιείο ήταν μια απόφαση που γεννήθηκε από βαθιά προσωπική σχέση με τον τόπο, σημειώνει ο Κύρος Μελάς.



Πίσω από την επιτυχία του La Tour Melas βρίσκεται μια ομάδα αφοσιωμένων ανθρώπων.



«Η ετικέτα La Tour Melas εκφράζει την ουσία του terroir μας» τονίζει ο Κύρος Μελάς.

Όπως έχετε πει, εγκατασταθήκατε στις πλαγιές του όρους Όθρυς αποφασισμένοι να δημιουργήσετε ένα Μεγάλο Κρασί, αντάξιο κάποιων γαλλικών που είχατε γευθεί κατά την περιπλάνησή σας στις ευρωπαϊκές χώρες. Το καταφέρατε;

Επιλέξαμε τις πλαγιές του όρους Όθρυς, συγκεκριμένα το χωριό Αχινός, ως τον ιδανικό τόπο για να πραγματοποιήσουμε το όραμά μας για ένα εξαιρετικό κρασί. Το terroir, σε συνδυασμό με το μεσογειακό κλίμα της περιοχής και το μοναδικό μικροκλίμα, δημιουργούν τις ιδανικές συνθήκες για την καλλιέργεια ποικιλιών όπως το Cabernet Franc και το Merlot, που έχουμε

φυτέψει. Είμαστε ιδιαίτερα περήφανοι για όλα τα κρασιά μας, αλλά αν αναζητάτε το «Μεγάλο Κρασί» που αναφέρατε, τότε το «La Tour Melas» είναι αναμφίβολα αυτό που έχετε στο μυαλό σας. Είναι ένα κρασί που εκφράζει την ουσία του terroir μας και αντικατοπτρίζει την αφοσίωσή μας στην αριστεία.

Πώς πραγματοποιήθηκε η επιλογή της συγκεκριμένης περιοχής;

Η επιλογή της συγκεκριμένης περιοχής για τον αμπελώνα και το οινοποιείο ήταν μια απόφαση που γεννήθηκε από μια βαθιά προσωπική σχέση με τον τόπο. Η οικογένειά μου διατηρούσε





Μέχρι ο καρπός να γίνει φιάλη. Και πάλι από την **αρχή**.

Στην Eurobank στηρίζουμε δυναμικά τους οινοπαραγωγούς και τις επιχειρήσεις του ευρύτερου αγροδιατροφικού τομέα, μέσω των ολοκληρωμένων λύσεων του προγράμματος Business Banking Αγροδιατροφικός Τομέας. Σε κάθε στάδιο παρέχουμε ένα σύνολο εργαλείων και επιλογών, που συμβάλλουν ουσιαστικά στη βελτιστοποίηση της παραγωγικής αλλά και της μεταποιητικής διαδικασίας.

Μέσα από ένα εύρος χρηματοδοτικών προγραμμάτων, συμβουλευτικών υπηρεσιών και νέων τεχνολογιών θωρακίζουμε τις επιχειρήσεις για να ανταποκρίνονται άμεσα στις ιδιαίτερες συνθήκες του κλάδου ενώ ταυτόχρονα παρέχουμε την τεχνογνωσία για την ανάπτυξη των δραστηριοτήτων τους εντός και εκτός Ελλάδας.



εδώ και γενιές ιδιοκτησίες σε αυτή την περιοχή. Κατά τη διάρκεια της μελέτης του εδάφους και του μικροκλίματος, εκπλαγίκαμε ευχάριστα από την εξαιρετική συμβατότητα του terroir με τις ποικιλίες που επιλέξαμε, όπως σας είπα και πριν.

Είναι το έδαφος ή το κλίμα (βουνό και θάλασσα) που βοηθά περισσότερο;
 Η αλήθεια είναι ότι ούτε το έδαφος ούτε το κλίμα ξεχωριστά μπορούν να αποδώσουν τη μοναδικότητα των κρασιών μας, αλλά η αλληλεπίδρασή τους. Οι πλαγιές του όρους Όθρυς, παρουσιάζουν ποικιλομορφία εδάφους, ενώ ταυτόχρονα, ο κόλπος του Μαλιακού, με τους ανέμους, συμβάλλει στα αρώματα των βιολογικών αμπελιών μας. Από την άλλη, το μεσογειακό κλίμα επηρεάζει με τον τρόπο του τα αμπέλια, τα οποία απορροφούν τα θρεπτικά στοιχεία από το έδαφος. Οπότε, είναι σαν ένα παζλ: Κάθε κομμάτι, δηλαδή το έδαφος, το κλίμα, η ποικιλία, η ανθρώπινη παρέμβαση, συμβάλλει στη δημιουργία της τελικής εικόνας.

Ξέρουμε πως έχετε εγκαταστήσει έναν από τους πιο πυκνοφυτεμένους αμπελώνες. Ποιες είναι οι αποστάσεις και πού αποβλέπει αυτό;

Συγκεκριμένα, πρόκειται για 900 φυτά ανά στρέμμα! Αρχικά, οι μικρές αποστάσεις βοηθούν το φυτό να απλώσει βαθύτερα τις ρίζες του. Με τον τρόπο αυτόν, απορροφά, όλα τα θρεπτικά συστατικά που μπορεί να πάρει από το έδαφος, και διαφοροποιείται με τον τρόπο αυτό, από ένα φυτό ίδιας ποικιλίας σε κάποιο διαφορετικό terroir. Επιπλέον, αυξάνεται ο ανταγωνισμός μεταξύ των φυτών. Πετυχαίνουμε λιγότερους μεν καρπούς ανα φυτό, αλλά πιο ποιοτικούς με εντονότερα αρώματα και γεύσεις. Φυσικά, η πυκνή φύτευση έχει και κάποιες προκλήσεις, όπως δυσκολία στην καλλιέργεια, καθιστώντας τη κατά βάση χειρωνακτική. Φυσικά η ίδια η πρόκληση, μπορεί να θεωρηθεί και ατού, καθώς η χειρωνακτική δουλειά δίνει έναν πολύ πιο προσωπικό χαρακτήρα στη δουλειά μας και εκτιμάται περισσότερο ο κόπος μας.



Η αρχική σας επιλογή των ξενικών κατά βάση ποικιλιών είχε να κάνει με τις γαλλικές επιρροές στις οποίες αναφερθήκαμε στην αρχή;

Η αρχική έμπνευση για την επιλογή ξένων ποικιλιών προήλθε από την αγάπη μου για τα κρασιά του Bordeaux, και συγκεκριμένα τα τύπου Pomerol. Τελικά, μετά από εκτεταμένη έρευνα και πειραματισμό, διαπιστώσαμε ότι όντως το Cabernet Franc και το Merlot προσαρμόζονται ιδανικά στις μοναδικές συνθήκες του terroir μας. Οι ποικιλίες αυτές αποδίδουν κρασιά που αντανakλούν πλήρως την πολυπλοκότητα του εδάφους και του κλίματος της περιοχής.

Στη συνέχεια ήρθε και η Νεμέα. Πείτε μας δύο λόγια γι' αυτήν τη μετάβαση.

Η μετάβασή μας στη Νεμέα ήταν αποτέλεσμα του προσανατολισμού του συμβούλου μας Πάνου Ζουμπούλη. Αυτή η στροφή αποτέλεσε την αφετηρία για ένα νέο κεφάλαιο στην ιστορία του οινοποιείου μας. Οι αμπελώνες μας βρίσκονται σε επίπεδο προσχωματικό, χαλικώδες έδαφος, δίπλα στον ιστορικό Φλειούντα. Το υψόμετρο των 400 μέτρων, το οποίο δίνει ετήσια διάρκεια στις δροσερές νύχτες, σε συνδυασμό με την ηλικία των αυτόριζων προφυλλοξηρικών αμπελιών Αγιοργίτικου, ορίζουν την παραγωγή των «Παλιών Ριζών», δίνοντας τους μοναδικό χαρακτήρα.

Σήμερα πάντως βλέπουμε ένα μεγαλύτερο ενδιαφέρον από την πλευρά σας και για γηγενείς ποικιλίες (Αγιοργίτικο, Φωκιανό, Άσπρο

Ποταμίσι, Μονεμβασιά κ.ά.). Ποιες είναι οι σκέψεις σας επ' αυτού;

Η αναζήτηση και η ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών αποτελεί ένα ταξίδι ανακάλυψης της αμπελουργικής μας κληρονομιάς. Η Ελλάδα έχει πολλούς κρυμμένους θησαυρούς. Σε «ξεχασμένες» ποικιλίες της Νάξου, όπως το Φωκιανό και το Άσπρο Ποταμίσι, θελήσαμε να δώσουμε την ευκαιρία να αναδείξουν την οινοποιήσιμή τους δυνατότητα. Έτσι λοιπόν, γηγενείς ποικιλίες, φέρουν







«Εκτός από τους συνεργάτες μας, οφείλουμε την επιτυχία μας στην κληρονομιά μεγάλων Ελλήνων και ξένων οινοποιών», θα πει ο Κύρος Μελάς.

μέσα τους τα χαρακτηριστικά του τόπου μας, τα οποία θέλουμε να ακουστούν και να τοποθετηθούν ως αντάξιες άλλων ξένων.

Διακρίνουμε επίσης μια επιμονή σε μάλλον λίγες ετικέτες, με πολύ συγκεκριμένη αντίληψη και με μεγάλη συνέπεια σ' αυτό που εκφράζουν. Παράγουμε 4 ερυθρά και 3 ροζέ. Στα ερυθρά εντάσσονται το «La Tour Melas», οι «Παλιές Ρίζες», το «Cygnus One» και το «Chairman's Reserve». Τα ροζέ είναι το «Silphium», το «Idylle D' Achinos» και ο «Nautilus». Αυτές οι ετικέτες αποτελούν την καρδιά του οινοποιείου μας και εκφράζουν με τον καλύτερο τρόπο τη φιλοσοφία μας. Πιστεύουμε πολύ στη δύναμη των blends. Για το λόγο αυτό, εκτός από τις Παλιές Ρίζες, που είναι μονοποικιλιακό, όλα τα υπόλοιπα κρασιά μας είναι αποτέλεσμα blend, και έτσι επιμένοντας στην ποιότητά τους, τελειοποιούμε τα ήδη υπάρχο-

ντα. Ωστόσο, είμαστε πάντα ανοιχτοί σε νέους πειραματισμούς.

Ποιοι είναι οι άνθρωποι που στάθηκαν αρωγοί σ' αυτό που έχετε χτίσει την τελευταία 20ετία στο κρασί;

Πίσω από την επιτυχία του La Tour Melas βρίσκεται μια ομάδα αφοσιωμένων ανθρώπων, με σημαντική συμβολή, όπως οι σύμβουλοι-οινολόγοι μας, Πάνος και Σπύρος Ζουμπούλης, με εξειδίκευσή στη βιολογική και βιοδυναμική καλλιέργεια αμπελιών, ο Eric Moro, διεθνούς φήμης σύμβουλος αμπελουργίας, και φυσικά, η Γαλλίδα οινολόγος μας Elsa Picard, το πρόσωπο πίσω από το Idylle D' Achinos, με την τεχνογνωσία και τη διεθνή εμπειρία της. Φυσικά, εκτός από τους εξειδικευμένους συνεργάτες, οφείλουμε την επιτυχία μας στο έργο και την κληρονομιά που έχουν αφήσει πίσω τους μεγάλοι ξένοι και Έλληνες οινοποιοί, όπως ο Γιάννης Μπουτάρης και άλλοι.



Έχετε κάνει ταμείο, τουλάχιστον σε ό,τι αφορά στο οικονομικό σκέλος του εγχειρήματός σας αυτά τα χρόνια; Είναι θετικό το πρόσημο;

Πρώτα από όλα, πιστεύουμε ότι η επιτυχία ενός οινοποιείου δεν μετριέται μόνο με οικονομικούς όρους αλλά πρόκειται για το αποτέλεσμα μιας ολιστικής προσέγγισης, που συνδυάζει την αγάπη για το κρασί, την αφοσίωση στην ποιότητα και το σεβασμό προς τους πελάτες και προμηθευτές μας. Παρόλα αυτά, είμαστε ικανοποιημένοι που μπορούμε να πούμε ότι τα αποτελέσματα των προσπαθειών μας, έχουν θετικό πρόσημο.

Δώστε μας ωστόσο μια ιδέα από αυτή σας τη σχέση με το αμπέλι και το κρασί. Η δημιουργία του La Tour Melas ήταν μια μεγάλη πρόκληση για εμένα. Χωρίς καμία προηγούμενη γνώση στην οινοποίηση, το μόνο που με οδηγούσε ήταν η αγάπη μου για το κρασί. Το οινοποιείο, είναι αποτέλεσμα πολλών χρόνων σκληρής προσωπικής δουλειάς, μελέτης και αφοσίωσης. Η επιτυχία μας αποδεικνύει ότι με πάθος, επιμονή και αγάπη για το κρασί, μπορούμε να παράγουμε εξαιρετικά κρασιά ακόμα και σε περιοχές που δεν έχουν μακρά οινοποιητική παράδοση.

Εκτός από τον Αχινό και τη Νεμέα υπάρχει κάποιο καινούργιο project γύρω από το συγκεκριμένο αντικείμενο;

Στο παρόν στάδιο, επικεντρωνόμαστε στην περαιτέρω ανάπτυξη του κτήματός μας στον Αχινό. Έχουμε ξεκινήσει ένα νέο έργο να δημιουργηθούν επιπλέον αναβαθμίδες (πεζούλες) στους αμπελώνες μας. Η κλιματική αλλαγή αποτελεί, επίσης, μια σημαντική παράμετρο που λαμβάνουμε υπόψη μας κατά το σχεδιασμό των μελλοντικών μας επενδύσεων. Όσον αφορά την επέκτασή μας σε άλλες περιοχές, είναι κάτι που εξετάζουμε συνεχώς.

Ποια η αντιμετώπιση που έχετε ως Έλληνας οινοποιός στις διεθνείς αγορές; Έχουμε παρατηρήσει αυξημένο ενδιαφέρον για τα ελληνικά κρασιά όχι μόνο από επαγγελματίες του κλάδου, αλλά και από οινόφιλους γενικότερα, από όλο τον κόσμο και ιδιαίτερα από την Αμερική. Η αναφορά της Jancis Robinson και άλλων σημαντικών προσώπων γύρω από τον κόσμο του κρασιού για τα προϊόντα του La Tour Melas, αποτέλεσε μια σημαντική αναγνώριση. Η θετική αυτή ανταπόκριση, μας δίνει μεγάλη χαρά και μας ενθαρρύνει να συνεχίσουμε την προσπάθειά μας για την παραγωγή εξαιρετικών κρασιών και μας ωθεί να συμβάλλουμε στην ανάδειξη της ελληνικής οινοποιίας.

Πόση σημασία έχει τελικά να μιλάμε για ελληνικό κρασί; Μήπως αυτό που κρίνεται εν τέλει είναι η δουλειά του καθενός και το αποτέλεσμά της; Ενώ σίγουρα η ελληνική ταυτότητα ενός κρασιού είναι trending και μπορεί να προσδώσει μια ιδιαίτερη αύρα και να ανοίξει πόρτες σε νέες αγορές, τελικά, είτε πρόκειται για ένα ελληνικό, είτε για ένα γαλλικό ή ιταλικό κρασί, αυτό που μετράει είναι η μοναδικότητα, η γεύση και η συνολική εμπειρία που προσφέρει. Κάθε οινοποιός έχει την ευθύνη να συμβάλλει με τη δική του πινελιά στον οινικό κόσμο, δημιουργώντας κρασιά που θα αναδείξουν την πολυπλοκότητα και την ομορφιά των ελληνικών αμπελώνων.

Πείτε μας δύο ετικέτες πέρα από τα συνηθισμένα που σας έχουν συγκινήσει; Ανάμεσα στα κρασιά που έχω δοκιμάσει, το Chateau Haut Brion του 1989 ξεχωρίζει στη μνήμη μου για την πολυπλοκότητά του. Από την άλλη, το T-OINOS Clos Stegasta Rare του 2020, ήταν μια ευχάριστη ανακάλυψη που με έκανε να πιστέψω ακόμα περισσότερο στις δυνατότητες του ελληνικού αμπελώνα.



**ΜΕ ΠΑΘΟΣ ΚΑΙ
ΕΠΙΜΟΝΗ ΜΠΟΡΟΥΜΕ
ΝΑ ΠΑΡΑΓΟΥΜΕ
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ
ΚΑΙ ΣΕ ΠΕΡΙΟΧΕΣ
ΧΩΡΙΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ**

Αυτό είναι ένα ~~πώμα φελλού~~ DIAM



Diam η νέα παράδοση.

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

Δείτε περισσότερα στο: www.diam-cork.com



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



Πόσο επηρεάζουν την εντύπωσή μας για το κρασί οι στιγμές και η διάθεση;

Όσο επαγγελματίας και αν είναι κανείς, όσες γνώσεις και αν έχει πάνω στο κρασί, πολλές φορές, είναι όλα θέμα χημείας, μεταξύ του κρασιού, του ανθρώπου και της στιγμής. Η προσωπική μας ιστορία, οι εμπειρίες μας, τα συναισθήματά μας, όλα αυτά μπορούν να διαμορφώσουν την εικόνα μας για ένα κρασί.

Δώστε μας μια εικόνα από τη γενικότερη πορεία και φιλοσοφία σας σ' αυτή τη ζωή.

Η ζωή μου είναι μια συνεχής αναζήτηση της τελειότητας. Για εμένα, το La Tour Melas είναι περισσότερο από ένα οινοποιείο. Είναι η έκφραση της αφοσίωσής μου στην ποιότητα, στην καινοτομία και στην ελληνική γη. Η φιλοσοφία μου είναι απλή: Να δημιουργώ κρασιά που να εμπνέουν και να εντυπωσιάζουν. Το ταξίδι αυτό συνεχίζεται, με νέες προκλήσεις και νέες ευκαιρίες.



Είμαι αισιόδοξος για το μέλλον και ανυπομονώ να δω πού θα μας οδηγήσει το πάθος μας για το κρασί... Δεν είναι τυχαίο που το μότο μου είναι « In pursuit of excellence» - «Επιδιώκοντας την αριστεία».

Τελικά ισχύει αυτό που λέγεται ότι το κρασί είναι ένας ωραίος τρόπος να χάνεις τα λεφτά σου;

Το κρασί είναι μια επένδυση σε εμπειρίες, γνώσεις και αναμνήσεις. Είναι σαν να λέμε ότι ένα βιβλίο είναι ένας ωραίος τρόπος να χάνεις χρόνο και χρήμα. Στην πραγματικότητα, επενδύουμε για τον εαυτό μας. Το ίδιο ισχύει και για το κρασί. Φυσικά, υπάρχει μια λεπτή γραμμή ανάμεσα στην απόλαυση και την εξάρτηση και γι' αυτό χρειάζεται μέτρο. Αλλά αν κάποιος απολαμβάνει το κρασί, αν το μελετά, αν το μοιράζεται με τους φίλους και την οικογένεια του, τότε τα χρήματα που δίνει γι' αυτό, είναι μια επένδυση στην ποιότητα της ζωής. ■



«Επικεντρώναστε στην περαιτέρω ανάπτυξή μας στον Αχινό αλλά πάντα έχουμε το νου μας στην επέκταση», σημειώνει ο Κύρος Μελάς.

Στη Νάουσα η πρώτη οινική βιβλιοθήκη

Τον Απρίλιο του 2025 τα εγκαίνια

Τα θεμέλια της λειτουργίας της πρώτης οινικής βιβλιοθήκης της χώρας έβαλε το μνημόνιο συνεργασίας της Δημόσιας Κεντρικής Βιβλιοθήκης Βέροιας και του Ιδρύματος Μπουτάρη που υπογράφηκε στις 11 Δεκεμβρίου 2024, δίνοντας πνοή στο όραμα του Γ. Μπουτάρη για τη δημιουργία της Βιβλιοθήκης Οίνου Νάουσας.

Ιδιαίτερη συμβολική και ιστορική αξία προσδίδει το γεγονός ότι θα στεγάζεται στο διατηρητέο κτίσμα όπου λειτουργούσε το πρώτο οινοποιείο της οικογένειας Μπουτάρη στη Νάουσα, στην οδό Χατζημαλούση, έως τα μέσα του 20ου, το οποίο και διέθεσε το Ίδρυμα Μπουτάρη.

Στο ισόγειο του κτηρίου θα υπάρχει οινική βιβλιοθήκη και αναγνωστήριο, ανοικτά στο κοινό, ενώ στον πρώτο όροφο θα φιλοξενοούνται προσωπικές και εταιρικές συλλογές του Ιδρύματος Μπουτάρη, προσβάσιμες στο κοινό κατόπιν πρόσκλησης. Στο αναγνωστήριο εντάσσονται καταρχάς τα βιβλία, οι συλλογές και σπάνιο αρχαιακό και φωτογραφικό υλικό του Γιάννη Μπουτάρη, καθώς και ολόκληρη η βιβλιοθήκη της Δρ. Σταυρούλας Κουράκου - Δραγώνα, ευγενικά δωρεά της οικογένειάς της στο Ίδρυμα Μπουτάρη.

Το «Παρατηρητήριο Κλιματικής Αλλαγής & Ανθεκτικότητας» είναι ο δεύτερος άξονας δραστηριοποίησης της Βιβλιοθήκης Οίνου Νάουσας.



Δίνοντας πνοή στο όραμα του Γιάννη Μπουτάρη

Οι πρωτοβουλίες και το έργο της Βιβλιοθήκης Οίνου Νάουσας θα υποστηρίζονται από τη Δημόσια Κεντρική Βιβλιοθήκη Βέροιας και το Ίδρυμα Μπουτάρη, καθώς και από χορηγίες οργανισμών και φορέων που θα συμβάλουν στο καινοτόμο αυτό εγχείρημα. Πέρα από τον επισκέψιμο χώρο της Βιβλιοθήκης, θα ακολουθήσει η λειτουργία ψηφιακής πύλης (portal) ξεκινώντας με τη διάσωση, ταξινόμηση, ψηφιοποίηση και ανάδειξη αρχείων της ιστορίας του ελληνικού οίνου σε συνεργασία με το Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου και εμπλουτίζοντας συνεχώς το περιεχόμενό της.

Κρασιά που ξεχωρίζουν



ΓΙΑ ΣΤΙΓΜΕΣ ΠΟΥ ΑΙΖΟΥΝ ΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ



ΚΤΙΜΑ PALIVOU

Organic Vineyards

WWW.PALIVOS.GR



Το success story της Θεσσαλίας



Τη δουλειά που γίνεται τα τελευταία χρόνια στον τομέα του αμπελώνα αλλά και της οινοποίησης από τα θεσσαλικά στίπια του οίνου ήρθε να επιβεβαιώσει τη Δευτέρα 9 Δεκεμβρίου η έκθεση Central Wine Fair 2024 στην Αθήνα. Μεγάλη πρωταγωνίστρια η τοπική ποικιλία Λημνιώνα, που παρουσιάστηκε σε πολλά υποσχόμενες προσεγγίσεις, μεταξύ των οποίων blanc de noir αλλά και αφρώδεις.



Με αναβαθμισμένη εικόνα το Κήμα Ολενος



Για 9η χρονιά 50 κορυφαίες επιλογές

Οίνοι από δημιουργούς με γνώση και ταλέντο

Για ακόμη μια χρονιά η Ομάδα του Wine Trails επέλεξε τις 50 ετικέτες που ξεχώρισαν τη χρονιά που πέρασε, οι οποίες παρουσιάζονται στις σελίδες 88 έως 119. Προτάσεις με ταυτότητα που βελτιώνονται χρόνο με το χρόνο, νέες ετικέτες, αλλά και οίνοι που ανοίγουν νέα γευστικά μονοπάτια απόλαυσης φέρνοντας τους ανθρώπους πιο κοντά τόσο στις καθημερινές τους συγκεντρώσεις, όσο και στις ιδιαίτερες στιγμές τους, αποτελούν κάποιες από τις προτάσεις που ανοίγουν εκ νέου την οινική συζήτηση...



Μοσχάτο Τυρνάβου και Λημνιώνα με τη δική τους Παγκόσμια Ημέρα

Στις 13 Δεκεμβρίου για τη Λημνιώνα και στις 14 Δεκεμβρίου για το Μοσχάτο

Ακολουθώντας τις διεθνείς τάσεις η ΕΝΟΑΘΕ και η Ένωση Οινοποιών & Αποσταγματοποιών Τυρνάβου ανακοίνωσαν τη θεσμοθέτηση δύο Παγκόσμιων Ημερών αφιερωμένων στις εμβληματικές ποικιλίες της Θεσσαλίας, Μοσχάτο Τυρνάβου και Λημνιώνα. Η Παγκόσμια Ημέρα Λημνιώνας γιορτάζεται στις 13 Δεκεμβρίου και στις 14 Δεκεμβρίου γιορτάστηκε για πρώτη φορά η Παγκόσμια Ημέρα Μοσχάτου Τυρνάβου. Με αυτό τον τρόπο δημιουργείται ένας ετήσιος διήμερος θεσμός που θέλει να αναδείξει την πλούσια ιστορία της περιοχής της Θεσσαλίας και τη σημασία της στην παραγωγή κρασιού και αποσταγμάτων της Ελλάδας. Στόχος της ενέργειας αυτής, σύμφωνα με τους δύο Συνδέσμους, είναι μεταξύ άλλων η συστηματική προβολή των δύο εμβληματικών ποικιλιών, η ενίσχυση της αναγνωρισιμότητάς τους ως βασικές ποικιλίες που καλλιεργούνται στη Θεσσαλία και η ενδυνάμωση των σχέσεων με τους καταναλωτές.

Liassimo Μανδηλαριά

Φυσικώς γλυκός οίνος

«Το “Liassimo” είναι μία “νέα πνοή” που δώσαμε στο Νάμα μας» σημειώνουν οι άνθρωποι του Οινοποιείου Χατζηδάκη. Ένα κρασί με βαθύ κόκκινο χρώμα και έντονες καφέ ανταύγειες. Ξεχωρίζουν τα αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, μαρμελάδας και σύκου ενώ είναι ευχάριστο στο στόμα με πλούσια υφή, υψηλή οξύτητα και μακριά επίγευση. Η ωρίμαση γίνεται σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και το τελικό προϊόν προκύπτει από την επιλογή των καλύτερων βαρελιών, εσοδειών 2002 έως 2021, με τη μέθοδο κλασματικής ανάμειξης. Ένα κρασί που επιδέχεται παλαιώσης για περισσότερα από 20 χρόνια, ενώ σημειώνεται ότι την ετικέτα έχει σχεδιάσει η Αριάδνη Χατζηδάκη.



Seiradi Ροζέ

Και Παριανό και αφρώδες

Το πρώτο αφρώδες κρασί της Πάρου γεννήθηκε το καλοκαίρι του 2024 από τον Αγροτικό Συνεταιρισμό του νησιού, που πλέον συστήνεται ως Paros Farming Community (PFC) και εκφράζει την πίστη του στη δυναμική των τοπικών γηγενών ποικιλιών. Το Seiradi Rosé Vin Mousseux Extra Brut, από ερυθρή Μανδηλαριά και λευκή Μονεμβασιά, οι οποίες συνοινοποιούνται με επιτυχία, έχει έναν εκλεπτυσμένο χαρακτήρα, που συνδυάζει φρουτώδεις αηλά και βοτανικές νότες, δημιουργώντας ένα εκφραστικό άρωμα στη μύτη. Στο στόμα, ξεχωρίζει για την ωραία οξύτητα και τη μεταλλικότητά του, ενώ ο αφρισμός του είναι κομψός και με διάρκεια.



PAPAGIANNAKOPOULOS WINERY

Γιορτινές γεύσεις
από τη Νεμέα!



Διαθέσιμα σε επιλεγμένες κάβες και στο OK! Anytime Markets www.okmarkets.gr

papagiannakopoulos.com panoswines@gmail.com +30 694 7900079





Τσιμέντο ή δρυς;

Με την υπογραφή της DV Tec

**VINITECH
SIFEL**

Πληθώρα νέων τεχνολογιών που αναμένεται να καθορίσουν το μέλλον της αμπελουργίας/οινοποίησης παρουσιάστηκαν στη φετινή Vinitech-Sifel, που πραγματοποιήθηκε στο Bordeaux 26-28 Νοεμβρίου φιλοξενώντας 900 εκθέτες από 80 χώρες και περισσότερους από 45.000 επαγγελματίες. Μεταξύ άλλων εκθεμάτων τα βλέμματα τράβηξαν οι τσιμεντένιες δεξαμενές της

γαλλικής DV Tec, οι οποίες προσφέρουν ωρίμαση αντίστοιχη με αυτή των δρύνων βαρελιών, χωρίς επίπτωση στις τανίνες και στα αρωματικά στοιχεία. Σύμφωνα μάλιστα με τον κατασκευαστή τους, καθώς αποτελούν μία ιδιαίτερα δημοφιλή επιλογή των σύγχρονων οινοποιών, έχουν ήδη εγκατασταθεί περισσότερες από 5.000 μονάδες στις κύριες οινοπαραγωγικές χώρες της Ευρώπης.



Emphasis. Agiorgitiko

 ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ
ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on:  

THE PLACE TO STUDY **WINE**



WSET ΕΠΙΠΕΔΟ 1 ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Πιστοποιημένη παγκοσμίως κύρους οινική
εκπαίδευση για τον επαγγελματία.



11 GLAFKOU STREET, 175 64,
P. FALIRO, ATHENS, GREECE
T: (+30) 210 98 82 540 & 544



www.wspc.gr

Χιλιανό Cab. Sauvignon

Στην κορυφή του κόσμου

Στην κορυφή της λίστας των 100 καλύτερων κρασιών του κόσμου, όπως τα επιλέγει η δημοσιογραφική ομάδα του περιοδικού Wine Spectator, βρέθηκε η ετικέτα Cabernet Sauvignon Puente Alto εσοδείας 2021 από το οινοποιείο Vina Don Melchor της Χιλής. Η εν λόγω ετικέτα διαδέχεται στην «κορυφή» το Brunello di Montalcino εσοδείας 2018 από την ιταλική οινοποιία Argiano, που κατέλαβε την ίδια θέση πέρσι. Παράλληλα, αποτελεί μόλις το δεύτερο κρασί με προέλευση τη Χιλή που κατακτά την πρώτη θέση της λίστας Top 100, από όταν ξεκίνησε να δημοσιεύεται στο μακρινό πλέον 1988.



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.

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



• SEMÉLI •
ESTATE



SINGLE VINEYARD ΑΠΟ ΔΥΟ ΧΑΡΙΣΜΑΤΙΚΑ TERROIR

Μέσα από την ισορροπία και την ποιότητα της ποικιλίας που γεννιέται σε ένα χαρισματικό terroir, δημιουργήθηκαν και ωρίμασαν δύο μεγάλα κρασιά με ταυτότητα και προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR

Από τον Ridley Scott για τον Μονομάχο



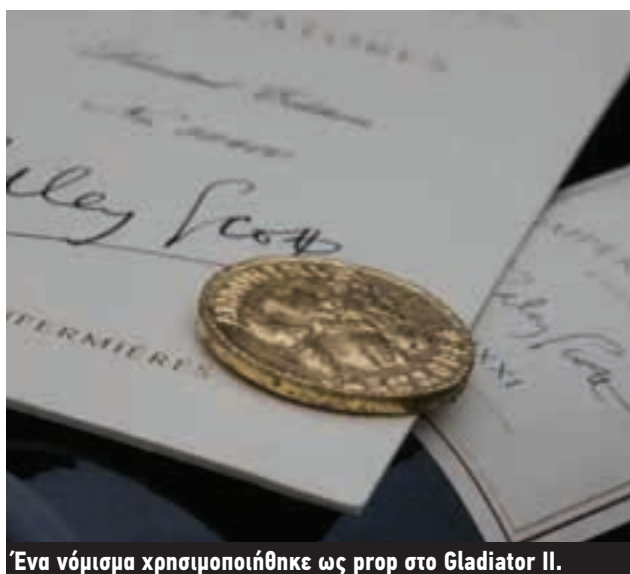
Ίδιοκτήτης του αμπελώνα Mas des Infermieres στην Προβηγκία είναι ο σκηνοθέτης Ridley Scott.



Πρωταγωνιστεί ο Paul Mescal



Πολυτελής θήκη για την ετικέτα Imperators



Ένα νόμισμα χρησιμοποιήθηκε ως prop στο Gladiator II.

Εικοσιτέσσερα χρόνια μετά την κυκλοφορία της, η θρυλική ταινία *Gladiator* απέκτησε ένα πολυαναμενόμενο sequel που προβάλλεται εδώ και λίγο καιρό στις μεγάλες οθόνες των κινηματογράφων ανά τον κόσμο. Για να γιορτάσει την κυκλοφορία του *Gladiator II* ο σκηνοθέτης της ταινίας, Ridley Scott, λάνσαρε, μάλιστα, δύο συλλεκτικές ετικέτες κρασιών από τον αμπελώνα του Mas des Infermieres. Οι φιάλες που περιβάλλουν τα εν λόγω κρασιά διακοσμούνται από τα σχέδια που ζωγράφισε ο Scott από χαρακτήρες της νέας του ταινίας. Πιο συγκεκριμένα, ο γνωστός σκηνοθέτης λάνσαρε ένα ερυθρό κρασί ονόματι Caracalla και μια λευκή ετικέτα επωνομαζόμενη Geta. Αμφότερα τα ονόματα ανήκουν σε πραγματικούς Ρωμαίους αυτοκράτορες. Άξιο αναφοράς είναι ότι αυτά δεν είναι τα μόνα κρασιά που παράγει ο Scott από τον αμπελώνα του στην Προβηγκία, αφού λάνσαρε επίσης την εξαιρετικά σπάνια ετικέτα Ombre de Lune red magnum, την οποία μετονόμασε σε Imperatores (Αυτοκράτορες), που κυκλοφορεί σε μια πολυτελή θήκη μαζί με μια αναμνηστική κάρτα που έχει υπογράψει ο ίδιος ο σκηνοθέτης, αλλά και ένα νόμισμα που χρησιμοποιήθηκε ως prop στο *Gladiator II*.

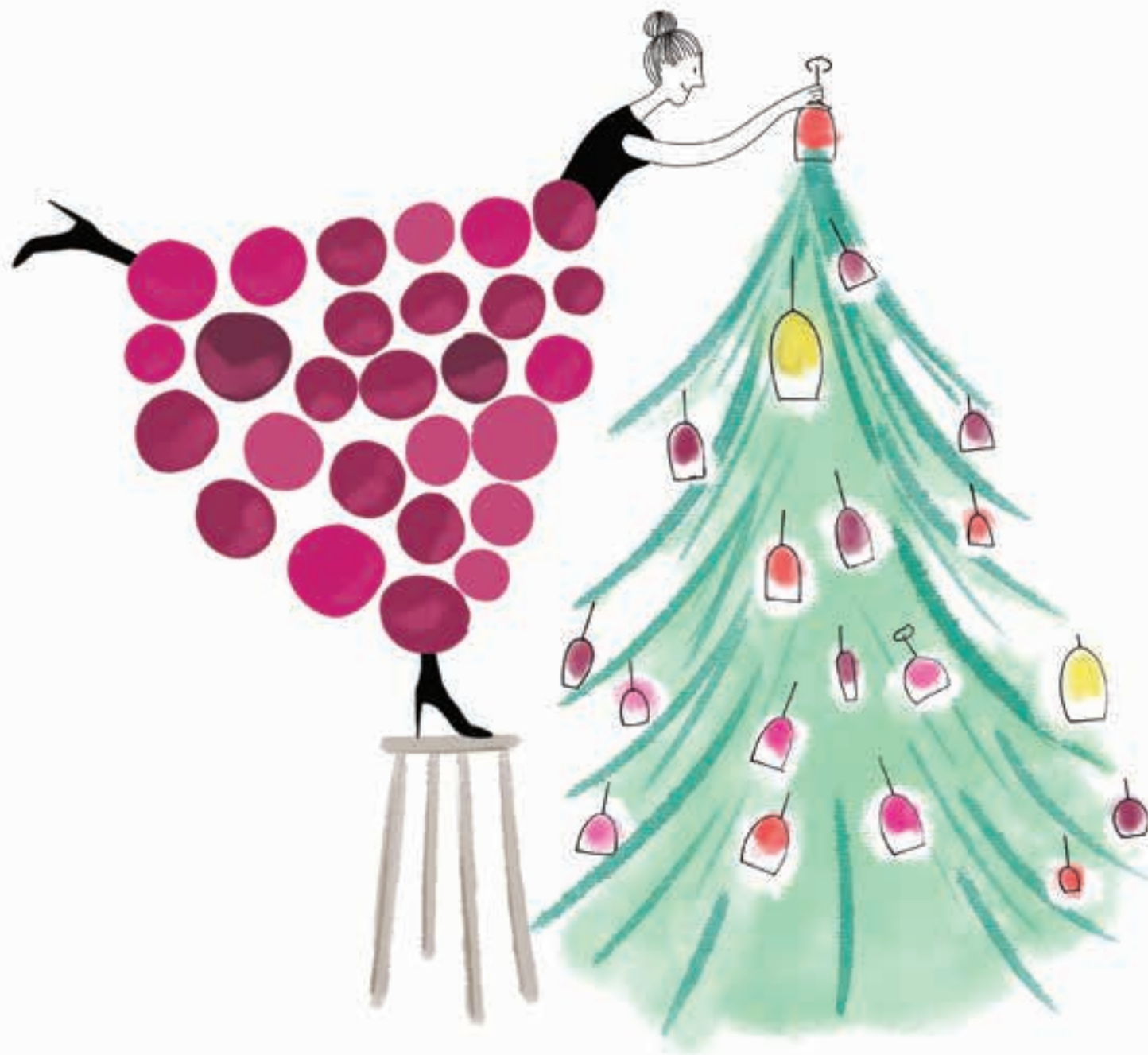


GOAT... και στο κρασί ο Messi

Σειρά οίνων σε συνεργασία με την ελβετική οиноποιία MM Winemaker

Την περιορισμένη έκδοσης σειρά κρασιών «GOAT 10» αποκάλυψε ο Lionel Messi, που πέρα από τα ποδοσφαιρικά γήπεδα, πλέον παίζει μπάλα και στο χώρο του οίνου. Η σειρά παράγεται σε συνεργασία με την ελβετική οινόποια MM Winemaker και αποτελείται από ετικέτες Syrah και Primitivo. Ο κατά πολλούς κορυφαίος ποδοσφαιριστής στην ιστορία του αθλήματος γνωστοποίησε

το λανσάρισμα της σειράς με ανάρτησή του στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, όπου έγραφε «δύο εκλεκτά κρασιά με συλλεκτικά μπουκάλια που δεν πρέπει να χάσετε». Άξιο αναφοράς είναι ότι αυτή δεν είναι η πρώτη φορά που ο Messi ασχολείται με την οινόπαραγωγή. Πιο συγκεκριμένα, στο παρελθόν σε συνεργασία και πάλι με την MM Winemaker είχε λανσάρει τη σειρά οίνων «Lionel Collections».



Τη νέα χρονιά που έρχεται,
ας τα τσουγκρίζουμε
μόνο για τους σωστούς λόγους.

Καλές Γιορτές!

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



www.gerovassiliou.gr



**Η ζωή είναι πολύ
μικρή για να πίνεις
κακής ποιότητας
κρασί**



ΠΑΘΟΣ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΜΑΣ

Οι αμπελώνες του boutique Οινοποιείου Οίνοι Αδάμ βρίσκονται στα ριζά του Χορτιάτη. Η φύτευση του αμπελώνα στα Αρχαία Καλίνδοια ξεκίνησε το 2002.

Όλα άρχισαν από μία πετριά, μία αγάπη γι' αυτό το προϊόν της μάνας γης. Γίναμε οινοπαραγωγοί από επιλογή και πάθος. Αναβιώσαμε στο χωριό μας τον αρχαίο αμπελώνα του.

Προσανατολισμένοι σε χαμηλές αποδόσεις, στοχεύουμε πάντα στην υψηλή ποιότητα. Όταν ο καιρός δεν μας έχει βοηθήσει κάποιες χρονιές, δεν οινοποιήσαμε (2008 & 2014). Συνεχής είναι η προσπάθεια για βελτίωση της ποιότητας με μόνο δικά μας βιολογικής καλλιέργειας σταφύλια σε χαμηλές αποδόσεις ανά στρέμμα με ελάχιστη πίεση στα σταφύλια, εμφιάλωση μόνο όταν είναι έτοιμο το κρασί, άριστο ποιοτικά φελλό που βοηθά στη μακρόχρονη παλαίωση των κόκκινων κρασιών. Όλα αυτά ανταμείβονται και από τη γη και από τους οινόφιλους που ξέρουν ότι έχουν πάντα value for money προϊόν.

Μαζί με την ωρίμανση του κρασιού στα βαρέλια ή στις φιάλες ωριμάζουμε και εμείς οι ίδιοι. Όταν κάνεις καλό



κρασί, νιώθεις ότι είσαι ευλογημένος από τους θεούς, ότι αυτό είναι το αποτύπωμά σου στη Γη, η ενέργεια που δίνεις και παίρνεις.

Υψόμετρο από τη θάλασσα στα 250 μ. και ΒΑ κατεύθυνση του αμπελώνα. Η συνεχής φροντίδα στα ιδιόκτητα αμπελοτόπια δίνει αρωματικά και στιβαρά κρασιά που χαρακτηρίζουν το terroir της περιοχής. Βιολογικά ραντίσματα, τρύγος με το χέρι, δεύτερη διαλογή των σταφυλιών ανά τσαμπί.

Οι κύριες ετικέτες του Κτήματος αντιπροσωπεύονται από τις ποικιλίες Refosco, Merlot, Cabernet Sauvignon, την κλασική βορειοελλαδίτικη Μαλαγουζιά και Chardonnay. Σχεδόν όλες μας οι ετικέτες είναι μονοποικιλιακές γιατί εκεί μπορούμε να δούμε την ποικιλία καθαρή και να συγκρίνουμε χρονιές.

Το Κτήμα θα είναι επισκέψιμο από τον Μάιο 2025.



**Όταν κάνεις καλό
κρασί, νιώθεις ότι είσαι
ευλογημένος από τους
θεούς, ότι αυτό είναι το
αποτύπωμά σου στη Γη,
η ενέργεια που δίνεις
και παίρνεις**

Beyond



Vinifera



Επιμέλεια Ηλίας Ανδρεάκης

Σύμφωνα με τον αμπελουργό του οινοποιείου Kelleris, Soren Hartvig Jensen, στη Δανία ερευνούν 40 υβριδικές ποικιλίες με ένα χρονικό ορίζοντα 10 ετών για την επιλογή τους.

Στα αυτιά των απανταχού οινόφιλων οι λέξεις Chardonnay, Cabernet Sauvignon και Pinot Noir σίγουρα είναι πολύ οικείες. Σιγά σιγά, όμως, μια ανάλογη οικειότητα θα πρέπει να αναπτυχθεί και για τις νέες υβριδικές ποικιλίες, πέρα από τις εκατοντάδες γηγενείς ρίζες αμπελιών που αξιοποιούν οι παραγωγοί οίνου προσφέροντας ποικιλία, ιστορία και αυθεντικότητα στην γκάμα κρασιών που είναι διαθέσιμα σήμερα στην παγκόσμια αγορά.

Όλες οι προαναφερθείσες ποικιλίες ανήκουν στο ευρωπαϊκό οινοστάφυλο *Vitis Vinifera*, όμως όλες οι νέες ποικιλίες που έρχονται να προσφέρουν μια καινούργια εμπειρία στον παγκόσμιο οίνο, αποτελούν υβριδικές μορφές των ποικιλιών *Vinifera* με μέλη άλλων ειδών του γένους *Vitis*, με προέλευση από τη Βόρεια Αμερική ή και την Ασία.

Οι αμπελουργοί πειραματίζονται με τη διασταύρωση και την παραγωγή υβριδικών αμπελιών εδώ και λίγους αιώνες, ειδικά στη Βόρεια Αμερική.

Στην Ευρώπη, κοντά στο Montpellier, ο Louis Bouscher και ο γιος του Henri, είχαν ξεκινήσει να πειραματίζονται πριν από την επιδρομή του εντόμου της φυλλοξήρας που πέρασε στη Γηραιά Ήπειρο από την άλλη πλευρά του Ατλαντικού και ρήμαξε τους ευρωπαϊκούς αμπελώνες στα τέλη του αιώνα, καθιστώντας ακόμα πιο αναγκαίες τις υβριδικές ποικιλίες.

Τα αμπέλια *Vinifera*, που είχαν ήδη υπάρξει θύματα μυκητιάσεων όπως ο περονόσπορος και το ωίδιο, αποδείχθηκαν ιδιαίτερα ευπαθή στο έντομο που διέσχισε με τα πλοία τον Ατλαντικό. Ίσως θα ήταν πιο λογικό να είχαν αντικατασταθεί από πιο ανθεκτικές ποικιλίες της Βόρειας Αμερικής, όμως μια τέτοια κίνηση δεν θα τύχανε της εκτίμησης της ευρωπαϊκής βιομηχανίας οίνου, ειδικά αφού το κρασί που παράγεται από αυτές έχει πολύ διαφορετική γεύση από τον ευρωπαϊκό οίνο, με ένα ελαφρά άσχημο άρωμα σαν αυτό από άγριες φράουλες, που μπορεί να βρεθεί σήμερα στο χυμό σταφυλιού American Concord.

Εν τέλει, και όχι χωρίς σημαντικές αντιπαραθέσεις, βρέθηκε λύση στο πρόβλημα της φυλλοξήρας: Το «μπόλιασμα» των αμπελιών *Vinifera* σε αμερικανικά υποκείμενα, διατηρώντας



Η ποικιλία Regent, που αναπτύχθηκε τη δεκαετία του '60 στη Γερμανία καταλαμβάνει σήμερα 20.000 στρμ.

τις ευρωπαϊκές γεύσεις και τα χαρακτηριστικά των κρασιών που παράγονταν από αυτές. Από τέτοιου είδους αμπέλια παράγεται και η συντριπτική πλειονότητα των σημερινών κρασιών. Αξίζει να σημειωθεί ότι οι πρώτοι παραγωγοί υβριδικών ευρωπαϊκών και αμερικανικών ποικιλιών συνήθιζαν να δημιουργούν οινοστάφυλα για αύξηση της παραγωγικότητας, έναντι της ποιότητας των κρασιών, προσθέτοντας συχνά μια ερυθρή ποικιλία στο γενετικό μείγμα ώστε να αντισταθμίσουν το λευκό χρώμα του κρασιού που παράγονταν από την κορυφαία ποικιλία της Γαλλίας εκείνη της περιόδου, την Aramon. Αυτό, φυσικά, έδωσε ένα «κακό όνομα» στα υβριδικά αμπέλια και οι νομοθεσίες Προστατευόμενης Προέλευσης που ίσχυαν στις αρχές του 20ού αιώνα τις απα-

γόρευαν ρητά για τα κορυφαία κρασιά. Παράλληλα, η λέξη «hybride» απέκτησε αρνητική χροιά και αποτέλεσε συνώνυμο φθηνού κρασιού που έπιναν οι φτωχοί τον 20στό αιώνα.

Η αλλαγή του αιώνα, όμως, έχει φέρει νέες προκλήσεις και, ελέω της κλιματικής αλλαγής, έχει αναδείξει νέες περιοχές οινοπαραγωγής. Ο αριθμός



ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΒΛΕΠΕΙ Η JANCIS ROBINSON MW

Οι πληροφορίες για το παρόν άρθρο προέρχονται από σχετικό πόνημα της Jancis Robinson MW δημοσιευμένο στο JancisRobinson.com και τους Financial Times. Υπενθυμίζεται ότι η Jancis Robinson MW έχει ψηφιστεί σε πολλές χώρες ως ο πιο επιδραστικός κριτικός οίνου στον κόσμο, αν και η ίδια περιγράφει τον εαυτό της ως συγγραφέα οίνου. Το 2000 ίδρυσε το JancisRobinson.com.

Αποκλειστικός αντιπρόσωπος για την Ελλάδα B.E. Καρούλιας Τ.+302146876200



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΟΥ ΕΝΤΑΧΘΗΚΕ ΣΤΟ



INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION



Απολαύστε Υπεύθυνα



Πιασάρικα ονόματα που θυμίζουν ποικιλίες Vinifera επιλέγουν για τις υβριδικές ποικιλίες τους οι Ιταλοί.



των αμπελώνων στην Σκανδιναβία, την Πολωνία και τις χώρες της Βαλτικής σταθερά πολλαπλασιάζεται, όμως, έχουν μια σημαντικά μικρότερη περίοδο ανάπτυξης από αυτούς του Νότου. Επομένως, χρειάζονται ποικιλίες που είναι ανθεκτικές σε βαρείς χειμώνες, βλασταίνουν αργότερα και ωριμάζουν νωρίτερα από τις παραδοσιακές ευρωπαϊκές ποικιλίες. Σε αυτή την περίπτωση μπορούν, για παράδειγμα, να φανούν ιδιαίτερα χρήσιμα γονίδια από το είδος αμπελιών Vitis Amurensis, τα οποία είναι ανθεκτικά στους χειμώνες της Μογγολίας και χρησιμοποιούνται από καλλιεργητές σταφυλιών της Λετονίας.

Εντούτοις, το κλίμα της Βόρειας Ευρώπης χαρακτηρίζεται από τις βροχές, οι οποίες αυξάνουν δραματικά τον κίνδυνο μυκητιάσεων, συμπεριλαμβανομένου και του σαπίσματος, στις οποίες τα οινοστάφυλα είναι επιρρεπείς. Γι' αυτό και έχουν κάνει την εμφάνισή τους οι πιο σκουρόχρωμες υβριδικές ποικιλίες Rondò και η ακόμα πιο ανθεκτική σε ασθένειες Regent, που αναπτύχθηκαν στη Γερμανία τη δεκαετία του 1960. Πλέον, καλλιεργούνται για την παραγωγή ερυθρών οίνων στην Σκανδιναβία, το Benelux, τη Βρετανία και τη Γερμανία, όπου συναντώνται περίπου 20 χιλιάδες στρέμματα Regent. Σε μια περίοδο όπου ο καιρός είναι όλο και περισσότερο απρόβλεπτος, και οι καταναλωτές όλο και λιγότερο αποδέχονται τα χημικά που χρησιμοποιούνται για την αντιμετώπιση των μυκητιάσεων, οι ποικιλίες που διαθέτουν φυσική ανθεκτικότητα στις ασθένειες, απαιτούν λιγότερους ψεκασμούς και λιγότερη δραστηριότητα με το τρακτέρ φαίνεται να αποτελούν την απάντηση.

Όμως οι νομοθέτες σε θέματα κρασιού της ΕΕ είχαν ζητήματα, καθώς, παρόλο που οι νέες υβριδικές ποικιλίες, που ήταν γνωστές ως «ανθεκτικές σε ασθένειες» (ή PiWis στα γερμανικά), δεν είχαν πια πρό-

Σε επίπεδο αισθητηριακής αντίληψης, το Pinot Cors είναι παρόμοιο με την αδελφή δημοφιλή Vinifera ποικιλία Pinot Noir.





Η ποικιλία Solaris αναπτύχθηκε το 1975 και καλλιεργείται εκτενώς στα βορειότερα άκρα της Ευρώπης.

βλημα με τα αρώματά τους, οι κανονισμοί έπρεπε να αλλάξουν για να τους επιτραπεί να εγκριθούν για κρασιά προέλευσης.

Παραδείγματα, που είναι ήδη εξαιρετικά δημοφιλή στη Σκανδιναβία, περιλαμβάνουν την ποικιλία Phoenix, που καλλιεργείται στη Γερμανία από το 1964 και αποτελεί την πρώτη ποικιλία ανθεκτική σε ασθένειες, που εγκρίθηκε για την παραγωγή ποιοτικού κρασιού το 1992. Επίσης η ποικιλία Solaris αναπτύχθηκε το 1975 και καλλιεργείται εκτενώς στα βορειότερα άκρα της Ευρώπης, ενώ η Souvignier Gris, μια υβριδική γερμανική ποικιλία, εδραιώνεται τόσο στη Γερμανία όσο και στη Γαλλία. Υπάρχει, όμως, ακόμα ένα ζήτημα, ήτοι πώς θα υποδεχθούν οι καταναλωτές όλα αυτά τα νέα ονόματα υβριδικών ποικιλιών, που σύμφωνα με ένα νέο βιβλίο από ερευνητές του Bordeaux με τίτλο «Vignes tolérantes aux maladies fongiques» (Éditions France Agricole, 2024) ξεπερνούν τις 300.

Γ' αυτόν το λόγο αξίζουν συγχαρητήρια στην Tesco, που τον περασμένο Αύγουστο λάνσαρε το πρώτο της ελαφρύ, φθινό λευκό κρασί, φτιαγμένο αποκλειστικά από αυτές τις ανθεκτικές σε ασθένειες ποικιλίες. Αμπέλια Floréal είχαν κυκλοφορήσει για εμπορική παραγωγή το 2018 και καλλιεργούνται αυτή τη στιγμή στην κοιλάδα του Λίγηρα

Παρόλο που οι νέες υβριδικές ποικιλίες, που ήταν γνωστές ως «ανθεκτικές σε ασθένειες» (ή PiWis στα γερμανικά), δεν είχαν μια πρόβλημα με τα αρώματά τους, οι νομοθέτες του κρασιού έπρεπε να αλλάξουν τους κανονισμούς για να επιτραπεί να εγκριθούν για κρασιά προέλευσης

και το Languedoc. Το βρετανικό supermarket τόλμησε, μάλιστα, να δώσει στην ετικέτα το όνομα Tesco Finest Floréal, ενώ τα αμπέλια έχουν δείξει ανθεκτικά όχι μόνο σε δύο επιδημίες περονόσπορου, αλλά και στη μαύρη σήψη, που αποτελεί μια αξιόλογη απειλή όταν επικρατεί βροχερός καιρός. Όπως αναφέρει εκπρόσωπος της Tesco οι πωλήσεις των Floréal είναι διόλου ευκαταφρόνητες, λέγοντας χαρακτηριστικά πως «ανυπομονούμε να δούμε το Floréal να συνεχίζει να χτίζει πάνω στην αρχική δημοφιλία του με τους καταναλωτές».

Υπάρχουν περιοχές οινοπαραγωγής ανά τον κόσμο, και ιδίως στη Β. Αμερική, όπου οι υβριδικές ποικιλίες καλλιεργούνται





Wine Museum



Tasting Room

EK
ANO TO 1949
NEOY



Events

venetsanoswinery.com

Megalochori Caldera, Santorini



Cyclades GREECE



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI



επί χρόνια και με τα ονόματα των οποίων είναι εξοικειωμένοι οι εγχώριοι πελάτες, ακόμα και αν ενδεχομένως δεν γνωρίζουν ή αδιαφορούν για το γεγονός ότι είναι υβριδικές. Στα ανατολικά του Καναδά το κλίμα ήταν πολύ πιο ψυχρό από ό,τι σήμερα και υβριδικές ποικιλίες όπως οι Baco Noir, Maréchal Foch και ειδικά η Vidal Blanc αποτελούν σημείο αναφοράς για αμπελουργούς και λάτρεις του κρασιού. Από την άλλη οι La Crescent, La Crosse, Marquette και η Gewürztraminer-like Traminette, καλλιεργούνται με επιτυχία στις πολιτείες που βρίσκονται βορειοκεντρικά και είναι ανάρπαστες στις ΗΠΑ. Τέλος, η πολιτεία Virginia έχει τη δική της αξιοσέβαστη και ιστορική ερυθρή υβριδική ποικιλία, Norton, παίρνοντας το όνομα του ανθρώπου που την ανακάλυψε στο Richmond το 1820. Το υγρό κλίμα της κορυφαίας οινοπαραγωγικής περιοχής της Βραζιλίας, Serra Gaucha, απαιτεί έξυπνη διαχείριση και γι' αυτό πολλές υβριδικές ποικιλίες όπως οι Lorena, Margot και Moscato Embrapa, που θυμίζουν σε γεύση τα οινοστάφυλα Vinifera, καλλιεργούνται εκεί.

Στην άλλη πλευρά του Ειρηνικού η υγρασία που επικρατεί το καλοκαίρι στην Ιαπωνία σημαίνει ότι είναι δύσκολη η ανάπτυξη των αμπελιών Vinifera. Γι' αυτό και το δημοφιλές Koshu αποτελεί σχεδόν σίγουρα υβριδική ποικιλία, παρότι το ακριβές γονιδίωμα του δεν είναι επιβεβαιωμένο. Στη Ρωσία και την Κριμαία οι πολύ ψυχροί χειμώνες έχουν ωθήσει τους αμπελουργούς στις υβριδικές ποικιλίες εδώ και πολλά χρόνια.

Μέχρι προσφάτως, οι νέες ποικιλίες στη Γαλλία ειδικά από το Montpellier και το Bordeaux ήταν ως επί το πλείστον διασταυρώσεις Vinifera, όπως Caladoc και Marselan παρά υβριδικές ποικιλίες από δύο διαφορετικά είδη. Οι Γάλλοι αμπελουργοί βρίσκονται ακόμα αρκετά πίσω ως προς την ανάπτυξη ποικιλιών ανθεκτικών στις ασθένειες και αυτήν τη στιγμή μόνο οι Floréal, Voltis, Selenor και Opalor έχουν εγκριθεί για την παραγωγή λευκού κρασιού και οι Artaban, Vidoc, Coliris, Lilaro και Sirano για κόκκινα κρασιά. Άξιο αναφοράς είναι ότι τα ονόματα των συγκεκριμένων ποικιλιών δεν έχουν σχέση με άλλες γνωστές ποικιλίες, καθώς φημολογείται ότι οι Γάλλοι «σνομπ» αποφεύγουν να βαφτίσουν κάθε νέα ποικιλία από κάποιο γνωστό σταφύλι, ανεξαιρέτως του κατά πόσο σχετίζονται.

Οι Ιταλοί, από την άλλη, είναι πολύ πιο δημιουργικοί και φιλικόι προς του πελάτες. Το δημοφιλές φυτώριο Rauscedo στη βορειο-ανατολική Ιταλία αναπτύσσει ενεργά αμπέλια ανθεκτικά σε ασθένειες, τα οποία αποκαλεί με κατοχυρωμένα ονόματα Cabernet Cortis, Pinot Kors και



Η Tesco τον περασμένο Αύγουστο λάνσαρε το πρώτο της κρασί από υβριδική ποικιλία.

Sauvignon Nepis (η τελευταία εξεταζόταν και στη Νέα Ζηλανδία από την Cloudy Bay), με όλα τα ονόματα να σχετίζονται με γνωστές ποικιλίες Vinifera που έχουν υβριδοποιηθεί. Οι εν λόγω ονομασίες είναι δεδομένα πιο «πιασάρικες» στους παραδοσιακούς λάτρεις του κρασιού απ' ό,τι οι αντίστοιχες γαλλικές, που πιο πολύ παραπέμπουν σε φάρμακα παρά σε ετικέτες οίνου.

Σε αμπελώνες στο ψυχρό, βροχώδες κλίμα της Δανίας πρόσφατα είδαμε αμπέλια Vinifera Riesling να έχουν κιτρινίσει και να είναι αδύναμα, ενώ στη διπλανή σειρά τα υβριδικά Phoenix ακμάζανε και ήταν υγιή με έντονο πράσινο χρώμα. Ο αμπελουργός του οινοποιείου Kelleris, Soren Hartvig Jensen, αναφέρει ότι τα Solaris ήδη δείχνουν επιρρεπή σε μυκητιάσεις και τονίζει την ανάγκη για την ανάπτυξη ακόμα πιο ανθεκτικών ποικιλιών. Σύμφωνα με τον Jensen, αυτή τη στιγμή στη Δανία ερευνούν 40 νέες ποικιλίες και στη διάρκεια της επόμενης δεκαετίας θα επιλέξουν μεταξύ αυτών που ανθίζουν καλύτερα και παράγουν το καλύτερο κρασί. ■

ΠΙΝΟΝΤΑΣ ΚΡΑΣΙ ΜΕ ΤΟΝ ΝΑΠΟΛΕΟΝΤΑ

ΠΡΟΦΥΛΛΟΞΗΡΙΚΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΟΥ
BORDEAUX ΓΙΑ ΤΟ LIBER PATER ΤΟΥ ΛΟΪΣ PASQUET

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ



Λίγο έξω από το Bordeaux βρίσκεται ο φημισμένος αμπελώνας του αμφιλεγόμενου αμπελουργού που φτιάχνει το ακριβότερο κρασί του κόσμου. Όποιος έχει συναντήσει τον Loïc Pasquet, που ισχυρίζεται ότι το κρασί του αποτελεί ένα ταξίδι στο χρόνο γι' αυτό και το διαθέτει στην τιμή των 31.000 ευρώ ανά φιάλη, ενώ συχνά παρευρίσκεται σε κοινωνικές εκδηλώσεις με άτομα από βασιλικές οικογένειες, θα πει ότι, τουλάχιστον σε ό,τι αφορά το παρουσιαστικό του, περισσότερο μοιάζει σε εργαζόμενο αγρότη παρά σε έναν καινοτόμο οινοπαραγωγό ή ακόμα και σε έναν άνθρωπο που αναζητά τη δημοσιότητα, όπως υποστηρίζουν αρκετοί συνάδελφοί του. Η αφορμή για την αναζήτησή του δόθηκε στα βραβεία Golden Vines Awards, τα περίφημα «Όσκαρ του Εκλεκτού Οίνου» στο Παρίσι τον Οκτώβριο του 2023. Τα κρασιά του Liber Pater εσοδείας 2007 που γέμισαν τα ποτήρια των παρευρισκομένων στο Paris's Opera Garnier, συνόδευσαν εξαισία τα φαγητά των φημισμένων σεφ Alain Ducasse και Akrame Benallal. Ο οίνος ήταν εξαιρετικός, με τολμηρές γεύσεις φρούτων και ένα άγγιγμα από καπνό και σοκολάτα, που τον έκανε να φαντάζει νεότερος από τα 16 χρόνια ωρίμασής του. Σύντομα μάλιστα αποτέλεσε το βασικό θέμα των βραβείων με όσους το δοκίμασαν είτε να το εξυμνούν για τη γεύση του, είτε να συζητούν για τη «διαστημική» τιμή του.

Το «φθινό» Liber Pater των 4.223 ευρώ

Κι όμως το κρασί που σερβιρίστηκε στα Golden Vines- εσοδείας 2007 με τιμή περίπου 4.223 ευρώ- παρότι μόνο φθινό δεν είναι, κοστίζει πολύ χαμηλότερα από τις πιο πρόσφατες εσοδείες Liber Pater. Η εκτόξευση της τιμής στα 31.000 ευρώ οφείλεται στη διαφορετική σύνθεση των εσοδειών που παρασκευάστηκαν πριν από το 2015, οι οποίες περιείχαν μόνο 10% προφυλλοξηρικά αμπέλια και παλαιότερες ποικιλίες σταφυλιών. Όπως αναφέρει ο Pasquet, οι νέες, σημαντικά πιο ακριβές εσοδείες που παρασκευάζονται έκτοτε αποτελούνται από 100% γηγενείς ποικιλίες και 100% προφυλλοξηρικά αμπέλια Franc de Pied. Γιατί, όμως, τα συγκεκριμένα κρασιά είναι τόσο πολύ πιο ακριβά από τους περισσότερους οίνους; Η απάντηση του Pasquet στο ερώτημα αυτή είναι «ποια θα ήταν η τιμή που θα πλήρωνες για να δειπνήσεις με τον Ναπολέοντα;», φράση που αρέσκεται να επαναλαμβάνει αρκετά συχνά. Φυσικά, ο σπουδαίος Ναπολέων παραμένει νεκρός, όμως ο ιδιόρρυθμος οινοποιός έχει καταφέρει να αναστήσει ποικιλίες σταφυλιών που είχαν χαθεί ή ξεχαστεί και οι οποίες αναπτύσσονταν στο Μπορντό πριν ο Ναπολέων III ζητήσει το Bordeaux Wine Official Classification, που παρουσιάστηκε το 1855 στην Έκθεση του Παρισιού. Ποικιλίες σταφυλιών που ήταν ακμαίες πριν από την επιδρομή της φυλλοξήρας που κατέστρεψε τους ευρωπαϊκούς αμπελώνες στα τέλη του 19ου αιώνα, σχεδόν εξαφανίζοντας την παγκόσμια βιομηχανία οίνου. Ο Pasquet εντόπισε μερικές από αυτές στους αμπελώνες του όταν τους αγόρασε και τις βοήθησε να ανακάμψουν στο ομολογουμένως χαμηλής τεχνολογίας φυτώριό του, αποτελώντας τον μόνο, ίσως, άνθρωπο που τις καλλιεργεί.

Ένα ριψοκίνδυνο εγχείρημα

Η πλειονότητα των οινοστάφυλων ανά τον κόσμο, συμπερι-

Όποιος δοκιμάζει το Pater Liber γεύεται το παρελθόν του Bordeaux, σύμφωνα με τον Loïc Pasquet

|| ΙΣΤΟΡΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ||

λαμβανομένων αυτών της Ευρώπης, χρησιμοποιούν αμερικανικά υποκείμενα που είναι ανθεκτικά στη φυλλοξήρα, όμως ο Pasquet έχει φυτέψει απόφια στους αμπελώνες του την ποικιλία Franc de Pied. «Κανένας άλλος παγκοσμίως δεν παράγει αυτού του είδους κρασί γιατί χρησιμοποιούμε γηγενείς ποικιλίες. Είναι εξ ολοκλήρου Franc de Pied και παράγουμε μόλις 500 φιάλες» αναφέρει ο ίδιος. Στην σπανιότητα των κρασιών του συμβάλλει και το γεγονός ότι παρέχει τη δυνατότητα να δοκιμάσει κανείς ένα κρασί από μια άλλη εποχή.

Οι ασυνήθιστες αμπελουργικές πρακτικές του Pasquet σε συνδυασμό με τη φράση του για «δειπνο με τον Ναπολέοντα», έχουν και αρκετούς «πολέμιους». Το φθινόπωρο του 2015 βανδαλίστηκε το 10% των αμπελιών του σε ένα από τα χωράφια πολτού, ενώ έχει μνησθεί και από το France's National Institute of Appellations

of Origin (INAO) με τον Οργανισμό να αποκρυσώνει τη χρήση προφυλλοξηρικών αμπελιών εντός του Bordeaux εξαιτίας του κινδύνου μόλυνσης με φυλλοξήρα.



Όταν ο Loïc Pasquet ερωτάται -και αυτό συμβαίνει συχνά- για τη «διαστημική» τιμή του κρασιού του, η αγαπημένη του απάντηση είναι: «Ποια τιμή θα πλήρωνες για να δειπνήσεις με τον Ναπολέοντα;».



Σύμφωνα με τον Loïc Pasquet, στα προφυλλοξηρικά αμπέλια η σύνδεση εδάφους και αμπελιού είναι απόλυτη και το σταφύλι διαφέρει πολύ.

Ο Pasquet πάντως δεν πτοείται. Όπως τονίζει «νίκησα την υπόθεση έπειτα από έφεση, θέτοντας νομικό προηγούμενο και ανοίγοντας το δρόμο για την φύτευση και την αναγνώριση προφυλλοξηρικών ποικιλιών εντός του Bordeaux, αφού το INAO δεν μπόρεσε να βρει κάποιο σημείο στους κανονισμούς του που να απαγορεύει το Franc de Pied. Φαίνεται, μάλιστα, να απολαμβάνει να κοροϊδεύει όσους τον «αφορίζουν», δηλώνοντας παλιότερα στη Le Monde πως η συγκεκριμένη υπόθεση του γλίτωσε 150.000 ευρώ σε διαφημιστικά έξοδα, την ώρα που η τιμή της φιάλης του συνέχισε να αυξάνεται. Αξια αναφοράς είναι η φράση

Τα Liber Pater δεν χαρακτηρίζονται ως Bordeaux Superieur, αλλά λόγω των αντισυμβατικών ποικιλιών φέρουν την ετικέτα Vin de France

|| ΚΡΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ||

του «Νομίζω ότι είναι καλό όταν οι άνθρωποι σε θεωρούν αμφιλεγόμενο. Ο ίδιος ο Ναπολέοντας ήταν πολύ αμφιλεγόμενος».

Αλλάζει τη γεύση το ξένο υποκείμενο

Η χρήση προφυλλοξηρικών αμπελιών αποτελεί κεντρικό θέμα συζήτησης γύρω από τα κρασιά Liber Pater, με τον Γάλλο να θεωρεί ότι αυτή η επιλογή αλλάζει τη γεύση και τη συνολική ποιότητα του κρασιού. Εκεί θεωρεί ο ίδιος πως κρύβεται η ποιότητα των οίνων του, που όπως αναφέρει δεν έχουν φίλτρα ανάμεσα στο έδαφος και το αμπέλι. Αναφορικά με τον κίνδυνο της φυλλοξήρας, ο Pasquet τονίζει ότι χρησιμοποιεί χαλίκι και άμμο που είναι ανθεκτικά στα έντομα.

Η βασική ποικιλία που χρησιμοποιείται για την παραγωγή τόσο των Liber Pater, όσο και των χαμηλότερης τιμής Denarius, είναι η Petite Vuidure, ή με την σημερινή του ονομασία το Cabernet Sauvignon, το οποίο αναμειγνύεται με σχεδόν εξαφανισμένες ποικιλίες όπως οι Mancin, Castets, Saint-Macaire, Pardotte, Gros Cabernet, Cabernet Goudable και Tarnay Coulant. Παρότι θεωρητικά πρόκειται για την ίδια ποικιλία, ο Pasquet διαβεβαιώνει ότι τα δικά του προφυλλοξηρικά Petite Vuidure είναι εντελώς διαφορετικά από τα σύγχρονα Cabernet Sauvignon. Παράλληλα, καλλιεργεί μικρές ποσότητες Malbec, Carménère και Petit Verdot, που συγκαταλέγονται ανάμεσα στις έξι ποικιλίες που απαιτούνται για την αναγνώριση ενός κρασιού ως Bordeaux, αλλά βρίσκονται στην σκιά των Merlot και Cabernet Franc.

Επαναφύτευση γηγενών ποικιλιών σε καλό έδαφος

Για τον Pasquet τα κρασιά του δεν είναι μόνο διαφορετικά από αυτά άλλων παραγωγών του Μπορντό, τα οποία χαρακτηρίζει «σούπερ» ανεξαιρέτως του αν πρόκειται για φθηνούς οίνους ή για ακριβά κρασιά First Growth, αλλά και καλύτερα. «Για να διατηρήσεις το μήνυμα του terroir είναι αναγκαία η επαναφύτευση γηγενών ποικιλιών σε καλό έδαφος, ώστε να έχει υψηλή πυκνότητα. Οπότε απαιτείται δουλειά» αναφέρει χαρακτηριστικά.

Ο αμπελώνας στο Graves

Τον μεγαλύτερο όγκο της δουλειάς του ο Pasquet τον πραγματοποιεί σε ένα μικρό κτήμα στο Graves, μια υποζώνη του Bordeaux. Παρόλα αυτά, τα Liber Pater δεν χαρακτηρίζονται ως «Bordeaux Superieur», αλλά λόγω των αντισυμβατικών ποικιλιών φέρουν την ετικέτα «Vin de France», τη χαμηλότερη δυνατή κατηγορία για γαλλικά κρασιά προέλευσης, που προορίζεται για βασικά blends χωρίς γεωγραφική ένδειξη. Με τον Pasquet να ισχυρίζεται αντιθέτως ότι τα δικά του είναι τα μόνα κρασιά που αξίζουν να ονομάζονται αυθεντικά Bordeaux.

Τη δική του μέθοδο «πολύ χαμηλών αποδόσεων» στον αμπελώνα ο Pasquet τη συγκρίχει με την τέχνη της καλλιέργειας δέντρων bonsai ενώ τον ενδιαφέρει πάρα πολύ η προστασία των σταφυλιών από τον ήλιο. Στον αμπελώνα Denarius, βρίσκεται και ένα φυτώριο αμπελιών που φροντίζει ο ίδιος χειρωνακτικά. Σε μια καλή παραγωγικά χρονιά ο Γάλλος παράγει περίπου 500 φιάλες Liber Pater και μεταξύ 1.500 και 3.000 μπουκαλιών Denarius, τα οποία πουλάει σε ιδιωτικούς πελάτες. Αξίζει να σημειωθεί ότι ο Pasquet έχει αφήσει το στίγμα του και στη χώρα μας, αφού διαθέτει έναν αμπελώνα στην Νάξο, όπου παράγει ένα λευκό blend που ονομάζει «Τετράδραχμο» το οποίο πωλείται περίπου στα 560 ευρώ. Τα κρασιά του έχουν περιεκτικότητα αλκοόλ περίπου 12%, ποσοστό σχετικά μέτριο για τα κόκκι-





TSELEPOSWINES

To Rosy Moments

Γνωρίστε το ροζέ αφρώδες μας από Αγιωργίτικο και ας πιούμε όλοι μαζί στις χαρούμενες στιγμές που θα έρθουν!





BARAFAKAS WINERY




BARAFAKAS
WINERY



APOCALYPSIS
ΟΙΝΟΣ ΕΠΥΘΡΟΣ ΣΗΠΟΣ — RED DRY WINE

ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΤΥΠΟΥ **12** ΜΗΝΕΣ ΣΕ ΒΑΡΗ
ΑΓΕΕ ΓΙΑ 12 ΜΗΝΕΣ ΣΕ ΒΑΡΗ

2018
NEMEA

ΠΡΟΤΕΖΟΥΜΕΝΗ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΡΟΩΠΕΙΩΣ
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN



να κρασιά του Bordeaux. Τέλος, η ομάδα της Liber Pater αποτελείται από επτά ανθρώπους, ένα γαϊδούρι, ένα άλογο, ένα μουλάρι και τριάντα πρόβατα που βόσκουν ανάμεσα στις στενές σειρές των αμπελιών.

Το οινοποιείο με τις αντίκες

Το οινοποιείο του Pasquet βρίσκεται μόλις 15 χιλιόμετρα από το Chateau d' Yquem και απέχει πολύ από τη μεγαλειώδη εγκατάσταση και τον αμπελώνα που βρίσκονται εκεί. Ό,τι λείπει από το μετριοπαθές οινοποιείο του, ο Pasquet το αναπληρώνει με τον πληθωρικό χαρακτήρα του. Επίσης αξίζει να σημειωθεί ότι στον επάνω όροφο της εγκατάστασης διαθέτει μια εντυπωσιακή συλλογή από αντίκες, συμπεριλαμβανομένων χειρόγραφων οδηγίων αμπελουργίας από το 1857 που είχε εγκρίνει ο ίδιος ο Ναπολέοντας ΙΙΙ, δερμάτινα βιβλία 300 ετών που εξηγούν τεχνικές αμπελουργίας και αρχαιοελληνικούς και μεσανατολίτικους αμφορείς για κρασί.

Ανάμεσα στους «θησαυρούς» του βρίσκεται και μια φιάλη Liber Pater 27 λίτρων, υπογεγραμμένη από τον Πρίγκιπα Αλβέρτο του Μονακό, προσωπικό φίλο του Pasquet και υποστηρικτή του οργανισμού που ενώνει οινοπαραγωγούς που επιλέγουν να δουλεύουν σε προφυλλοξηρικά αμπέλια.

«Εργάζομαι μόνος μου»

Η παιδική ηλικία του Loïc Pasquet εξελίχθηκε στο Poitiers, όπου ξεκίνησε να συλλέγει μπουκάλια σε ηλικία μόλις 11 ετών. Σπούδασε Μηχανική στο Πανεπιστήμιο του Dijon (πλέον Πανεπιστήμιο της Βουργουνδίας), ενώ μετά την αποφοίτησή του άλλαξε σχέδια και επιδόθηκε σε μια πεντάχρονη αναζήτηση για τους ιδανικούς αμπελώνες. Ο ίδιος ισχυρίζεται ότι έμαθε μόνος του τις ιδιαιτερότητες της οινοπαραγωγής διαβάζοντας βιβλία σχετικά με το αντικείμενο και ζητώντας συμβουλές από ήδη φτασμένους οινοποιούς. Ερωτηθείς σχετικά με το αν έχει συνεργάτες ή επενδυτές από πίσω του, ο ίδιος απαντά ότι δεν έχει. «Πριν από είκοσι χρόνια, μπορούσες να αγοράσεις έναν αμπελώνα ακόμα και για ένα ευρώ. Εργάζομαι μόνος μου» δηλώνει.

The World of Fine Wine

Μέσω μιας σειράς γευστικών δοκιμών στο Λονδίνο, που οργανώθηκαν από έναν Master Sommelier, και τις οποίες παρακολούθησαν Masters of Wine, ο Pasquet έχει καταφέρει να δικτυωθεί με την ελίτ της βιομηχανίας. Γράφοντας για το περιοδικό The World of Fine Wine τον Αύγουστο του 2023, ο Βρετανός Simon Field MW, έδωσε στην εσοδεία 2015 του Liber Pater βαθμολογία 90/100, προσθέτοντας μια υποσημείωση που ανέλυε περισσότερο τα πιθανά χαρακτηριστικά του, παρά την πραγματική του γεύση, γράφοντας ότι: «Όποιος το δοκιμάσει πρέπει να είναι σίγουρος



Ό,τι λείπει από το μετριοπαθές οινοποιείο του, ο Pasquet το αναπληρώνει με τον πληθωρικό χαρακτήρα του αλλά και με την σπάνια συλλογή από αντίκες, συμπεριλαμβανομένων χειρόγραφων οδηγίων αμπελουργίας.

ότι αυτό το πολύ ακριβό κρασί δεν είναι παρά μόνο μια εικόνα αυτού που έρχεται». Παράλληλα, συνέκρινε την αξία του Liber Pater με την αντίστοιχη ζωγραφιών του Da Vinci και του Dürer, πριν καταλήξει ότι το αν το κρασί αξίζει αυτή τη τιμή είναι ένα εντελώς διαφορετικό ζήτημα.

Τι λένε οι επικριτές

Όπως αναμενόταν το Liber Pater έχει και τους επικριτές του. Ο δημοσιογράφος που ειδικεύεται στο κρασί και κριτής, Neal Martin, τον Ιούλιο του 2023 έγραψε ένα άρθρο για το διαδικτυακό περιοδικό και πλατφόρμα βαθμολογιών Vinous, όπου ήταν εμφανώς «καυστικός» απέναντι στον Pasquet, τον οποίο χαρακτήρισε «επιρρεπή στην παραπληροφόρηση», λέγοντας ότι αν είχε δοκιμάσει στα τυφλά την εσοδεία του 2015, θα πίστευε ότι ήταν ένα τίμιο κρασί αξίας 30 με 40 ευρώ από το Bordeaux, το οποίο θα μπορούσε να καταναλώνει ευχάριστα για πάνω από

μια δεκαετία. Συνεχίζοντας το άρθρο του, έγραψε ότι αναγνωρίζει πως βάσει των γραφόμενων του μπορεί να φαίνεται ότι το «σφάζει με το γάντι». Την κριτική αυτή δεν άφησε ασχολίαστη ο Pasquet λέγοντας στην πλατφόρμα Robb Report ότι ο Martin δεν έχει βρεθεί ποτέ στους αμπελώνες του για να καταλάβει ακριβώς το έργο του.

Την άποψη του Martin δεν συμμερίζονται όλοι οι ειδικοί του κρασιού, που είναι πιο δεκτικοί προς τα ιδιαίτερα κρασιά και το όραμα του Pasquet. Ανάμεσα σε αυτούς είναι και η πρώτη MW της Ασίας και βραβευμένη συγγραφέας, Jeannie Cho Lee, που δήλωσε ότι «ο Loïc Pasquet κάνει σημαντική δουλειά για να συμβάλλει στη διατήρηση της ποικιλομορφίας, και για να επαναφέρει αρχαίες, σχεδόν εξαφανισμένες ποικιλίες, δίνοντας την ευκαιρία στους λάτρεις του οίνου να καταλάβουν κρασιά που είναι σπάνια και ιστορικά, ενώ εκθείασε το Liber Pater. ■

Ένα μπουκάλι Liber Pater στοιχίζει όσο ένα ακριβό ρολόι που θα μπορούσε να περνάει από γενιά σε γενιά

|| ΜΟΝΑΔΙΚΟΤΗΤΑ ||



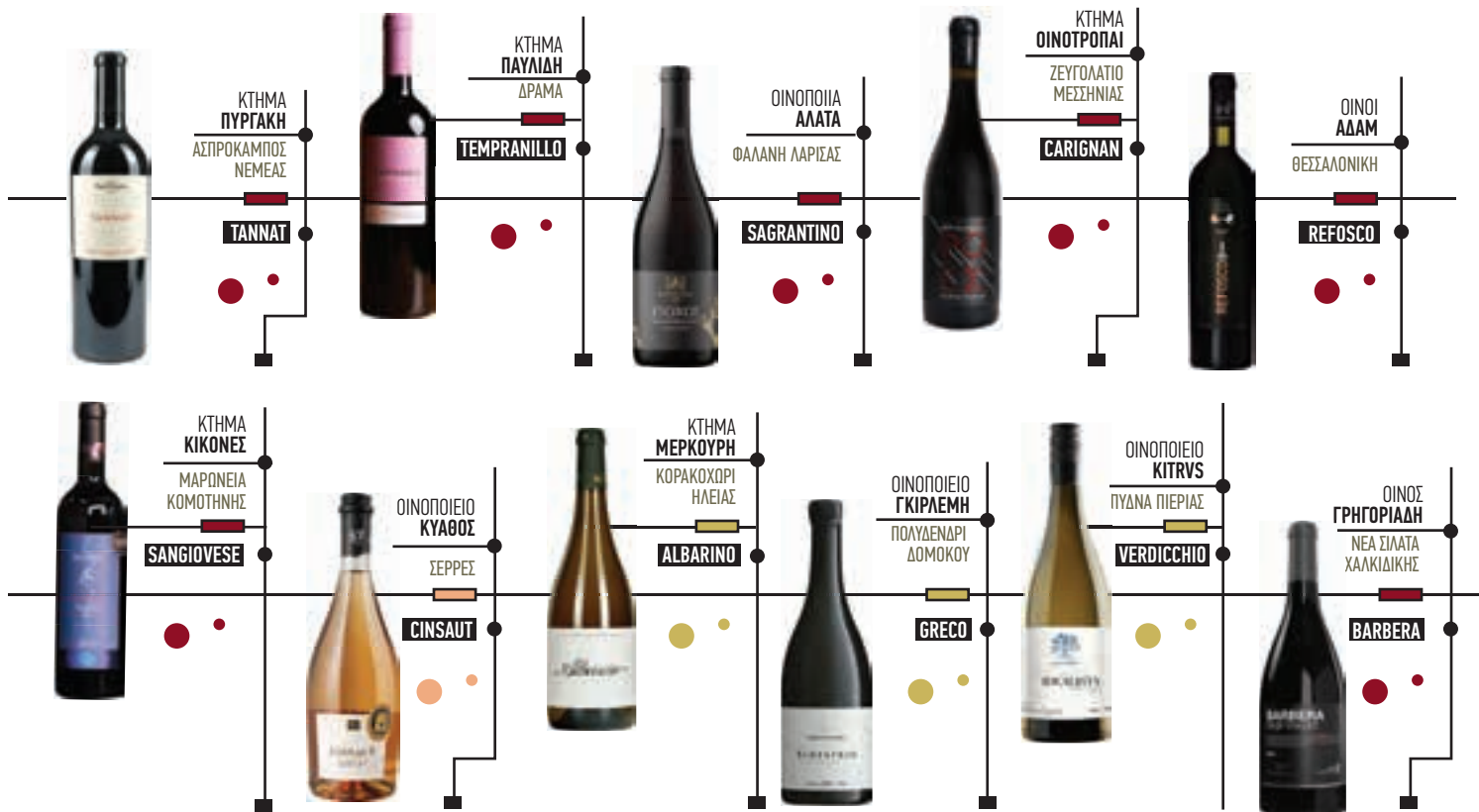
THYMIPOULOS VINEYARDS

TRILOFOS - IMATHIA
www.thymiopoulosvineyards.gr



Decanter
RISING STAR
2022

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ



Μια χώρα με πλούσια οινοπαραγωγική ιστορία που χάνεται στα βάθη των αιώνων, όπως η Ελλάδα, είναι λογικό να είναι κυρίως γνωστή για τις γηγενείς της ποικιλίες. Ασύρτικο, Ξινόμαυρο, Μαλαγουζιά και τόσες άλλες ταξιδεύουν τον εγχώριο οινικό πλούτο σε όλα τα πλάτη και μήκη της Γης. Ωστόσο, τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια τάση για δυναμική εισαγωγή και ανάπτυξη ξενικών λιγότερο διαδεδομένων ποικιλιών, όπως η ισπανική Tannat, η ιταλική Sagrantino, ο λευκό Albarino, οι οποίες βρίσκουν τον δικό τους ιδιαίτερο χαρακτήρα στα ελληνικά terroir. Οι ποικιλίες αυτές, αν και εισήχθησαν από διαφορετικές χώρες, έχουν ενσωματωθεί στην ελληνική οινοποιία με τέτοιο τρόπο που αναδεικνύουν τις δυνατότητες της ελληνικής γης και το μεράκι των οινοπαραγωγών. Σε πολλές περιοχές της Ελλάδας, από τη Θράκη έως τη Νεμέα, αυτά τα σταφύλια καλλιεργούνται με ιδιαίτερη φροντίδα, δημιουργώντας κρασιά που κερδίζουν διαρκώς έδαφος στην εγχώρια και διεθνή αγορά. Στις επόμενες σελίδες παρουσιάζονται επιλεγμένες ετικέτες από τον εγχώριο αμπελώνα.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΖΗΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

Tannat



ΑΣΠΡΟΚΑΜΠΟΣ ΝΕΜΕΑΣ

Τα σταφύλια προέρχονται από το αμπελοτόπι Αγ. Νικόλαος, 1,2 εκτ., του Κτήματος Πυργάκη. Μια ερυθρή ποικιλία πλούσια σε ταννίνες που κατάγεται από τη χώρα των Βάσκων.



Μια ερυθρή ποικιλία με ιδιαίτερα υψηλή περιεκτικότητα σε τανίνες όπως φανερώνει το όνομά της, είναι το Tannat. Κατάγεται από τη χώρα των Βάσκων και καλλιεργείται κυρίως σε περιοχές της Νοτιοδυτικής Γαλλίας, στην Απουλία, την Αυστραλία, τις ΗΠΑ και τη Νότια Αμερική, όπου έχει μεταναστεύσει με σχετική ευκολία. Μάλιστα στην Ουρουγουάη θεωρείται πλέον η εθνική ποικιλία.

Στη χώρα μας το συναντάμε στο Αμύνταιο και στην Πελοπόννησο και συγκεκριμένα στον Ασπρόκαμπο Νεμέας στους αμπελώνες του Κτήματος Πυργάκη. Πρόκειται για ένα ιδιαίτερο κρασί με μοναδική αρωματική πολυπλοκότητα και υψηλό αλκοολικό βαθμό. Το χρώμα του είναι βαθύ πορφυρό. Έχει πλούσιο σώμα βελούδινο με έντονη τανική δομή και επίγευση που διαρκεί. Προσφέρει πολύπλοκο και έντονο μπουκέτο αρωμάτων από ώριμα κόκκινα φρούτα και βιολέτα με διακριτική παρουσία βανίλιας, σοκολάτας καφέ και μπαχαρικών και έντονα αρώματα δρυός.

Σύμφωνα με τον επικεφαλής του οινοποιείου, Κώστα Πυργάκη, η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται χειρωνακτικά και επιλέγονται μόνο τα ώριμα και υγιή φρούτα. Παραμένουν για πέντε μέρες σε χαμηλή θερμοκρασία με συνεχείς ανακυκλώσεις για να επιτευχθεί η μέγιστη εκχύλιση χρωστικών και αρωματικών στοιχείων. Ακολουθεί ερυθρά οινοποίηση σε ανοξειδωτες δεξαμενές με κρυσεκχύλιση για δέκα περίπου μέρες. Μετά την αποζύμωση πραγματοποιείται παραμονή με τα στέμφυλα για 20 ακόμη μέρες σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Μηλογαλακτική ζύμωση ταυτόχρονα με την αλκοολική. Η παλαίωση γίνεται σε βαρέλια γαλλικής και αμερικανικής δρυός για 20 μήνες. Και μετά την εμφάλωση παραμένουν τα μπουκάλια στο Οινοποιείο για ένα έτος.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΤΕΜΗΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ

Έξω Γωνιά Σαντοπίνης, Β4700

T: +30 22860 33395

E: reservations@artemiskaramolegos-winery.com

www.artemiskaramolegos-winery.com

Μια ισπανική ποικιλία είναι το Tempranillo, το όνομα της οποίας προέρχεται από το ισπανικό «temprano», που σημαίνει «νωρίς», ως μια αναφορά στο γεγονός ότι ωριμάζει γρηγορότερα από οποιαδήποτε άλλη ισπανική. Τα σταφύλια προέρχονται από επιλεγμένο αμπελοτεμάχιο στις πλαγιές του Μενοικίου όρους σε υψόμετρο 400 μέτρων, όπου διατηρούνται χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις.

Ο σωστός προσδιορισμός της ημερομηνίας του τρύγου και της διάρκειας εκχύλισης συμβάλλει στη βέλτιστη ισορροπία του αρωματικού και φαινολικού δυναμικού της ποικιλίας. Το κρασί ωριμάζει για 14 μήνες σε γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια και ωριμάζει για τουλάχιστον 12 μήνες στη φιάλη.

Το ΠΓΕ Δράμα ερυθρό Tempranillo του Κτήματος Παυλίδη, που έχει αποσπάσει πολλαπλές διακρίσεις, στη μύτη ξεκινάει με αρώματα από μικρά κόκκινα και μαύρα φρούτα, συνεχίζει σε οрукτώδεις νότες και υποψίες μπαχαρικών και ινδοκάρυδου στο φόντο. Στο στόμα είναι γεμάτο και στρόγγυλο με ικανοποιητική αίσθηση φρεσκάδας και ώριμες στιβαρές τανίνες. Η επίγευση είναι διαρκείας, έντονα φρουτώδης και με νότες βανίλιας. Είναι ένα κρασί ιδανικό για μακρά παλαίωση 15 και παραπάνω χρόνων.



Tempranillo



ΔΡΑΜΑ

Τα σταφύλια προέρχονται από επιλεγμένο αμπελώνα του Κτήματος Παυλίδη στις πλαγιές του Μενοικίου όρους.

Εκτός από την ερυθρή εκδοχή σημειώνεται ότι το Κτήμα Παυλίδη κυκλοφορεί και ροζέ ξηρή ΠΓΕ Δράμα ετικέτα από την ίδια ισπανική ποικιλία. Το κρασί έχει λαμπερό απαλό κερασί χρώμα με μωβ ανταύγειες. Έντονη μύτη εσπεριδοειδών με νύξεις μικρών κόκκινων φρούτων, όπως η φράουλα και το κεράσι. Στο στόμα, ισορροπημένο, στρόγγυλο με κυρίαρχη την οξύτητα και τα φρέσκα φρούτα. Η επίγευσή του είναι φρουτώδης και με αρκετή ζωντάνια σε προκαλεί να το δοκιμάσεις μόνο του, ενώ ταυτόχρονα έχει αρκετή δομή για να συνδυαστεί με πολλά φαγητά.

Sagrantino



Μία πολύ σκουρόχρωμη ποικιλία σταφυλιών που παράγει ένα από τα πιο τανικά ερυθρά κρασιά της Κεντρικής Ιταλίας είναι το Sangrantino, το οποίο εδώ και αιώνες θεωρείται ότι προέρχεται από την περιφέρεια της Ούμπριας και ιδιαίτερα την περιοχή γύρω από την πόλη Montefalco, αν και πολλοί κάνουν πιστεύουν ότι στην Ούμπρια έφθασε από την Ελλάδα. Είναι γνωστό ότι χρησιμοποιείται κυρίως για επιδόρπια κρασιά για πολλά χρόνια ενώ από το 1976 τα κρασιά που παράγονται μέχρι σήμερα είναι κυρίως ξηρά. Το όνομα Sagrantino μπορεί να αποδοθεί στη λέξη «Sacrament» («Μυστήριο»). Αυτή την ποικιλία επιλέγει και το Οινοποιείο Αλατά στη Φαλάνη Λάρισας για την ετικέτα του Έξοχος Ερυθρός (13,5% vol.) αλλά και την Φωτεινός Ροζέ. Ένα κρασί με βαθύ κόκκινο χρώμα, γεμάτο από αρώματα κερασιού, βατόμουρου και πεύκου, με πολλά πικάντικα χαρακτηριστικά, υψηλή περιεκτικότητα σε τανίνες και γεμάτο σώμα.



ΦΑΛΑΝΗ ΛΑΡΙΣΑΣ

Το Οινοποιείο της οικογένειας Αλατά, με επικεφαλής τον Δημήτρη Αλατά, καλλιεργεί και οινοποιεί την ιταλική ποικιλία Sangrantino στη Φαλάνη Λάρισας.



Η δύναμη της ομάδας μας και οι
εξαιρετικοί αμπελουργοί μας, σηματοδοτούν
κάθε ιδιαίτερο τρύγο.

Στο τέλος μένει πάντα ένα πλατύ χαμόγελο
και η πίστη στον Σαντορινιό αμπελώνα!

Τρύγος 2024



Ομάδα Τοπικής Αρίστης



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΗΣ



2014-2020



ΕΣΠΑ
2014-2020

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

**ΖΕΥΓΟΛΑΤΙΟ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ**

Από ένα μοναδικό αμπελοτόπι ηλικίας 40 ετών παράγεται το Ροές Carignan του Κτήματος Οινοτρόποι.

Carignan

Μια ερυθρή ποικιλία κρασιού που αγαπάει τα θερμά κλίματα και συνυπάρχει εξαιρετικά σε blends με Grenache, Syrah και Mourvedre είναι το Carignan με καταγωγή από την Ισπανία και συγκεκριμένα την περιοχή της Αραγονίας. Από εκεί μεταφύτευτηκε στη Σαρδηνία, την Ιταλία και τη Γαλλία και σταδιακά στον υπόλοιπο κόσμο. Σήμερα παράγεται κυρίως στη Νότια Γαλλία, όπου παίζει πρωταγωνιστικό ρόλο σε πολλά πολυποικιλιακά κρασιά. Το Carignan φυτεύθηκε στο Κτήμα Οινοτρόποι στο Ζευγολατίο Μεσσηνίας πριν από 40 χρόνια. Η ΠΓΕ Μεσσηνία μονοποικιλιακή ετικέτα με το όνομα Ροές Carignan (15% vol.) ζυμώνει για έξι μήνες στη δεξαμενή και έξι μήνες σε βαρέλι και εμφιαλώνεται χωρίς φιλτράρισμα. Σημειώνεται ότι το Κτήμα, που πήρε το όνομά του από τις εγγονές του Διονύσου Οινοτρόπες, με επικεφαλής τον Βασίλη Καπόπουλο, αποτελείται από το οινοποιείο που κατασκευάστηκε το 2010 και 65 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων, ορισμένοι από τους οποίους είναι ηλικίας άνω των 40 ετών.



Refosco



ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
Εμπιστεύθηκαν το Refosco οι άνθρωποι του Οινοποιείου Αδάμ.

Ανήκει σε μια ιταλική οικογένεια σκουρόχρωμων ποικιλιών, που αναπτύσσονται στις περιοχές Friuli Venezia Giulia, γνωστής και ως η καλύτερη οινοπαραγωγική περιοχή της Ιταλίας όσον αφορά στα λευκά κρασιά, Gavi και Trentino. Με πλήρη ονομασία Refosco dal Penduncolo Rosso, που μεταφράζεται «Refosco με το κόκκινο κοτσάνι», το Refosco είναι μια ποικιλία που εμπιστεύθηκαν και οι άνθρωποι του Οινοποιείου Οίνοι Αδάμ, γιατί, όπως οι ίδιοι τονίζουν, αφενός εγκλιματίστηκε πλήρως στο terroir αλλά και αφετέρου ικανοποιεί τις δικές τους προδιαγραφές δίνοντας κρασί τανικό, με πλούσιο σώμα, γαστρονομικό, βαθιάς παλαιώσης, με υψηλούς αλκοολικούς βαθμούς, έντονο χρώμα και αγάπη για παραμονή σε δρύινα βαρέλια.

«Όλα αυτά τα χαρακτηριστικά παραπέμπουν σε κρασί παλαιάς κοπής χωρίς φτιασιδώματα και φιοριτούρες. Όπως ακριβώς πρέπει να είναι ένα καλό κόκκινο κρασί που θα στολίζει ένα ιδιαίτερο γεύμα» συμπληρώνουν.

Το μονοποικιλιακό Refosco, λοιπόν, έχει εκπλήξει με τη συμπεριφορά του στα εδάφη της Μακεδονίας. Σε σχιστολιθικό περιβάλλον, μέσα σε δάσος, όπου οι πολλές βελανιδιές κυριαρχούν μαζί με θρούμπι, ρίγανη, δενδρολίβανο, παπαρούνες και χαμομήλια, παράγεται ένα κρασί που φιλοξενείται 18 μήνες σε βαρέλια δίνοντας αρώματα και γεύσεις από κόκκινα και μαύρα βατόμουρα, κεράσι, φράουλα, δαμάσκηνο, βανίλια, καπνό και μπαχάρια. Οι μεταξένιες τανίνες μαλακώνουν στο πέρασμα του χρόνου και το στρόγγυλό σώμα δίνει μία μακρά επίγευση.



Sangiovese

Πρόκειται για την πιο πολυφυτεμένη ποικιλία στην Ιταλία. Μεταξύ άλλων στην ευρύτερη περιοχή της Τοσκάνης, που εκτείνεται ανάμεσα στη Φλωρεντία και τη Σιένα, δίνει τα Chianti Classico, κοντά στην πόλη του Montalcino τα περίφημα Brunelo di Montalcino και στην πόλη του Montepulciano το Vino Nobile di Montepulciano.

Το Sangiovese μπορεί να θεωρηθεί χαμαιλέον υπό την έννοια ότι προσαρμόζεται σε διαφορετικά κλίματα δίνοντας διαφορετικού τύπου κρασιά. Πέρα από την Ιταλία είναι πολύ διαδεδομένο στην Αργεντινή, εξαιτίας της μεγάλης επιρροής που είχαν οι Ιταλοί μετανάστες στη χώρα, ενώ δίνει εξαιρετικά αποτελέσματα στην Καλιφόρνια αλλά και σε αρκετές περιοχές της Αυστραλίας και της Χιλής.

Την ιταλικής καταγωγής ποικιλία έφερε στη Θράκη ο οι-

νολόγος του Κτήματος Κίκονες Μελίνα Τάσσου, έχοντας ήδη οινοποιήσει Sangiovese στην Αυστραλία. Ένα κρασί, 13,5% vol., που ήδη έχει διακριθεί με Χρυσό Μετάλλιο στον «China Wine Competition». Η κλασική ποικιλία των ιταλικών Chianti φυτεμένη στην περιοχή της Μαρώνας δίνει ένα γενναίο, πλούσιο κρασί με αρώματα ώριμου δαμάσκηνου, μαυροκέρασων και βιολέτας με αισθητή τανικότητα και φόντο το διακριτικό βαρέλι. Η επίγευση είναι πολύ μακριά. Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπελώνα σε έδαφος ερυθρό αργιλοπηλώδες με τη διαλογή να γίνεται στο χέρι. Στη διαδικασία της οινοποίησης πραγματοποιείται ζύμωση με ολόκληρες ρώγες και τεχνική pigeage, ενώ ωριμάζει 12 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια προσφέροντας δυνατότητα παλαίωσης 15-20 ετών.



ΜΑΡΩΝΙΑ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ

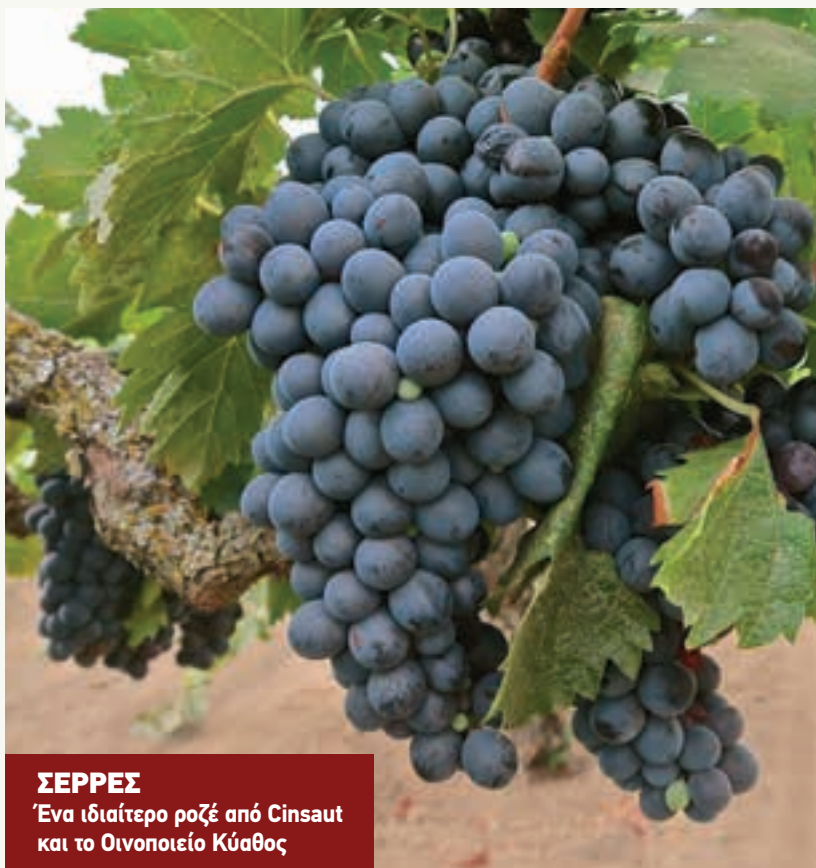
Η οινολόγος του Κτήματος Κίκονες, Μελίνα Τάσσου, οινοποίησε Sangiovese για πρώτη φορά στην Αυστραλία.



Cinsaut



Σκουρόχρωμη ποικιλία σταφυλιών που καλλιεργείται εδώ και αιώνες στη Νότια Γαλλία και χρησιμοποιείται παραδοσιακά σε διάφορα blends μαζί με Grenache, Syrah και Mourvedre ως μέρος του κλασικού blend του Νότιου Ροδανού στη Γαλλία, ανεβάζοντας το αρωματικό δυναμικό και μαλακώνοντας το χαρμάνι χάρη στις απαλές τανίνες της. Ευδοκιμεί σε εξαιρετικά ζεστά κλίματα επειδή είναι πολύ ανεκτική στη ζέση και την ξηρασία. Το 1925 το Cinsaut διασταυρώθηκε με το Pinot Noir και δημιούργησε μια νέα ποικιλία σταφυλιών, το Pinotage, που καλλιεργείται σε μεγάλες εκτάσεις στη Νότια Αφρική. Διάσημο λοιπόν για τα ροζέ του, δίνει στα χέρια του Οινοποιείου Κύαθος με έδρα τον Εμμανουήλ Παππά Σερρών έναν ιδιαίτερο ροζέ οίνο ΠΓΕ Σέρρες. Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπελώνα γραμμικό σε αμμοαργιλώδες έδαφος με μέση στρεμματική απόδοση 1.100 κιλά. Κατά τη διαδικασία της οινοποίησης τα στέμφυλα παραμένουν με το χυμό για περίπου 10 ώρες και μόλις ο χυμός αποκτήσει το επιθυμητό χρώμα διαχωρίζεται και συνεχίζεται η αλκοολική ζύμωση όπως και για τα λευκά κρασιά σε ψυχόμενες δεξαμενές. Το τριανταφυλλί με ιωδίζουσες ανταύγειες κρασί που παράγεται ξεχωρίζει χάρη στον αρωματικό του χαρακτήρα, με φρουτώδη μύτη, διακριτική οξύτητα και εκφραστική επίγευση.



ΣΕΡΡΕΣ

Ένα ιδιαίτερο ροζέ από Cinsaut και το Οινοποιείο Κύαθος

ΣΚΟΥΡΑΣ

ΚΑΙ
ΜΕΓΑΣ
ΚΑΙ
MAGNUM



1.5l

ΟΙΝΟΣ
ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

ΟΙΝΟΣ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Albarino

Στο πλαίσιο πειραματικών φυτεύσεων για να επεκτείνει τον αμπελώνα του το 2009 το Κτήμα Μερκούρη έφερε την ποικιλία Albarino δημιουργώντας έναν αμπελώνα εκτάσεως 2,5 στρεμμάτων στο Κορακοχώρι Ηλείας. Σύμφωνα με τον Βασίλη Κανελλακόπουλο, η ποικιλία, η οποία αξιολογήθηκε από την έδρα Αμπελουργίας του Γεωπονικού Αθηνών και τον καθηγητή Μανώλη Σταυρακάκη, εγκλιματίστηκε πάρα πολύ καλά στο terroir της περιοχής, έδωσε πολύ ενδιαφέροντα κρασιά και το 2013 έγινε δεκτή στο Ελληνικό Αμπελουργικό Μητρώο. Τα επόμενα χρόνια, μέχρι και το έτος 2016, η ποικιλία επιβεβαίωσε τα συμπεράσματα της πειραματικής περιόδου, δείχνοντας πολύ καλή καλλιεργητική και οινοποιητική συμπεριφορά και προοπτική για την παραγωγή οίνων ποιότητας στο εδαφοκλιματικό περιβάλλον της περιοχής. Το 2017 αποφασίστηκε η εμφιάλωσή του ως μονοποικιλιακός οίνος Πελοποννήσου, σε μια πρώτη αποδεικτική οινοποίηση και από τον επόμενο τρύγο 2018 προστέθηκε στη σειρά των κρασιών του Κτήματος, με brand name το όνομα της ποικιλίας.



Μια λευκή αρωματική ποικιλία, η οποία δίνει κρασιά πλούσια σε εκχυλίσματα και φινέτσα, είναι το Albarino, που προέρχεται από την περιοχή της Γαλικίας στη ΒΔ Ισπανία με τα κρασιά D.O. Rias Baixas να θεωρούνται σήμερα τα καλύτερα λευκά ξηρά της χώρας. Στο Κτήμα Μερκούρη δίνει κρασιά υψηλής οξύτητας, έντονα φρουτώδη με σύνθετο αρωματικό χαρακτήρα και με μια τυπικότητα που προσεγγίζει πολύ εκείνη των κρασιών της Γαλικίας.



ΚΟΡΑΚΟΧΩΡΙ ΗΛΕΙΑΣ

Την ποικιλία Albarino έφερε για πρώτη φορά στην Ελλάδα το Κτήμα Μερκούρη το 2009.



ΠΟΛΥΔΕΝΔΡΙ ΔΟΜΟΚΟΥ
Τα αδέλφια Φανίκος και Δημήτρης
Γκιρλέμης στον αμπελώνα
του οινοποιείου στη θέση Προσώλια

Greco

Σύμφωνα με τον Αριστοτέλη η λευκή ποικιλία σταφυλιού Greco, που σήμερα θεωρείται από τις πιο ευγενείς ποικιλίες της Νοτίου Ιταλίας, είναι αρχαία ελληνική και κατάγεται από την περιοχή της Θεσσαλίας - Στερεάς Ελλάδας ενώ μετανάστευσε μέσω των Πελασγών στις πρώτες αποικίες τους τον 6ο π.Χ. αι. Αξίζει να σημειωθεί ότι η επιβεβαίωση των χιλιετηρίδων προέλευσης της ποικιλίας δόθηκε από την ανακάλυψη μιας τοιχογραφίας στην Πομπηία που χρονολογείται τον 1ο αιώνα π.Χ. με μια σύντομη ποιητική περιγραφή. Επιστρέφοντας στην καρδιά της πειρωτικής Ελλάδας και με το όνομα «Rimpatrio», που σημαίνει «επαναπατρισμός», η Greco καλλιεργείται από το 2010 από το Οινοποιείο Γκιρλέμη με έδρα τον Δομοκό Φθιώτιδας. Ο τρύγος του γίνεται στις 23-25 Σεπτεμβρίου σε αμπελώνες με αργιλοπηλώδες έδαφος και απόδοση 800-900 κιλά/στρμ. Η ζύμωση γίνεται σε μεσαίες θερμοκρασίες, με παραμονή για οκτώ μήνες με τις οινολάσπες. Εμφιαλώνεται αφιλτράριστο και κυκλοφορεί μετά από ένα χρόνο παραμονής στη φιάλη. Ένα σύνθετο και κομψό κρασί, με αρώματα από περγαμόντο, μήλο, μάνγκο, άνθη χαμομηλιού και ορυκτές νότες. Πλούσιο στη γεύση, με ζωηρή οξύτητα και μακρά λεμονάτη επίγευση. Η ετήσια παραγωγή είναι 3.281 φιάλες.





EVERYDAY
ENJOYMENT!

Verdicchio

Πολλοί θεωρούν το Verdicchio την καλύτερη λευκή γηγενή ποικιλία σταφυλιών της Ιταλίας, που παράγει ξηρά, δροσιστικά λευκά κρασιά με νότες εσπεριδοειδών και αμυγδάλων. Καλλιεργείται τους τελευταίους έξι αιώνες στην περιοχή Marche ανάμεσα στα Απέννινα όρη και την Αδριατική θάλασσα, όπου κυριαρχεί σε δύο ζώνες DOC, και παράγει κρασιά με τη μεγαλύτερη δυνατότητα παλαίωσης από όλα τα λευκά της Ιταλίας. Στην Ελλάδα στην Πύδνα Πιερίας και στα χέρια του Γιώργου Γαρυπίδη δίνει το ιδιαίτερο λευκό ξηρό Idealista. Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπελώνα



σε υψόμετρο 150 μέτρων, σε απόσταση τριών χιλιομέτρων από τη θάλασσα. Το έδαφος είναι αργιλοπηλώδες - ασβεστολιθικό με αμμώδεις ζώνες και σημαντικές κλίσεις ενώ τα αμπέλια είναι διαμορφωμένα σε διπλό Royat με απόδοση 980 κιλά ανά στρέμμα. Για την παραγωγή της ετικέτας Idealista (13,5% vol.) χρησιμοποιήθηκε πρόωγος χυμός και χυμός πρώτης πίεσης με προζυμωτική κρουεγχύλιση οκτώ ωρών σε χαμηλές θερμοκρασίες. Η ζύμωση έγινε σε 100% τιμεντένια δεξαμενή και η παλαίωση σε γαλλικό βαρέλι πρώτης χρήσης 500 λίτρων για δύο μήνες.



ΠΥΔΝΑ ΠΙΕΡΙΑΣ
Στα χέρια του Γιώργου Γαρυπίδη και του Οινοποιείου Kitrys, το Verdicchio δίνει την ετικέτα Idealista.

Barbera



ΝΕΑ ΣΙΛΑΤΑ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Η πρώτη ύλη για την ετικέτα Barbera της Οίνος Γρηγοριάδη προέρχεται από ιδιόκτητο αμπελώνα στην περιοχή Αγρόκτημα Ροδόκηπου Νέων Σιλάτων σε μέσο υψόμετρο 90 μέτρων.



Ερυθρή ποικιλία με προέλευση από το Piemonte της Βόρειας Ιταλίας, που προορίζεται για οίνο παλαίωσης με ιδανική κατανάλωση μετά την πάροδο των πρώτων δύο ετών. Είναι άριστα προσαρμοσμένη στο θερμό κλίμα της περιοχής. Εντός του αμπελώνα του οινοποιείου Οίνος Γρηγοριάδη καλλιεργούνται δύο κλώνοι διαφορετικοί με σκοπό την αλληλοσυμπλήρωση του δυναμικού τους και την παραγωγή ανώτερου οινολογικού αποτελέσματος. Πρόκειται για μία από τις ελάχιστες προσπάθειες οινοποίησης της ποικιλίας στον Ελλαδικό χώρο, δείγμα υψηλής οινολογικής δυσκολίας και γνώσης.

Σε ό,τι αφορά τη διαδικασία οινοποίησης, η αλκοολική ζύμωση διεξάγεται σε ανοξειδωτες δεξαμενές, ελεγχόμενης θερμοκρασίας, προωθώντας την παρατεταμένη παραμονή των στεμφύλων με τον μούστο. Εν συνεχεία η μπλογαλακτική ζύμωση γίνεται αμέσως μετά τον Οκτώβριο. Η παλαίωση του οίνου (14% vol.) πραγματοποιείται κυκλικά σε ξύλινα βαρέλια ακακίας των 400 λίτ, για έξι μήνες και μερικώς στη δεξαμενή, ώστε να προκύψει ένα ενδιαφέρον υβρίδιο των δύο προφίλ. Η διαδικασία παραγωγής ολοκληρώνεται με ελάχιστη εξάμηνη παραμονή εντός της φιάλης- αναγωγική παλαίωση. Ο παραγόμενος οίνος είναι χρώματος ερυθρού, με έντονες μωβ ανταύγειες, χαρακτηριστικές της ποικιλίας. Άρωμα σύνθετο και ανθικό, με νότες άγριου βύσσινου, κεράσι, μύρτιλου και λεβάντας. Χαρακτηριστικός ο καπνός και το δέρμα, ένα κρασί γεμάτο, αρμονικό, με επίμονη ευχάριστη επίγευση.



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 θύμησης



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 94 16699
EMAIL: INFO@CANAVAROUSSOS.GR

www.canavaroussos.gr |



Συνέντευξη David Le Mire MW

ΣΤΟΝ ΛΑΖΑΡΟ ΓΑΤΣΕΛΟ
Φωτογραφίες: Shaw + Smith



Λογική & ευαισθησία

Είναι υπεύθυνος για την επικοινωνία τεσσάρων χαρισματικών οινοποιείων της Αυστραλίας, μεταξύ των οποίων και το Shaw + Smith της Αδελαΐδας. Ο ταλαντούχος David Le Mire MW εφ' όλης της ύλης...

SHAW + SMITH





« Ο βασικός μας στόχος είναι να παράγουμε διαρκώς καλύτερα κρασιά.
Οι προσπάθειές μας έχουν επικεντρωθεί στην υγεία των εδαφών, των
αμπελώνων και στη διατήρηση και ανάπτυξη του φυσικού περιβάλλοντος»

DAVID LE MIRE MW

Ειλικρινής και άμεσος ο David Le Mire MW, δεν διαθέτει μόνο βαθιά γνώση για το κρασί αλλά και στοχευμένη άποψη για το αύριο του κλάδου. Μια συνέντευξη που μπορεί να απολαύσει κανείς με ένα ποτήρι Tolpuddle Vineyard Chardonnay 2023. Απλά... για να επιστρέψει στο μέλλον.

Πώς θα περιγράφατε ένα «κρασί υπογραφή»;

Είναι εξαιρετικό για κάθε οινοποιείο να διαθέτει ένα ή περισσότερα «κρασιά υπογραφή». Αυτό θα πρέπει να εκφράζει ταυτόχρονα το οινοποιητικό ύφος και τη φιλοσοφία του οινοποιείου, την αίσθηση του τόπου, την ποικιλία και την εποχή.

Κατά τη γνώμη σας ποιος είναι ο πρώτιστος παράγοντας ποιότητας σε ένα κρασί;

Όλοι οι άνθρωποι του κρασιού μιλάμε για ισορροπία, αρωματικές και γευστικές εντάσεις, τη διάρκεια της επίγευσης καθώς και την πολυπλοκότητα του κρασιού. Αν έπρεπε να επιλέξω ένα, αυτό θα ήταν η ισορροπία, καθώς ένα σπουδαίο κρασί συμπεριλαμβάνει κι όλα τα υπόλοιπα. Αυτό ωστόσο θα μπορούσε να χαρακτηριστεί μια λογική τοποθέτηση. Πιο συναισθηματικά, θα έλεγα η σύνδεση που αποπνέει με την αίσθηση του τόπου.

Πώς η εταιρεία σας διαχειρίζεται τις επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής; Ποιοι είναι οι σημαντικότεροι κίνδυνοι σε κάθε περιοχή που δραστηριοποιείστε;

Δρούμε τόσο με ετήσιες όσο και μακροπρόθεσμες ενέργειες. Στην πρώτη κατηγορία συμπεριλαμβάνονται οι οεδαφολογικές εξετάσεις, κυρίως για την υγεία και δραστηριότητα του

εδάφους, η επικαλυπτική χρήση άχυρου και η προσαρμογή της φυλλικής διαμόρφωσης ώστε να σκιάζονται επαρκώς τα σταφύλια. Μακροπρόθεσμα, εξετάζουμε πώς συνδυάζονται η επιλογή μιας περιοχής, το ανάγλυφο και οι κλίσεις με μία ή περισσότερες ποικιλίες. Αναμφίβολα, ο κόσμος του κρασιού χρειάζεται περισσότερα νέα εργαλεία για να συνεχίσει να διατηρεί υγιή το έδαφος και τα αμπέλια του.

Βρίσκεστε υπό σκέψη για να αλλάξετε η να προσθέσετε νέες ποικιλίες στον αμπελώνα;

Οι βασικές μας ποικιλίες παραμένουν σταθερές. Επιπλέον πρόσφατα φυτέψαμε Gamay στον αμπελώνα μας στο Balhannah και ανυπομονούμε να παρουσιάσουμε τα κρασιά σε ένα η δύο χρόνια από τώρα».

Ποια είναι σχέση μεταξύ κρασιού και δρυός; Είναι τελικά μια σχέση πάθους και μίσους;

«Ευτυχώς σε αυτή τη σχέση υπάρχει περισσότερη αγάπη παρά μίσος. Κρασί και δρυς πρέπει να συνυπάρχουν αρμονικά σε ένα κρασί. Τα προβλήματα στη σχέση ξεκινούν όταν χαλαρώσει κάποιος τον πηγαίο χαρακτήρα έκφρασης του κρασιού. Εκεί η δρυς ξεκινά να εκφράζεται υπερβολικά και η αίσθηση του τόπου χάνεται.

Παραμένει η οργανοληπτική δοκιμή σημαντική για τη βιομηχανία του κρασιού;

Σίγουρα ναι. Είναι ο πρώτιστος τρόπος για να παραμένουμε σε εγρήγορση. Έτσι, μέσω της δοκιμής και της αξιολόγησης παραμένει κάποιος δυναμικός στο να εξελίξει την ποιότητα και το ύφος των κρασιών του.



Από αριστερά Martin Shaw, Adam Wadewitz, Michael Hill Smith MW και David LeMire MW. Σημειώνεται ότι τα άλλα τρία οινοποιεία που εκπροσωπεί ο David Le Mire W είναι τα αυστραλιανά Mmad Vineyard και The Other Wine Co και το Tolpuddle Vineyards στην Τασμανία.

Η περιοχή που θα συγκεντρώσει τα φώτα της δημοσιότητας τα επόμενα δέκα χρόνια είναι η Κοιλάδα του Λίγηρα. Κοντά της Τασμανία και Καναδάς

DAVID LE MIRE MW

Πιστεύετε πως θα υπάρξουν σημαντικές αλλαγές στο μέλλον γύρω από τον τρόπο που γίνονται οι οργανοληπτικές δοκιμές;

Η γνώση και η εξειδίκευση βρίσκονται υπό απειλή στις μέρες μας. Ωστόσο, παραμένουν και θα συνεχίσουν να είναι σημαντικές. Η γεύση πάντα εξελισσόταν και το ίδιο θα συνεχίσει να κάνει, καθώς είναι κάτι αναπόφευκτο. Ταυτόχρονα, η ικανότητα να αξιολογεί κάποιος την ποιότητα θα παραμείνει ως ένα στοιχείο υψηλής αξίας.

ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΗ ΣΕ ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ

Δύο αλληλένδετα στοιχεία που το ένα συμπληρώνει το άλλο είναι η επιστήμη και η τέχνη στο κρασί. Όλοι οι σπουδαίοι καλλιτέχνες κατανοούν πλήρως κάθε επιστήμη που βρίσκεται πίσω από την τέχνη τους. Έτσι, αποκτούν τη δυνατότητα και την ελευθερία να ωθούν τα όρια διαρκώς.

Μεταλλικότητα / Ορυκτότητα. Είναι τελικά ένα δομικό στοιχείο ή μια μαύρη τρύπα γύρω από την οργανοληπτική δοκιμή;

Πρόκειται για ένα σημαντικό στοιχείο αλλά σίγουρα γίνεται υπερβολική χρήση του περιγραφικού όρου με ανακριβή τρόπο. Πρέπει να χρησιμοποιείται ύστερα από περισσότερη σκέψη. Σίγουρα λοιπόν θα βοηθούσε η ύπαρξη ενός ορισμού με σαφήνεια και ακρίβεια. Αν συνεχίσει να χρησιμοποιείται αλόγιστα θα αποτελεί περισσότερο μαύρη τρύπα παρά δομικό στοιχείο.

Στις μέρες μας είναι τελικά φθινό η ακριβό το κρασί;

Νομίζω πως το περισσότερο κρασί που παράγεται είναι τελικά φθινό. Θα πρέπει πάντα κάποιος να σκέφτεται και να υπολογίζει τις αντίστοιχες επενδύσεις που χρειάζονται για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Ακολουθώντας, τα τελευταία χρόνια έχουν αυξηθεί σημαντικά τα πάγια λειτουργικά έξοδα και στις περισσότερες των περιπτώσεων αυτές τις μεταβολές τις απορροφούν αποκλειστικά τα οινοποιεία.

Πώς θα φανταζόσασταν έναν κόσμο δίχως κρασί;

Αν θα μπορούσε να υπάρξει, θα είχε πολύ λίγο ενδιαφέρον. Το κρασί αποτελεί ένα σημαντικό κομμάτι της ιστορίας και της ανθρώπινης πολιτισμικής κληρονομιάς. Επιπλέον δεν θα πρέπει να ξεχνάμε πως έχει προσθέσει πολλά κατά καιρούς στην ανθρώπινη εμπειρία κι εξέλιξη.

Υπάρχει κάποια περιοχή στον πλανήτη όπου θα θέλατε να δημιουργήσετε κρασιά;

Είναι η περιοχή του Jura, που ενώ αποπνέει μια απλότητα και μια χαμηλών τόνων έκφραση μπορεί να δώσει κρασιά με απίστευτη πολυπλοκότητα. ■



Ο David Le Mire MW επιλέγει τρία κρασιά που θα φύλαγε στη θάλασσα για τους οινόφιλους του μέλλοντος

MMAD Vineyard Grenache 2022, γιατί είναι ένα κρασί που θα εξελιχθεί πάρα πολύ όμορφα.

Pierre Yves Colin Morey St.Aubin 1er Cru Champlots 2021, για να γίνει αντιληπτό πόσο όμορφα μπορεί να ωριμάσει το πολυαγαπημένο μου Chardonnay.

Hardy's Vintage Port 1988, καθώς τα αυστραλέζικα Ports είναι ένας θησαυρός που θα αξίζει να ανακαλυφθεί.

enops
wines

simplicity | authenticity | elegance

#keepitAPLA



Prosotsari | Drama | T: +30 25220 60000 | E: hello@oenopswines.gr | W: www.oenopswines.gr

Oenops Wines oenopswines



*Με σεβασμό στο αμπέλι, με πάθος
για το κρασί και με μια υπόσχεση:
να γινόμαστε χρόνο με το χρόνο
καλύτεροι, για τη δική σας απόλαυση!*

Οινοποιία Γερόπουλου

KENTRIKH DIAΘESH: SOMMELIER'S CHOICE • THΛ. 210 2827904
AGIORGITIKO

IEROPOULOS FAMILY WINERY

VARIES NEMEA GREECE
www.f-iero.gr

Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ CHAMPAGNE

Χτίζει νέο θρόνο στη βιωσιμότητα

Αθόρυβα εδώ και τρεις δεκαετίες οι οινοπαραγωγοί της Καμπανίας εργάζονται για βιώσιμη καλλιέργεια, η οποία σήμερα έχει την αμέριστη υποστήριξη και των μεγάλων οίκων

Της Σοφίας Σιόρου



Αν και πολλά είναι γνωστά για τη στενή σχέση της σαμπάνιας με την υψηλή τέχνη της οινοποίησης και την πολυτέλεια, εντούτοις είναι πολύ λίγο γνωστή η συλλογική προσπάθεια των οινοπαραγωγών της Καμπανίας για βιώσιμη καλλιέργεια και παραγωγή. Μπορεί να εργάζονται αθόρυβα ήδη εδώ και τρεις δεκαετίες, ωστόσο τα αποτελέσματα των πρωτοβουλιών, που έχουν σημείο εκκίνησης το 2000, είναι εντυπωσιακά. Από τότε έως σήμερα το ανθρακικό αποτύπωμα της παραγωγής σαμπάνιας έχει μειωθεί κατά 20% ενώ έχει περιοριστεί δραστικά η χρήση ζιζανιοκτόνων προς όφελος της βιοποικιλότητας. Πίσω από το όραμα της βιωσιμότητας έχουν στοιχηθεί μεγάλοι οίκοι όπως ο LVMH με τις εμβληματικές ετικέτες Moët & Chandon και Veuve Clicquot που υποστηρίζουν έμπρακτα αναγεννητικές πρακτικές γεωργίας. Αλλά και μικροί παραγωγοί όπως ο Bertrand Gautherot του οίκου Vouette et Sorbée, που συνομίλησε με το The Top 50 by Wine Trails, βάζουν το δικό τους λιθαράκι στην αναζήτηση τρόπων βιώσιμης παραγωγής του διάσημου αφρώδους κρασιού.

Μείωση του ανθρακικού αποτυπώματος

Οι συνέπειες της κλιματικής αλλαγής στην περιοχή της Καμπανίας είναι απόλυτα τεκμηριωμένες. Μεταξύ 1961 και 2020, οι θερμοκρασίες αυξήθηκαν κατά μέσο όρο κατά 1,8°C. Οι αγετοί της άνοιξης τείνουν να προκαλούν περισσότερες ζημιές από ό,τι στο παρελθόν, λόγω της πιο πρώιμης εκβλάστησης της αμπέλου. Ο τρύγος τείνει να είναι όλο και πιο πρώιμος και κατά μέσο όρο ξεκινά 20 ημέρες νωρίτερα απ' ό,τι πριν από 30 χρόνια. Οι αμειλικτες συνέπειες του μεταβαλλόμενου κλίματος οδήγησαν τους παραγωγούς να αποτυπώσουν τα μεγέθη του κλάδου και να εκπονήσουν μελέτη που αναλύει το ανθρακικό αποτύπωμα ήδη από το 2002. Ένα από τα βασικά μέτρα πρασινίσματος ήταν η απόφαση μείωσης του αποτυπώματος και η υιοθέτηση πιο οικολογικής συσκευασίας που ξεχωρίζει ως η κύρια πηγή εκπομπών του κλάδου. Έτσι ο σχεδιασμός συσκευασιών άλλαξε το 2011 φέρνοντας μείωση του βάρους των φιαλών σαμπάνιας, κουτιών και χαρτοκιβωτίων. «Το βάρος των φιαλών μειώθηκε κατά 7%, από 900 σε 835g. Για τους μεγαλύτερους οίκους όπου η παραγωγή είναι βιομηχανοποιημένη, είναι ωστόσο σχετικά πιο εύκολο να αντικατασταθούν οι παλιότερες φιάλες. Ενώ

παραμένουν παράλληλα μικροί παραγωγοί όπως εγώ που χρησιμοποιούμε ακόμη τις βαριές φιάλες σε κάποιες ετικέτες», θα πει ο Bertrand Gautherot. Τα αποτελέσματα σε κάθε περίπτωση είναι πολύ ικανοποιητικά με την αλλαγή της συσκευασίας να οδηγεί σε μείωση των εκπομπών CO₂ κατά 8.000 τόνους ετησίως που είναι ισοδύναμο με τις εκπομπές από 4.000 οχήματα.

Κάποιοι οίκοι όπως ο Champagne Telmont στον οποίο μέτοχος είναι ο Leonardo DiCaprio μάλιστα έχουν ανάγει την υιοθέτηση πιο οικολογικής συσκευασίας σε κεντρικό στρατηγικό στόχο. Πέρυσι η Champagne Telmont ολοκλήρωσε δοκιμές και έβαλε στην παραγωγή μια νέα φιάλη που ζυγίζει μόλις 800 γρ., δηλαδή 35 γρ. λιγότερο από το ζητούμενο το οποίο αναδεικνύει τα τεχνικά περιθώρια περαιτέρω μείωσης του αποτυπώματος.

Υγιές έδαφος: Το θεμέλιο της ποιότητας

Ανάμεσα στις προτεραιότητες όλο και περισσότερων παραγωγών είναι και η βελτίωση της υγείας του εδάφους. Ο Bertrand Gautherot εργάζεται συστηματικά χρησιμοποιώντας μεθόδους βιοδυναμικής γεωργίας εδώ και 25 χρόνια με πολλαπλά οφέλη για την ποιότητα του εδάφους των αμπελώνων του. Ο ίδιος εξηγεί ότι η βιοδυναμική γεωργία που ενσωματώνει αρχές της ομοιοπαθητικής και δίνει σημασία στον κύκλο της σελήνης δεν λειτουργεί με ορθολογικούς κανόνες. «Στη βιοδυναμική γεωργία χρησιμοποιούμε ένα διαφορετικό λεξιλόγιο. Όταν αναφερόμαστε στα φυτά και στο φυσικό κόσμο περιλαμβάνουμε έννοιες των φυσικών φαινομένων και κοσμικών δυνάμεων με αποτέλεσμα οι λέξεις να αποκτούν νόημα πέρα από την λογική. Πρέπει οπωσδήποτε να έχεις γερές γνώσεις αμπελουργίας αλλά παράλληλα χρειάζεται ένα ανοιχτό και ελεύθερο πνεύμα. Πρέπει να φανταστείς ότι ορισμένα πράγματα στον τρόπο που λειτουργεί η φύση μας διαφεύγουν και χρειάζεται μια άλλη προσέγγιση για να τα αντιληφθούμε στην πραγματική τους διάσταση», αναφέρει ο Bertrand Gautherot. Μπορεί οι δυνάμεις στις οποίες αναφέρεται η βιοδυναμική γεωργία να είναι αόρατες αλλά τα αποτελέσματα στους αμπελώνες του κ. Gautherot είναι απόλυτα ορατά. «Το χρώμα και τα αρώματα του χόματος είναι διαφορετικά αλλά η πιο σημαντική διαφορά βρίσκεται στη ζύμωση του σταφυλοχυμού η οποία εξελίσσεται πολύ πιο ομαλά στη δική μου πε-



MYSTIC

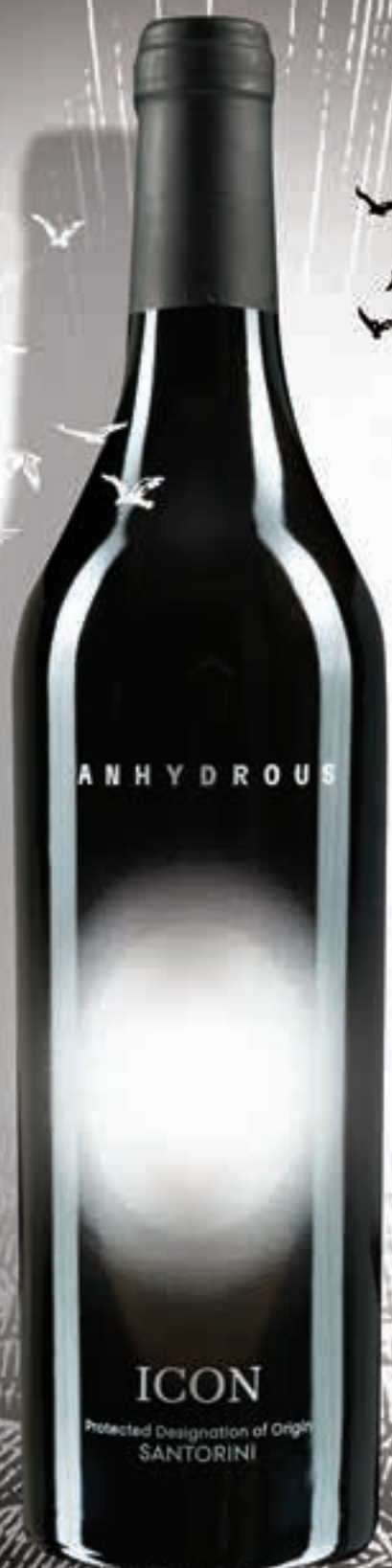
UNCORK
THE MYSTERY




Krisifa
MEGA SPILEO
ESTATE
www.megaspileo.gr


MYSTIC
Sparkling Wine

Αποκλειστική διανομή για την Ελλάδα: Β.Σ. ΚΑΡΟΥΜΙΔΑΣ, Τ. 214 6976200



Jancis Robinson
JancisRobinson.com
17/20



Iconic Terroir. Iconic Wine.

A N H Y D R O U S
SANTORINI

www.anhydrouswinery.com



Ο Bertrand Gautherot του οίκου Vouette et Sorbée ανήκει στους παραγωγούς της Καμπανίας που βάζουν το δικό τους λιθαράκι στην αναζήτηση τρόπων βιώσιμης παραγωγής της σαμπάνιας.

ρίπτωση. Η βιοδυναμική γεωργία έχει εμπλουτίσει με πληθώρα μικροοργανισμών τη γη και αυτοί οι οργανισμοί και οι φυσικές ζύμες που βρίσκονται πάνω στο σταφύλι επιδρούν θετικά στη ζύμωση κατά την οινοποίηση. Επιπλέον το έδαφος συγκρατεί καλύτερα το νερό και επειδή είναι αρκετά πορώδες αναπνέει καλύτερα», εξηγεί ο Bertrand Gautherot ο οποίος διατέλεσε Πρόεδρος της Ένωσης Βιολογικών Παραγωγών Σαμπάνιας για μια οκταετία. Ακόμη και όσοι δεν ακολουθούν ωστόσο αγροοικολογικές μεθόδους καλλιέργειας και αποτελούν τη συντριπτική πλειονότητα των παραγωγών έχουν καταφέρει να μειώσουν τη χρήση ζιζανιοκτόνων. «Έχει γίνει σημαντική δουλειά εδώ και 30 χρόνια και η χρήση ζιζανιοκτόνων έχει περιοριστεί δραστικά», αναφέρει ο Bertrand Gautherot και συμπληρώνει: «Ωστόσο η μείωση οφείλεται κυρίως στους παραγωγούς που εμφιαλώνουν τη δική τους σαμπάνια που είναι μόλις 20% του συνόλου των αμπελουργών».



Μείωση 20%

Από το 2000 έως σήμερα το ανθρακικό αποτύπωμα της παραγωγής σαμπάνιας στην Καμπανία έχει μειωθεί κατά 20%.

Τα απόβλητα αποκτούν δεύτερη ζωή

Μια άλλη σημαντική πτυχή της εφαρμογής βιώσιμων πρακτικών είναι η αξιοποίηση αποβλήτων συστηματικά στα πλαίσια της κυκλικής οικονομίας στην περιοχή της Καμπανίας. Στους αμπελώνες, οι βλαστοί από το κλάδεμα των αμπελιών θρυμματίζονται και ενσωματώνονται ξανά στο έδαφος. Κάθε χρόνο, 80.000 τόνοι βλαστών μετατρέπονται σε τοις που παρέχουν πολύτιμη οργανική ύλη η οποία βελτιώνει το έδαφος. Παράλληλα τα υπολείμματα της οινοποίησης όπως είναι τα στέμφυλα ή οι οινολάσπες αξιοποιούνται μέσω της απόσταξης και μετατρέπονται σε μια σειρά χρήσιμων προϊόντων όπως βιοαιθανόλη, λιπάσματα, και ζωοτροφές. Σήμερα αξιοποιούνται περίπου 110.000 τόνοι οινικών υποπροϊόντων για να παράγουν νέα προϊόντα που δίνουν αξία στα κατάλοιπα της παραγωγής σαμπάνιας. Επιπλέον εδώ και 30 χρόνια εφαρμόζεται ανακύκλωση των απορριμάτων σύμφωνα με την οποία τα απόβλητα της διαδικασίας παραγωγής σαμπάνιας μετατρέπονται σε πόρους για άλλους κλάδους. Έτσι από τους περίπου 10.000 τόνους απορριμάτων ανακυκλώνεται ποσοστό που αγγίζει το 92% με από συνεργασία τοπικών φορέων, παραγωγών και άλλων συντελεστών της αλυσίδας παραγωγής σαμπάνιας. ■

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ



Με τοπικές ποικιλίες της ζώνης της Ζίτσας τα αφρώδη κρασιά του Zoinos Winery



Η σειρά αφρωδών οίνων Mystic από το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο



Πολλές διακρίσεις για τα γλυκά κρασιά της Limnos Wines



Νέα αφρώδης δημιουργία για το Amyntas Winery



ΤΟΛΜΗ & γοητεία

**ΠΛΟΥΣΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ
ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ
ΣΤΑ ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ
ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ**

Περισσότερα από 200 αφρώδη και γλυκά κρασιά παρουσιάστηκαν στο οινόφιλο κοινό και τους επαγγελματίες του κλάδου στο πλαίσιο της έκθεσης «Αφρός και Νέκταρ 2024», που, αν μη τι άλλο αποζημίωσε όσους βρέθηκαν την Κυριακή 24 Νοεμβρίου στο «Φάρο» του Κέντρου Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος (ΚΠΙΣΝ). Πασπαλισμένη με αρώματα και Χριστουγεννιάτικη διάθεση, η φετινή διοργάνωση έφερε στο προσκήνιο την πλούσια παράδοση και την καινοτομία των Ελλήνων οινοπαραγωγών ενώ παρουσίασε και πολλές διεθνείς ετικέτες. Αξίζει δε να σημειωθεί ότι η έκθεση φιλοξένησε 60 γλυκά και αφρώδη κρασιά από διάφορες χώρες του κόσμου, που διακρίθηκαν στον πρόσφατο διαγωνισμό Concours Mondial de Bruxelles και δεν κυκλοφορούν στη χώρα μας.

Κείμενο
ΖΗΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ





Ένα πολυδιάστατο αφρώδες κρασί από Ξινόμαυρο Αμυνταίου

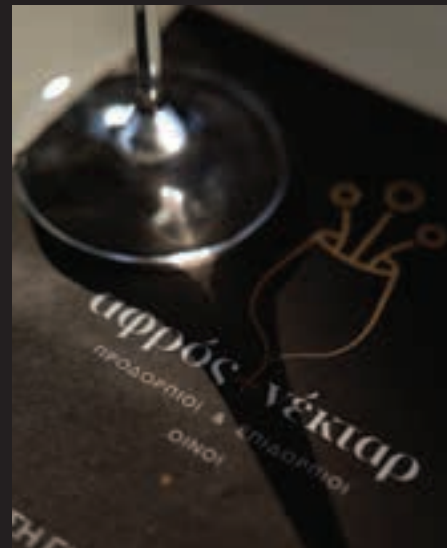


Από Βιδιανό το πρώτο αφρώδες για το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Σε πορεία ανάπτυξης επί ελληνικού εδάφους

Διεθνώς γνωστή για τα, λόγω κλίματος και παράδοσης, εξαιρετικά γλυκά κρασιά που παράγει είναι η Ελλάδα, ωστόσο τα τελευταία χρόνια παρατηρείται και μία αντίστοιχη ανάπτυξη στην παραγωγή αφρωδών οίνων από διάφορες περιοχές της χώρας, που έρχονται να συμπληρώσουν ήδη γνωστές ετικέτες από τη Ρόδο, τη Ζίτσα, το Αμύνταιο και την Αρκαδία.

Τιμώμενη περιοχή της φετινής διοργάνωσης ήταν το Asti της Βόρειας Ιταλίας, πατρίδα των περίφημων κρασιών Moscato d'Asti και Asti Spumante, τα οποία παράγονται στις γραφικές λοφοπλαγιές της επαρχίας Asti του Piedmont από την αρωματική ποικιλία αμπέλου Μοσχάτο λευκό. Μάλιστα είναι τόσο δημοφιλή στην Ελλάδα, που πλέον η χώρα είναι η τρίτη μεγαλύτερη αγορά στον κόσμο για τα συγκεκριμένα κρασιά. Οι επισκέπτες της «Αφρός & Νέκταρ» είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν και ετικέτες που δεν κυκλοφορούν στη χώρα μας στο περίπτερο του Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG, δηλαδή της Διεπαγγελματικής Οργάνωσης οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Asti», που είχε επίσημη παρουσία στην «Αφρός & Νέκταρ 2024».



ΥΛΙΚΑ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΚΑΙ ΠΩΜΑΤΙΣΜΟΥ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ

Η Αφοι Κοκκαλίδη - CORK HELLAS προσφέρει ολοκληρωμένες προτάσεις για την εμφιάλωση και τον πωματισμό των αφρωδών οίνων.



συρματάκια για φελλούς αφρωδών, σε χρώματα και δυνατότητα εκτυπώσεων.



μεταλλικά καπάκια crown για τη δεύτερη ζύμωση αφρωδών οίνων και pet nat.
Ξέχωρο το bidule για τις οινολάσπες και λεπτομέρεια το liper του πώματος και οι επιλογές διαπερατότητας.



φιάλες SAVERGLASS για αφρώδεις οίνους, υψηλής ποιότητας και αισθητικής.

τα μοναδικά πώματα φελλού DIAM MYTIK για αφρώδεις οίνους MYTIK 3, 5 και 10. Με την εγγύηση DIAMANT για απουσία κάθε οσμής με τη σταθερότητα, την ομοιομορφία, τις άριστες φυσικομηχανικές ιδιότητες, την τέλεια στεγάνωση, την άψογη διατήρηση των αφρωδών οίνων.



Κάθε φιάλη, μια ιστορία

Δίνει υπόσταση και νόημα σε χιλιάδες ανθρώπινες στιγμές

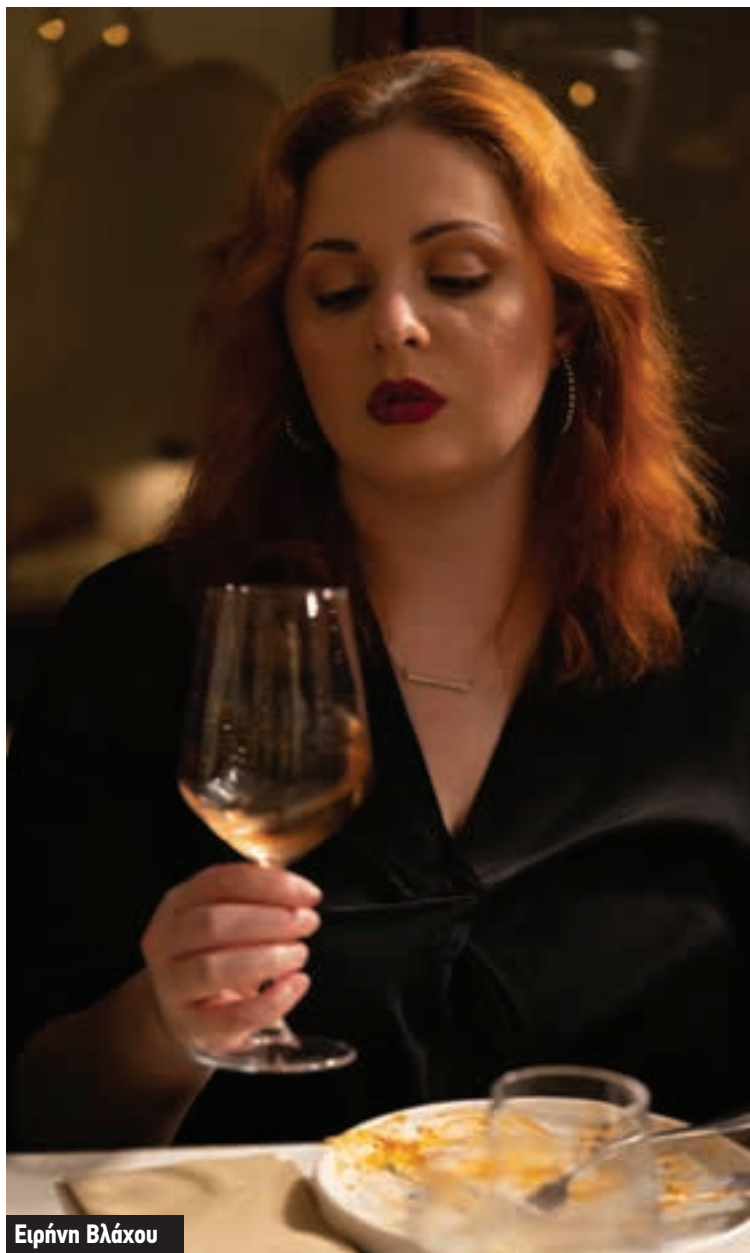
Του Ζήση Πανάγου | Φωτογραφίες: Μίμης Δημόπουλος



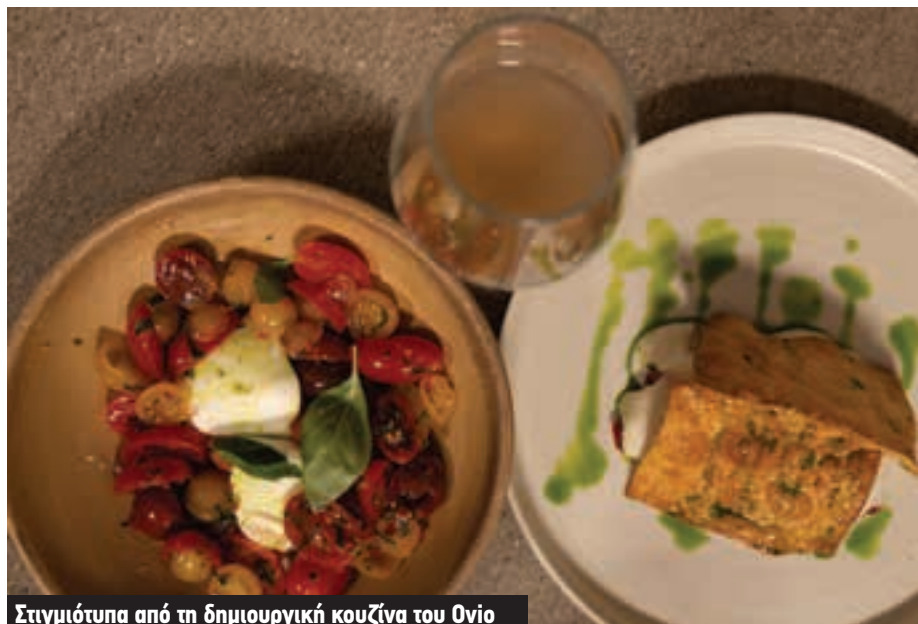
Ενα ποτήρι κρασί επιδρά συνήθως καταλυτικά στην ανθρώπινη επαφή και επικοινωνία. Όταν μάλιστα η ατμόσφαιρα είναι εορταστική, το κρασί προσφέρει τη λάμψη που χρειάζεται η καρδιά του ανθρώπου για να ανθίσει. Μέσα σε ένα τέτοιο κλίμα, μια από τις πρώτες νύχτες του Δεκέμβρη, η ομάδα του Wine Trails βρέθηκε στο ιταλικό εστιατόριο Onio του Συντάγματος για μια τελευταία... γουλιά από τις φιάλες που αποτέλεσαν αντικείμενο διερεύνησης στην έκδοση The Top 50 2025 σαν ένα είδος επισφράγισης της όλης διαδικασίας.

Απελευθερωμένα λοιπόν από τις φορτίσεις που συχνά δημιουργεί η διαδρομή μέχρι την αποσαφήνιση των τελικών επιλογών και με τη βοήθεια του κρασιού που έρεε, ήρεμα πλέον, οι συνδαιτυμόνες είχαν τη χαρά να αφεθούν στην ομορφιά των αρωμάτων και τη γοητεία της επίγευσης. Κάτι σαν τους παλιούς ναυτικούς που μετά από ένα κοπιαστικό ταξίδι με μεγάλη θαλασσοταραχή, ξαναβάζουν το πόδι τους με ασφάλεια στη στεριά.

Σε κάθε περίπτωση, το κρασί παρέμεινε πρωταγωνιστής καθ' όλη τη διάρκεια της βραδιάς, με μια διαφορετική φιάλη να στέκεται κάθε φορά αγέρωχη στο κέντρο του τραπεζιού.



Ειρήνη Βλάχου



Στιγμιότυπα από τη δημιουργική κουζίνα του Onio



Ζήσης Παναγός

Το ταξίδι αυτή τη φορά ήταν εξ ολοκλήρου στη στεριά και εξελίχθηκε σε ένα είδος περιπλάνησης από τους ορεινούς αμπελώνες της Ροδόπης και του Παγγαίου, μέχρι τις σπάνιες κουλούρες στα ηφαιστειογενή εδάφη της Σαντορίνης και τα τελευταία αυτορίζα αμπελάκια της Κρήτης. Καθώς η βραδιά προχωρούσε, η καταπραϋντική επίδραση του κρασιού άφησε τις καρδιές των ανθρώπων να αγαλλιόσουν, άνοιξε δρόμο σε καινούργιες αναζητήσεις, έφερε στο τραπέζι ενδιαφέρουσες φιλοσοφικές αναλύσεις, κάνοντας τον κόσμο στον οποίο ζούμε να μοιάζει μια ασφαλής και χαρούμενη κιβωτός. Λένε πως ένα ποτήρι κρασί έχει υπάρξει μάρτυρας μεγάλων συμφωνιών, σπουδαιών θεωριών και ατελείωτων συζητήσεων, κάποιες εκ των οποίων μπορεί να έχουν επηρεάσει ακόμα και τις τύχες του κόσμου. Ανά τους αιώνες, πολλοί φιλόσοφοι αναφέρονται στο κρασί εκφράζοντας διάφορες απόψεις. Όλοι συμφωνούν ωστόσο ότι το κρασί πράγματι βοηθάει στις φιλοσοφικές αναζητήσεις. Ο Αριστοτέλης αναφέρει πως, ανάλογα με τον τύπο του ανθρώπου, η κατανάλωση αλκοόλ επηρεάζει τη συμπεριφορά διαφορετικά. Ο Πλάτωνας παρομοιάζει το κρασί με μια δύναμη που χαρίζει το καλό. Τέλος, ο Σωκράτης στο «Συμπόσιο», εξυμνεί τα οφέλη που χαρίζει η φιλοσοφία σε συνδυασμό με το κρασί. Ισχυρίζεται μάλιστα ότι του δίνει το κουράγιο να πει τη γνώμη του.



Όλες οι ετικέτες που συμμετείχαν στο εορταστικό τραπέζι.



Ηλίας Ανδρεάκης



Μαρία Πουρουκέλη



Κτήμα Ζαφειράκη

Λημνιώνα Rose 2023

Κτήμα Παυλίδη

THEMA Tempranillo 2024

Οινοποιία Μποσινάκη

Pet Nat 2023

Οίνοι Αδάμ

Cabernet Sauvignon 2018

Οινοποιείο Μπαραφάκα

Apocalypse 2018

Οεορps Wines

Limniona 2022

Κτήμα Καριπίδη

Petasos Syrah 2019

Κτήμα Μανωλεσάκη

Γέννημα Ψυχής Ερυθρός 2020

Liappis Boutique Winery

Cuvee Blanc 2023

Οινοποιία Ψαρούλη

Ασύρτικο 2023

Οινοποιείο Χατζηδάκη

(Ρ)αμπελιά, 2021 ΠΟΠ Σαντορίνη



Μαρία Αλεξίου

Στις πιο σύγχρονες θεωρίες κάποιοι υποστηρίζουν ότι το κρασί μπορεί να μας βοηθήσει να βρούμε το κλειδί του υποσυνείδητού μας και να αποκτήσουμε πρόσβαση σε αλήθειες που ίσως διαφορετικά να μην μπορούσαμε εύκολα να αποκαλύψουμε μέσα μας.

Όπως και να 'χει, μ' αυτή τη συντροφικότητα και μ' αυτά τα κρασιά, άλλη μια χρονιά, η ομάδα του Wine Trails, πιστή στο ραντεβού της με την «κοινωνία του οίνου» φέρνει στα χέρια σας μια έκδοση που μπορεί να κρατάει σε όλους εσάς ευχάριστη συντροφιά όλο το χρόνο. Χρόνια Πολλά!



Δυνατό το μενού που συνόδεψε τους ερυθρούς οίνους



Κώστας Λώνης



Λάζαρος Γατσέλος και
Γιάννης Πανάγος



ADVERTORIAL

cava NEKTAR

est. 1982



Το διαδικτυακό της σπίτι έχτισε η Cava Nektar

Από το ιστορικό κέντρο της Αθήνας σε ένα e-shop που διευκολύνει την επιλογή των καλύτερων κρασιών, spirits, ποτών και ντελικατέσεν

Σημείο αναφοράς για την Cava Nektar τα προσωπικά και εταιρικά δώρα, καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, με συνθέσεις που εντυπωσιάζουν αγαπημένα πρόσωπα και συνεργάτες

Διαδικτυακά συνεχίζεται το ταξίδι της Cava Nektar. Πλέον μπορείς να περιηγηθείς ανάμεσα σε χιλιάδες προϊόντα ανακαλύπτοντας τον κόσμο των spirits, του ουίσκι, των ντελικατέσεν, των ποτών και, φυσικά, τον κόσμο των κρασιών, από ελληνικούς και διεθνείς αμπελώνες. Η εμπειρία και το ταξίδι πλέον συνεχίζονται από την άνεση του σπιτιού σου, προετοιμάζοντας την παραγγελία της επιλογής σου ή του δώρου που έχεις επιλέξει από τα καινούργια μας gift boxes, με την ίδια φροντίδα και προσοχή λες και βρίσκεσαι στο φυσικό μας κατάστημα... Ανακάλυψε την επωνυμία μας μέσω του νέου e-shop. Ανακάλυψε τη νέα γενιά της Cava Nektar.

Από το 1982, η Cava Nektar έχει εξελιχθεί σε μια από τις σημαντικότερες εταιρείες ποτών και κρασιού στον κλάδο της χονδρικής και της μεταπώλησης. Περισσότερες από 3.000 ετικέτες κλασικών και upscale επωνυμιών ποτών, τόσο από την Ελλάδα όσο και το εξωτερικό, φιλοξενούνται στο ιστορικό κέντρο της Αθήνας, στην διεύθυνση Ερμού 121 και σε περιμένουν να τις ανακαλύψεις.





ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΕΤΙΚΕΤΑ	ΤΟΠΟΣ	ΣΕΛΙΔΑ
Αμπελώνες Θυμιόπουλου	Blanc de Rose 2009	ΗΜΑΘΙΑ	107
Εριβωλος Φθία	Όμηρος 2021	ΦΘΙΩΤΙΔΑ	103
Κάναβα Ρούσσο	Manrathiro 2008	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	110
Κτήμα Αβαντίς	Lenga 2023	ΕΥΒΟΙΑ	96
Κτήμα Αίβαλή	Αρμακάς 2020	ΝΕΜΕΑ	103
Κτήμα Άλφα	Μαλαγουζιά Χελώνες 2023	ΑΜΥΝΤΑΙΟ	115
Κτήμα Ζαφειράκη	Prologue Sparkling Rose	ΤΥΡΝΑΒΟΣ	95
Κτήμα Καρυπίδη	Petasos Syrah 2019	ΛΑΡΙΣΑ	115
Κτήμα Κυρ Γιάννη	Διάπορος 2019	ΝΑΟΥΣΑ	111
Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη	Amethystos Fume Blanc 2023	ΔΡΑΜΑ	105
Κτήμα Λαντίδη	Cuvee 2019	ΝΕΜΕΑ	110
Κτήμα Μανωλεσάκη	Exis Red 2023	ΔΡΑΜΑ	112
Κτήμα Μέγα Σπήλαιο	Pinot Noir 2023	ΑΧΑΪΑ	107
Κτήμα Μπαραφάκα	1ος Άθλος 2018	ΝΕΜΕΑ	97
Κτήμα Νικολάου	Κυδωνίτσα 2023	ΝΕΜΕΑ	91
Κτήμα Ολύμπια Γη	Assyrtiko 2022	ΗΛΕΙΑ	92
Κτήμα Παλυβού	Ammos Terra Leone 2021	ΝΕΜΕΑ	111
Κτήμα Παυλίδη	Thema Λευκό 2023	ΔΡΑΜΑ	90
Κτήμα Σεμέλη	Thea Mantinia 2023	ΝΕΜΕΑ	105
Κτήμα Σκούρα	Assyrtiko 2022	ΝΕΜΕΑ	100
Κτήμα Τσέλεπου	Amalia Vintage 2021	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ	107
Κτήμα Χατζημιχάλη	Οπούς β Cab. Franc 2018	ΑΤΑΛΑΝΤΗ	107
Οινοποιείο Αργατία	Ξινόμαυρο Single Vineyard 2020	ΝΑΟΥΣΑ	98
Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος	Vinsanto 2010	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	96
Οινοποιείο Βενετσάνου	Santorini 2023	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	92
Οινοποιείο Δαλαμάρα	Παλιοκαλιάς 2020	ΝΑΟΥΣΑ	106
Οινοποιείο Διαμαντάκη	Διαμαντόπετρα Λευκός 2023	ΗΡΑΚΛΕΙΟ	97
Οινοποιείο Ιερόπουλου	Χρυσόβουλον 2021	ΝΕΜΕΑ	112
Οινοποιείο Μανουσάκη	Nostos Mourvedre 2018	ΧΑΝΙΑ	100
Οινοποιείο Μορόπουλου	Mantinia Late Release 2020	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ	110
Οινοποιείο Ντούγκου	Old Vines 2022	ΡΑΨΑΝΗ	98
Οινοποιείο Παπαγιαννάκου	Σαββατιανό Naturally 2022	ΑΤΤΙΚΗ	116
Οινοποιείο Ρούβαλη	Riesling 2021	ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ	95
Οινοποιείο Τρουπή	Route Gris 2023	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ	116
Οινοποιείο Χατζηδάκη	(Ρ)αμπελιά 2021 ΠΟΠ Σαντορίνη	ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ	90
Οινοποιείο Gentilini	Robola Wild Paths 2023	ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ	107
Οινοποιία Μποσινάκη	Pet Nat 2023	ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ	90
Acra Winery	Rose Malbec 2023	ΝΕΜΕΑ	105
Akrathos Newland Winery	Xinomavro 2018	ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ	116
Alexakis Wines	Mare De Candia 2023	ΗΡΑΚΛΕΙΟ	105
Anatolikos Vineyards	Μαυρούδι 2021	ΞΑΝΘΗ	91
Chateau Nico Lazaridi	Μαγικό Βουνό 2017	ΔΡΑΜΑ	112
La Tour Melas	Παλιές Ρίζες 2021	ΝΕΜΕΑ	95
Liappis Boutique Winery	Cuvee Blanc 2023	ΦΑΡΣΑΛΑ	98
Mikra Thira	Νυχτέρι 2022	ΘΗΡΑΣΙΑ	108
Milia Riza	Tatille Brut Nature 2021	ΝΕΜΕΑ	97
Nestor Wines	Pylos Cabernet Sauvignon 2023	ΜΕΣΣΗΝΙΑ	98
Θenops Wines	Arpia Rose 2023	ΔΡΑΜΑ	100
Winery Monsieur Nicolas	Syrah Paradise can wait 2021	ΚΑΡΔΙΤΣΑ	108
Zoinos Winery	Vlachiko Sparkling	ΖΙΤΣΑ	92

Η λίστα The Top 50 by Wine Trails

Η σειρά παρουσίασης είναι αλφαβητική και η αρίθμηση των κρασιών στις σελίδες που ακολουθούν δεν έχει χαρακτήρα αξιολόγησής τους

— ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ —

Top 50

Πενήντα ποτήρια που λάμπουν για τη νέα χρονιά

A

υτό που εύκολα φέρνει στο φως κάθε καλόπιστη αναζήτηση γύρω από το ελληνικό κρασί, είναι το βάθεμα της γνώσης και η ωριμότητα σε ένα ευρύ φάσμα από τις «δουλειές» που θέτουν στη διάθεση του οινόφιλου κοινού, τα περισσότερα οινοποιεία της χώρας.

Η πρόοδος είναι ολοφάνερη, χρόνο με το χρόνο, κάτι που πιστοποιείται, τόσο από τους ειδικούς του οίνου που επισκέπτονται κάθε χρόνο τη χώρα μας, όσο και από τη διείσδυση του επώνυμου ελληνικού οίνου στις μεγάλες διεθνείς αγορές.

Μ' αυτή την έννοια, αυτήν τη φορά, η διαδικασία επιλογής των προτάσεων του Wine Trails - The Top 50 υπήρξε ακόμη δυσκολότερη. Ειδικά στην ευρεία γκάμα των μικρών οινοποιείων, όπου ο ανταγωνισμός αποβαίνει όλο και εντονότερος.

Μια ευχάριστη βέβαια δυσκολία, που σου δίνει τη χαρά να γεύεσαι από πρώτο χέρι, τον πλούτο του ελληνικού αμπελώνα, το δυναμικό των εγχώριων αλλά και διεθνών ποικιλιών και το ταλέντο των ντόπιων οινοποι-

ών. Τις αναζητήσεις που από τη μια χρονιά στην άλλη συνθέτουν τη νέα ταυτότητα του κάθε παραγωγού και το ισχυρό πρόσωπο της οινικής Ελλάδας.

Αναφερόμενοι ειδικότερα σε ποικιλίες, αξίζει να υπογραμμίσουμε, τη στιβαρότητα που αποκτούν πλέον σε αρκετές περιπτώσεις οι τέσσερις πρέσβειρες του ελληνικού κρασιού, δηλαδή, Ασύρτικο, Μοσχοφίλερο, Αγιωργίτικο και Ξινόμαυρο, ακόμα και έξω από τις ζώνες ΠΟΠ στις οποίες αναμφίβολα διαπρέπουν. Ακόμα μεγαλύτερο ενδιαφέρον βρίσκει κανείς στο χαρακτήρα που διαμορφώνουν σε πολλές από τις εκδοχές τους, κάποιες από τις «επαναστάσεις» των τελευταίων ετών, όπως π.χ. η Λημνιώνα, η Κυδωνίτσα, η Ρομπόλα και το Μαυρούδι. Όπως και να 'χει, ο δρόμος που έχει ανοίξει για την εγχώρια αμπελουργία και το ελληνικό κρασί τα τελευταία χρόνια, μοιάζει να είναι μακρύς και με μεγάλο ενδιαφέρον. Αυτό που οφείλουν να κατανοήσουν όλοι οι εμπλεκόμενοι του κλάδου είναι πως η «πίστα» στην οποία διαγωνίζεται πλέον το ελληνικό κρασί είναι αυτή της υψηλής υπεραξίας και η «μάχη» την οποία καλούνται να δώσουν οι Έλληνες παραγωγοί θα κριθεί στα σημεία.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ
ΤΗ ΛΙΣΤΑ

ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΠΟΥ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΣΤΙΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ **ΣΥΖΗΤΗΣΕΙΣ** ΤΩΝ ΟΙΝΟΦΙΛΩΝ • ΠΡΟΩΘΟΥΝ **ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΑ** ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΩΣ ΣΤΟΙΧΕΙΟ **ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ** • ΧΑΡΑΖΟΥΝ ΝΕΑ ΟΙΝΙΚΑ **ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ** • ΚΑΛΥΠΤΟΥΝ ΥΨΗΛΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ **ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ** • ΔΙΕΥΡΥΝΟΥΝ ΤΟΝ ΕΓΧΩΡΙΟ ΟΙΝΙΚΟ **ΚΥΚΛΟ** • ΣΥΝΙΣΤΟΥΝ ΜΙΑ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ **ΑΠΟΛΑΥΣΗ**



Η (Ρ)αμπελιά σηματοδοτεί τη νέα εποχή του Οινοποιείου Χατζηδάκη.



1

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ

(Ρ)αμπελιά 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Είναι λίγες οι περιπτώσεις των οινοποιών που έχουν σημαδέψει τόσο έντονα την περιοχή τους. Ένας από αυτούς όμως σίγουρα ήταν ο Χαρίδημος Χατζηδάκης. Από το «καναβάκι» του 1997, στα μεγαλειώδη cuvées της δεκαετίας του 2010 κύλησε μπόλικο κρασί, οι φανατικοί οπαδοί του όμως ήταν πάντα εκεί. Η Ραμπελιά σηματοδοτεί τη νέα εποχή, είναι το κρασί που φτιάχτηκε εξ ολοκλήρου από την νέα ομάδα. Είναι ένα single vineyard Ασύρτικο από τη περιοχή Πύργου – Μεγαλοχωρίου. Το κρασί ωρίμασε με τις φίνες λάσπες του για 12 μήνες σε ανοξειδωτή δεξαμενή, ενώ το 30% σε δρύινο γαλλικό βαρέλι. Εμφιαλώθηκε αφιльтράριστο για να μην χάσει από τη δύναμή του. Υψηλές εντάσεις στη μύτη, λευκά φρούτα με Κυκλαδίτικη αλμύρα, πληθωρικό στόμα, οξύτητα που δεν σε αφήνει σε ψυχία και επίγευση μακριά όσο το ταξίδι για τη Σαντορίνη.

2

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗ

Pet Nat 2023

ΑΦΡΩΔΗΣ ♦ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Τα Pet-Nat αποτελούν μια εξαιρετικά ενδιαφέρουσα κατηγορία κρασιών τόσο για το παρών όσο και για το ενδεχομένως πιο θερμό μέλλον. Εδώ έχουμε μια από τις πλέον αξιοσημείωτες

προσπάθειες των τελευταίων δέκα ετών για ελληνική ετικέτα, καθώς το αποτέλεσμα στα ποτήρια είναι άκρως ενδιαφέρον. Πολλοί λανθασμένα εκτιμούν πως τα Pet-Nat είναι μια εύκολη περίπτωση κρασιού, αγνοώντας έστω κι ένας λάθος υπολογισμός μπορεί να διαταράξει τη συνολική ισορροπία του αποτελέσματος. Στην πρώτη γραμμή εκφραστικότητας βρίσκονται ανθικά και πυρηνόκαρπα στοιχεία, με τα στοιχεία μπαχαρικών και αυτόλυσης να ακολουθούν. Ισορροπημένο, δροσιστικό, τυπικό ποικιλιακά, άμεσο αλλά και με βάθος που αποδεικνύει πως υπάρχει ποιότητα και χαρακτήρας και πέρα από την παραδοσιακή μέθοδο. Επικεφαλής του Οινοποιείου τα τρία αδέρφια Μποσινάκη παραμένουν πιστοί στην ποικιλία του Μοσχοφίλερου και κάνουν ό,τι καλύτερο μπορούν για να την αναδείξουν.

3

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Thema Λευκό 2023

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Όποιος το δοκιμάσει αποκτά Thema... Ασύρτικο και Sauvignon Blanc συνδυάζονται με αριστοτεχνικό τρόπο παρέχοντας, χρόνο με το χρόνο, ένα σταθερά νόστιμο, άμεσο και δροσιστικό κρασί. Το μοναδικό οινοπέδιο της Δράμας με τις ψυχρές επιδράσεις που δέχεται εφοδιάζει τα σταφύλια με πηγαία αρωματική και γευστική φρεσκάδα. Για τη διαφύλαξη αυτού του χαρακτήρα, η συγκομιδή πραγματοποιείται όταν τα σταφύλια βρίσκονται στη βέλτιστη στιγμή της ωριμότητας τους και κατά τη διάρκεια της νύχτας. Ο νυχτερινός τρύγος αποτελεί μια σύγχρονη, καινοτόμο πρακτική, την οποία



Οι βιολογικοί αμπελώνες του Κτήματος Νικολάου με την ήπια καλλιέργεια αποτελούν τον κατάλληλο καρβά για τη δημιουργία των κρασιών του.

το Κτήμα Παυλίδη ξεκίνησε το 2005 και η οποία διασφαλίζει πολλαπλά οφέλη για την οινοποίηση, εξασφαλίζοντας εξαιρετική ποιότητα στο τελικό προϊόν. Οι χαμηλότερες θερμοκρασίες βοηθούν στη διατήρηση των λεπτών αρωμάτων και γεύσεων των σταφυλιών, τα οποία είναι ζωτικής σημασίας για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Παράλληλα, η συγκομιδή τη νύχτα μπορεί να βοηθήσει να διασφαλιστεί ότι τα σταφύλια μαζεύονται στη βέλτιστη ωρίμανση, καθώς οι χαμηλότερες θερμοκρασίες σταθεροποιούν τα επίπεδα σακχάρου των σταφυλιών. Στην οινοποιητική διαδικασία για το πολυβραβευμένο Thema Λευκό 2023, ακολουθείται προσεκτική διαλογή, προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλή θερμοκρασία, απαλές πιέσεις και ζύμωσεις σε ένα εύρος χαμηλών και μέσων θερμοκρασιών. Το φρέσκο κρασί έπειτα παραμένει για τρεις μήνες με τις λεπτές του λάσπες, θωρακίζοντας έτσι επιπλέον τον έντονο φρουτώδη και φυτικό χαρακτήρα του.



4

ANATOLIKOS VINEYARDS

Μαυρούδι 2021

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΞΑΝΘΗ

Το Μαυρούδι προέρχεται από ξερικά αμπέλια στην περιοχή του Χοιρόδασους με την πίστη των ανθρώπων του Κτήματος στην βιολογική καλλιέργεια να είναι είναι αδιαπραγμάτευτη. Μετά τη χειρωνακτική και ιδιαίτερα προσεκτική συγκομιδή πραγματοποιείται προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ακολουθεί η ζύμωση σε ανοιχτά δρύινα βαρέλια 225lt με τη συμβολή μόνο της γηγενούς ζυμοκλωρίδας. Έπειτα από 18μηνη επιπλέον διάπλαση με τις οινολάσπες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και χωρίς καμιά παρέμβαση, εμφιαλώθηκε χωρίς φιλτράρισμα κλείνοντας συμπυκνωμένα αρώματα και βαθύ χαρακτήρα στη φιάλη.

5

ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Κυδωνίτσα 2023

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Το Κτήμα Νικολάου αποτελεί, από το 1984, δημιούργημα του Γιάννη Νικολάου που συνεχίζει την οικογενειακή αμπελουργική παράδοση που ξεκίνησε τη δεκαετία του 1930. Η Κυδωνίτσα του Κτήματος παράγεται από σταφύλια που καλλιεργούνται στον ιδιόκτητο αμπελώνα των 14 και πλέον εκταρίων. Είναι ένα σύγχρονο κι εκφραστικό κρασί που δείχνει το δυναμικό και το μέλλον της ποικιλίας όταν βρεθεί στα κατάλληλα χέρια. Βροντοφωνάζει κυδώνι και μεσογειακά βότανα. Διαθέτει γευστική ισορροπία αλλά και το απαραίτητο νεύρο που της δίνει μια επιπλέον δυναμική στην έκφραση καθιστώντας την εξαιρετικά γοητευτική.

6

ZOINOS WINERY

Vlachiko Sparkling

ΑΦΡΩΔΗΣ ♦ ΖΙΤΣΑ

Το 1974 η ΕΑΣ Ιωαννίνων και ίδρυσε το πρώτο σύγχρονο οινοποιείο της Β.Δ. Ελλάδος, κι ενώ ήδη από το 1972 οι οίνοι της αμπελουργικής ζώνης της Ζίτσας από την λευκή ποικιλία Ντεμπίνα αναγνωρίζονται και νομοθετικά ως οίνοι ΠΟΠ Ζίτσα. Τον Ιούνιο του 2006 το Οινοποιείο αποσπάται από την ΕΑΣ και δημιουργείται η Zoinos Winery. Στις πιο πρόσφατες δημιουργίες της ανήκει το ερυθρό αφρώδες Βλάχικο. Το κρασί έχει κρεμώδη υφή στο στόμα, έντονα φρέσκο χαρακτήρα, ήπιες τανίνες ροδιού και επίγευση μέσης διάρκειας. Ένα κρασί τόσο μακριά από την πεπατημένη που αν γυρίσεις το κεφάλι, δεν βλέπεις από πού ξεκίνησες.



Ανυπέβλητη θέα στο απέραντο γαλάζιο από το Οινοποιείο Βενετσάνου

7

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ

Santorini 2023

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Το σπάνιας αρχιτεκτονικής και ομορφιάς οινοποιείο ιδρύθηκε το μακρινό 1947 και ήταν το πρώτο «βιομηχανικό οινοποιείο» της εποχής στο νησί της Σαντορίνης. Έχοντας ξεπεράσει τα 70 χρόνια ύπαρξης, παραμένει ένα μνημείο αναφοράς στην ανθρώπινη προσπάθεια να ξεπεράσει το ακατόρθωτο και να αγγίξει την υπέρβαση. Διέθετε πρωτοποριακό σχεδι-

ασμό, μιας και η διαρρύθμιση σε επίπεδα του επέτρεπε να χρησιμοποιεί τη βαρύτητα για τη μεταφορά του κρασιού, καθώς η ηλεκτρική ενέργεια «σπάνιζε» εκείνες τις εποχές. Η Σαντορίνη του 2023 προέρχεται κυρίως από επιλεγμένα ιδιόκτητα αμπελοτόπια στην περιοχή του Μεγαλοχωρίου. Ακολουθήθηκε κλασική λευκή οινοποίηση με ελαφρά προζυμωτική εκχύλιση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Την αλκοολική ζύμωση σε δεξαμενές ανοξείδωτου χάλυβα ακολούθησε περιοδική ανάδευση των λεπτών οινολασπών. Έτσι προέκυψε ένα τυπικό και κοφτερό κρασί με αρώματα εσπεριδοειδών, ύξεις λευκών ανθών και χαρακτηριστική καπνιστή ορυκτότητα. Διαθέτει αυστηρή δομή γευστική αμεσότητα και χαρακτηριστική αρμύρα στην επίμονη επίγευση, που το καθιστά ιδιαίτερα προσεγγίσιμο.

8

ΚΤΗΜΑ ΟΛΥΜΠΙΑ ΓΗ

Assyrtiko 2022

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΛΕΙΑ

Η νεοφώτιστη σχετικά οινοποιία βρίσκεται στο χωριό Κοσκινά που εντάσσεται ουσιαστικά, ως συνέχεια, στην περιοχή της Αρχαίας Ολυμπίας. Αποτελεί δε τη μετατροπή της επί δεκαετίες ενασχόλησης της φιλόξενης οικογένειας Λιαρομμάτη με το κρασί σε οργανωμένο οινοποιείο. Το Ασσύρτικο του 2022 από το Κτήμα Ολύμπια Γη είναι ένα από εκείνα τα κρασιά που κλείνουν το μάτι στον οινικό κόσμο καλώντας τον να κοιτάξει πέρα από τη Σαντορίνη στη δυτική της μεριά της Πελοποννήσου. Κακά τα ψέματα, όσο η ζήτηση για ποιοτικό ελληνικό Ασσύρτικο αυξάνεται, το μέλλον θα πρέπει να αυτό-προσανατολίζεται εκτός νησιού καθώς έτσι απλά, γύρω γύρω υπάρχει θάλασσα. Πρόκειται για ένα κρασί που καταφέρνει και συνδυάζει την ποικιλιακή αρωματική έκφραση με τα αυστηρά δομικά στοιχεία αλλά και συμπύκνωση που πολλοί επίδοξοι δαμαστές της ποικιλίας θα ζήλευαν. Συμπαγές, έντονο κι εξωστρεφές, εντυπωσιάζει με την επίμονη επίγευσή του. Αξίζει να σημειωθεί ότι το Κτήμα Ολύμπια Γη παρουσιάζει υψηλές επιδόσεις και στον τομέα του οινοτουρισμού. Τοποθετημένο δίπλα στον αρχαιολογικό χώρο της Αρχαίας Ολυμπίας, έναν τόπο με τεράστια επισκεψιμότητα, έχει καταφέρει να ξεχωρίσει, προσελκύνοντας επισκέπτες απ' όλη την υφήλιο ενώ πρόσφατα απέκτησε και το σήμα Επισκέψιμου Οινοποιείου που απλώς επιβεβαίωσε τη δέσμευσή τους για την παροχή υψηλού επιπέδου φιλοξενίας.



ΒΟΥΤΑΡΙ LEGACY 1879

Έτος 1879: Η ιστορία της Μπουτάρη ξεκινάει στη μικρή πόλη της Νάουσας, στη Βόρεια Ελλάδα. Με πείρα 144 χρόνων επιλέχθηκε ένα μοναδικό αμπελοτόπι στον Τρίλοφο Ημαθίας, παραδίδοντας στον κόσμο ένα σπάνιο κρασί: το «1879». Η φιάλη κλείνει μέσα της τεράστιο δυναμικό παλαίωσης και κερδίζει τις εντυπώσεις τόσο σε περιεχόμενο, όσο και με την εμφάνισή της, κάτι που κάνει το «1879» να κατακτά επάξια τον τίτλο του «Βασιλιά των Ξινόμαυρων».



ΒΟΥΤΑΡΙ
est. 1879

ΟΠΟΥ ΡΕΤΣΙΝΑ ΚΑΙ — ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΜΑΛΑΜΑ

ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ



*Ευκοιόπιστη
& φινειτάτη!*



Το απαλό λεμονί χρώμα και τα εκλεπτυσμένα
αρώματά της, σε ταξιδεύουν στον κόσμο του κρασιού.

Με σπιρτάδα φτάνει στο στόμα και έπειτα με λεπτεπίλεπτες κινήσεις αφήνει
τις λεμονάτες και βοτανικές της γεύσεις.





Ο επικεφαλής του La Toue Melas Κύρος Μελάς

9

LA TOUR MELAS

Παλιές Ρίζες 2021

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ NEMEA

Το 2000 άρχισαν να φυτεύονται οι αμπελώνες του La Tour Melas που βρίσκονται στην περιοχή του Αχινού στην Φθιώτιδα. Το 2006 χτίστηκε ένα μοντέρνο οινοποιείο για να καλύψει τις ανάγκες της απαιτητικής οινολογικής ομάδας. Τα τελευταία χρόνια έχουν προστεθεί και αμπελώνες από την Νεμέα μέσα στους οποίους βρίσκεται και ένα αιωνόβιο τεμάχιο. Μάλιστα όπως αναφέρει ο επικεφαλής Κύρος Μελάς στη συνέντευξή του The

Top50 by Wine Trails, «αυτή η στροφή, αποτέλεσε την αφετηρία για ένα νέο κεφάλαιο στην ιστορία του οινοποιείου μας». Οι Παλιές Ρίζες είναι 100% Αγιωργίτικο από αυτόριζους αμπελώνες με απόδοση 15 hl/ha. Τα εδάφη αποτελούνται από άμμο, πηλό, ασβεστόλιθο με βότσαλα. Ακολουθείται μια παραδοσιακή οινοποίηση με γηγενείς ζύμες, το 80% σε ανοξειδωτες δεξαμενές και το 20% σε βαρέλια ενώ ακολουθεί και μηλογαλακτική. Η ωρίμανση γίνεται σε αυστριακά βαρέλια 400lt για 15 μήνες. Ένα εξαιρετικά αρωματικό κρασί, με φρέσκο ζουμερό κόκκινο φρούτο, ανθικές νότες και γλυκά μπαχαρικά. Πληθωρικό στο στόμα, με μπόλικες αλλά βελούδινες τανίνες, αφήστε το για ώρες σε καράφα αν είστε ανυπόμονοι, αλλιώς αφήστε το για κάποια χρόνια ακόμα σε κάποιο σκοτεινό ράφι.

10

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΡΟΥΒΑΛΗ

Riesling 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Η Θεοδώρα Ρούβαλη και η Antonio Ruiz Panego δείχνουν με ξεκάθαρο τρόπο πως όχι μόνο δεν είναι απαγορευτικό για την Ελλάδα το Riesling αλλά με τη σωστή φροντίδα κι επιμέλεια, σε κάθε στάδιο, μπορεί να δώσει τυπικά κι εκφραστικά κρασιά και στην Ελλάδα. Κηροζίνη και ώριμο γλυκόλεμονο κυριαρχούν σε αυτό το κοφτερό κι άμεσο κρασί. Ύρα του Ασύρτικου.

11

ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

Prologue Sparkling Rose

ΑΦΡΩΔΕΣ ♦ ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Ακολουθώντας το σκηνοθετικό δαιμόνιο του Quentin Tarantino, ο Πρόλογος είναι το τελευταίο πόνημα του Κτήματος Ζαφειράκη με έδρα τον Παλαιόμυλο. Ένα αφρώδες ροζέ, με την παραδοσιακή μέθοδο, όπου τη θέση του Jules και του Vincent, έχουν πάρει οι Λημνιώνα και το Ασύρτικο σε ίσες αναλογίες. Το κρασί δίνει λευκά και κόκκινα φρούτα, ανθικές νότες, νότες ζύμης και ξηρών καρπών, αφρισμός που προσδίδει φρεσκάδα, κρεμώδη υφή και μακρύ τελείωμα.



Έντονα ανθικός χαρακτήρας



Κουλούρες στους αμπελώνες του Αρτέμη Καραμολέγκου στη Θήρα

12

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

Lenga 2023

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΕΥΒΟΙΑ

Το Κτήμα Αβαντίς είναι μια κλασική περίπτωση «παιδικός έρωτας με την πρώτη ματιά». Ο Απόστολος Μούντριχας ήταν φοιτητής στο Οικονομικό τμήμα της Νομικής αλλά ένα φοιτητικό ταξίδι στο Bordeaux, του ξύπνησε τις παιδικές μνήμες από τα αμπέλια στο χωριό που μεγάλωσε και έτσι άλλαξε ρότα άρδην. Η ιστορία του οινοποιείου ξεκινά τυπικά το 1994 με

την πρώτη εμφιάλωση της σοδειάς του 1993. Το οινοποιείο βρίσκεται στο χωριό Μύτικας, 4 χλμ. νοτιοανατολικά της Χαλκίδας και τα 200 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων στην περιοχή Αφράτι και σε υψόμετρο 250-500 μ. Στο Κτήμα Avantis ήταν οι πρώτοι που φύτεψαν S. Blanc στην Εύβοια αλλά και έδωσαν τόση έμφαση στο Syrah δημιουργώντας δύο διαφορετικές ετικέτες. Το μεγάλο στοίχημα όμως ήταν με το Gewurztraminer. Εδώ έχουμε ένα ημίξηρο κρασί με την ποιικιλία να δίνει τα διαπιστευτήριά της από νωρίς με τον έντονα ανθικό της χαρακτήρα και το τροπικό φρούτο. Πλούσιο και λιπαρό στο στόμα, η Lenga προσφέρει απλόχερα πικάντικα στοιχεία μπαχαρικών και ginger με βελούδινη επίγευση.

13

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΤΕΜΗΣ
ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ

Vinsanto 2010

ΓΛΥΚΥΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Το Vinsanto αποτελεί ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα γλυκά κρασιά στον κόσμο. Σε αυτό το κρασί η προσεκτική δουλειά χρόνων δημιουργεί μια αρωματική και γευστική έκρηξη που από τη μία δεν χρειάζεται επιπλέον συστάσεις κι από την άλλη είναι ικανό να ξεδιπλώσει έναν εξαιρετικό

πλούτο ωριμάζοντας. Παράγεται από υπερώριμα, λιαστά σταφύλια, Ασύρτικο και Αηδάνι, που οινοποιούνται έτσι ώστε να διατηρούν την τυπικότητα της έκφρασης του τόπου και να θωρακίζονται με τα εφόδια που θα τους επιτρέψουν να ταξιδέψουν βαθιά στο χρόνο. Η θωράκιση ενδυναμώνεται με επιπλέον +8 χρόνια σε παλιά δρύινα γαλλικά βαρέλια 225 και 500 λίτρων. Τυπικό, βαθύ, πλούσιο κι εκρηκτικό κερδίζει με τη Μεσογειακή εκφραστικότητα τις υψηλές εντάσεις και τον πλούτο του. Το οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος αποτελεί τη συνέχεια της οικογενειακής παράδοσης του Αρτέμη που ξεκίνησε πριν σχεδόν έναν αιώνα με την καλλιέργεια των τοπικών προϊόντων στη Σαντορίνη.

14

ΚΤΗΜΑ
ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ**1ος Άθλος
2018**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ NEMEA

Στο Κτήμα Μπαραφάκα, η ιστορία του κρασιού είναι μια οικογενειακή παράδοση, που περνάει από γενιά σε γενιά. Έχει εξελιχθεί και αναπτυχθεί σε ένα αναγνωρίσιμο όνομα στην ελληνική οινοποίηση, προσφέροντας τόσο διαχρονικά κλασικά κρασιά, όσο και τολμηρές νέες γεύσεις. Χαρακτηριστικές ετικέτες του είναι η Apocalypse, οι Τρεις Μάγισσες καθώς και τα νέα Magic Van που έχουν φανατικούς θαυμαστές σε όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό. Με σταθερή πίστη στη βιώσιμη γεωργία και σεβασμό στη φύση, ο Χρήστος Μπαραφάκας συνεχίζει να καλλιεργεί τους ίδιους αμπελώνες που ευδοκούν στην περιοχή εδώ και αιώνες, στα αμπέλια που είχε ξεκινήσει να οινοποιεί ο παππούς Μπαραφάκας με την ίδια αγάπη για τη γη, που έχει και ο πατέρας Βαγγέλης Μπαραφάκας. Ο πάντα χαμογελαστός Χρήστος Μπαραφάκας είναι λάτρης του ωραίου και παθιασμένος με τον τόπο του. Έτσι, δημιούργησε την κορυφαία έκφραση του κτήματος στο Αγιωργίτικο, τον 1ο Άθλο. Ένα σύγχρονο και στιβαρό κρασί που αντικατοπτρίζει την προσωπικότητα και το όραμα του οινοποιού. Αρωματικά διαθέτει γλυκά κόκκινα φρούτα όπως το κεράσι και η φράουλα να συνοδεύονται από νότες γλυκών μπαχαρικών και δέρματος. Η γεύση του είναι πληθωρική και ταυτόχρονα στιβαρή, με την χαρακτηριστική οξύτητα να βρίσκεται σε αρμονία με το αλκοόλ και τις παρούσες δωρικές τανίνες.

**Ο Χρήστος Μπαραφάκας είναι ένας οινοποιός παθιασμένος με τον τόπο του.**

15

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ**Διαμαντόπετρα
Λευκός 2023**

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Το οικογενειακό οινοποιείο Διαμαντάκης ιδρύθηκε το 2007 από τα μέλη της οικογένειας Νικολάου Γ. Διαμαντάκη, τον Ιωάννη, τον Μιχαήλ, και τον Ζαχαρία. Το Οινοποιείο βρίσκεται νοτιοδυτικά της πόλης του Ηρακλείου, στην καρδιά της επαρχίας Μαλεβιζίου, έξω από το χωριό Κάτω Ασίτες στους ανατολικούς

πρόποδες του Ψηλορείτη και σε υψόμετρο 450 μέτρων. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας εκτείνεται σε 150 στρέμματα. Για την ετικέτα Διαμαντόπετρα χρησιμοποιούνται ίσες ποσότητες Ασύρτικου και Βιδιανού από τα αμπέλια Κούμι και Σπαρτιάς σε υψόμετρο 400-670 μέτρων. Το κρασί ωριμάζει για τρεις μήνες σε 80% γαλλικά βαρέλια και 20% αμερικανικά με το 50% αυτών να είναι καινούργια. Το κρασί παρουσιάζει ένα φυτικό στοιχείο που προσδίδει φρεσκάδα δίπλα στο πράσινο φρούτο και τις νότες καπνού από το βαρέλι, σφιχτό ακόμα στο στόμα, ζητάει λίγη υπομονή όταν το ανοίξετε. Αξίζει να σημειωθεί ότι η ετικέτα έλαβε βαθμολογία 91 πόντων και βραβεύτηκε με Ασημένιο μετάλλιο στα Decanter Awards 2024.

16

MILIA RIZA

**Tatille
Brut Nature
2021**

ΑΦΡΩΔΗΣ ♦ NEMEA



Πρόκειται για ένα γοητευτικό αφρώδες κρασί (Chardonnay x Pinot Noir) που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο της περιοχής της Καμπανίας και κατατάσσεται στην κατηγορία Brut Nature. Όπως απαιτεί η μέθοδος, η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται χειρωνακτικά. Έπειτα, τα σταφύλια ψύχονται στους 5°C για +24 ώρες. Ακολουθεί η απαλή πίεση ολόκληρων τσαμπιών και στατική απολάσπωση του μούστου σε ψυχόμενες δεξαμενές ανοξειδωτού χάλυβα. Η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και λίγο πριν την ολοκλήρωσή της, το 40% της ποσότητας μεταφέρεται σε δεύτερης χρήσης δρύινα γαλλικά βαρέλια, για την ολοκλήρωσή της. Ακολουθεί ωρίμαση με τις λεπτές οινολάσπες τόσο σε ανοξειδωτές δεξαμενές όσο και στα βαρέλια, με περιοδική ανάδευση. Έτσι αφού διαπλαστεί ο οίνος βάσης, εμβολιάζεται ξανά για τη δεύτερη ζύμωση. Μετά το πέραν αυτής, το κρασί έμεινε για + 24 μήνες σε επαφή με τις οινολάσπες στη φιάλη και εκπωματίστηκε τον Ιανουάριο του 2024. Άμεσα, δροσερό και σπινθηροβόλο με χαρακτήρα συνδυάζει τα ώριμα κόκκινα και πυρηνόκαρπα φρούτα με στιβαρές νότες Brioche.

17

NESTOR WINES

Pylos Cab. Sauvignon 2023

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Ένα τυπικό κι εκφραστικό κρασί. Από τη μία η πρωτίστη, για τους περισσότερους ανα τον κόσμο οινόφιλος, διεθνής ερυθρή ποικιλία, το Cabernet Sauvignon, κι από την άλλη πλευρά του ζυγού ισορροπίας η πυκνή και ώριμη έκφραση της ποικιλίας στην περιοχή της Δυτικής Πελοποννήσου και συγκεκριμένα της Μεσσηνίας. Έτσι με τη φροντίδα και την επιμέλεια του οινοποιείου του Σπύρου Λαφαζάνη που φέρει το όνομα του αρχαίου Βασιλιά της Πύλου φτάνει στα ποτήρια μας το σύγχρονο και προσιτό, ισορροπημένο και φρουτώδες αυτό κρασί που αξίζει την προσοχή όλων.



Τρίτη γενιά της οικογένειας Λαφαζάνη, η Αθηνά Λαφαζάνη

18

LIAPPIS BOUTIQUE
WINERY

Cuvee Blanc 2023

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΦΑΡΣΑΛΑ

Στο νοτιότερο άκρο της Θεσσαλίας, σε υψόμετρο 380 μ. από τη θάλασσα, εκτείνεται ο ιδιόκτητος αμπελώνας βιολογικής καλλιέργειας του οινοποιείου. Κάθε φιάλη του κτήματος προκύπτει από τα 100% άνυδρα αμπελοτεμάχια του ιδιόκτητου αμπελώνα. Το Cuvée Blanc είναι ένα χαρμάνι από 60% Ασύρτικο και 40% Μοσχάτο μικρόρωγο. Παρουσιάζει μια εξαιρετικά εκφραστική μύτη, γεμάτη λευκά φρούτα, πικάντικες αλλά και -προσφορά του Μοσχάτου- ανθικές νότες, ισορροπημένο στο στόμα λόγω της οξύτητας από το Ασύρτικο, νευρώδες σε στιγμές και πιο δωρικό, με μια ελαφρώς πικρή αίσθηση στη μακρά επίγευση.



19

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΓΑΤΙΑ

Ξινόμαυρο SV 2020

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΑΟΥΣΣΑ

Το οινοποιείο της Αργατίας ιδρύθηκε από τον Παναγιώτη Γεωργιάδη και τη Χαρούλα Σπινθηροπούλου το 2000, βρίσκεται στο Ροδοχώρι, σε υψόμετρο 540 μ. και σε απόσταση 12 χιλιομέτρων από τη Νάουσα. Οι αμπελώνες του Οινοποιείου βρίσκονται στην Κράσα Ροδοχωρίου και στη Λάκκα Γιαννακοχωρίου. Η περιοχή της Κράσας βρίσκεται σε υψόμετρο 270 μ., σε μια περιοχή με ήπιο ανάγλυφο χωρίς απότομες κλίσεις, με εδάφη αμμοαργιλωδή και αργιλοπηλώδη. Η περιοχή της Λάκκας είναι σε υψόμετρο 260 μ., με εδάφη ελαφρώτερα και σύσταση κυρίως αμμώδη και αμμοπηλώδη. Μια από τις φιάλες της συγκεκριμένης ετικέτας βρέθηκε δύο φορές στο τραπέζι δοκιμών χαρίζοντάς μας το ζωντανό φρούτο της, όπου κυριαρχούν τα φρέσκα κεράσια και οι φράουλες, ανθικές νότες, μια ελαφρώς βοτανική απόλυτα φρέσκια αίσθηση, ντελικάτες αλλά παρούσες τανίνες, μέτριο σώμα και δροσερό τελείωμα.

20

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΤΟΥΓΚΟΥ

Old Vines 2022

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΡΑΨΑΝΗ

Στην Ελλάδα είναι λίγες οι περιπτώσεις ιδιοκτητών που ασχολούνται με τις δύο όψεις του κρασιού και στον Ντούγκο έχουμε αυτή ακριβώς την περίπτωση. Με τον γεωπόνο Θάνο και την οινολόγο Λουίζα, το οινοποιείο μετρά κάμποσα χρόνια χρόνια οικικής παρουσίας στα Τέμπη, στους πρόποδες του Ολύμπου. Οι αμπελώνες υψώνονται στα 550-700 μέτρα υψόμετρο ενώ η καλλιέργεια είναι βιολογική. Η ετικέτα Old Vines ακολουθεί την κλασική τριπλέτα Ξινόμαυρο - Κρασάτο - Σταυρωτό, με τυπική ερυθρή οινοποίηση, ωρίμανση σε γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια και περαιτέρω παλαίωση για έξι μήνες στη φιάλη. Το κρασί προσφέρει βάθος, πυκνό αρωματικά, γεμάτο γλυκές νότες βαρελιού, μπαχαρικών, ώριμο κόκκινο φρούτο και βότανα. Βελούδινο στο στόμα αλλά με μπόλικες τανίνες, το Ξινόμαυρο χαρίζει απλόχερα την οξύτητά του, πικάντικο, μακρά επίγευση.



Alexakis Ducato di Candia

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

Οίνος Φυσικός Γλυκός Λευκός

ΚΑΤΑΤΑΞΗ

ΠΟΠ Malvasia Χάνδακος Candia

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ

85% Ασούρτικο, Βιδιανό,
Λιάτικο,
15% Μοσχάτο Σπίνας,
Μαλβαζία Αρωματική

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Επιλεγμένοι
αμπελώνες
N. Ηρακλείου

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

10 χρόνια μετά
την ημερομηνία
εμφιάλωσης

ΑΛΕΞΑΚΗΣ ΑΕ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΕΙΡΗΝΗΣ 3 ΦΙΛΙΑΣ 104-106
ΠΕΡΙΩΔΗ ΜΕΤΟΧΙ, ΗΡΑΚΛΕΙΟ
ΚΡΗΤΗ
ΤΗΛ. 2810 252 019/20
facebook.com/alexakiswines/
instagram.com/alexakiswines/

Το όνομα Χάνδακος Candia αναφέρεται στο όνομα Χάνδαξ, αραβική ονομασία της πόλης του Ηρακλείου τον 7ο αιώνα, το οποίο στα λατινικά έγινε Candia και ήταν η ονομασία του νησιού και της πόλης στην Ενετοκρατία (1205-1715). Το αρχαίο όνομα Ηράκλειον χρησιμοποιήθηκε ξανά τον 19ο αιώνα και αναφέρεται στο κοντινό ρωμαϊκό λιμάνι Heracleum, η ακριβής τοποθεσία του οποίου παραμένει άγνωστη.

Αναβιώσαμε την αρχαία συνταγή του γλυκού Μαλβαζιού οίνου, δημιουργώντας ένα κρασί που αποπνέει την αυθεντικότητα και την παράδοση της Κρήτης. Με σεβασμό στις παραδοσιακές μεθόδους οινοποίησης, φτιάξαμε ένα κρασί με μοναδική γεύση και πλούσιο άρωμα, που αναδεικνύει τις τοπικές ποικιλίες του νησιού μας. Ένα γλυκό κρασί που συνδέει το παρελθόν με το παρόν, προσφέροντας σε κάθε γουλιά την ιστορία και την παράδοση της Κρήτης.

Ανακαλύψτε την αυθεντικότητα του Μαλβαζιού οίνου, το κρασί που αναγεννήθηκε για να σας ταξιδέψει στην ιστορία μας.

ΔΕΝ ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΜΕ
ΠΟΤΕ
ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΑΥΤΟ ΜΑΣ,
ΑΛΛΑ ΠΙΑΝΤΑ
ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΜΕ
ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΜΑΣ





Οι εγκαταστάσεις του Κτήματος Σκούρα στο Μαλανδρένι Άργους



Σύγχρονος εξοπλισμός για την Oenops Wines

21

ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ

Assyrtiko 2022

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Το γνωστό οινοποιείο από το Μαλανδρένι του Άργους έχει δημιουργήσει, στο βάθος τεσσάρων δεκαετιών, ορισμένα από τα πιο νόστιμα μα και πρωτοποριακά κρασιά της χώρας. Το Ασύρτικο του 2022 είναι ένα από εκείνα τα κρασιά που κλείνουν το μάτι στον οινικό κόσμο καλώντας τον να κοιτάξει δυτικά, προς την Πελοπόννησο, για να οραματιστεί το μέλλον της ποικιλίας. Εδώ, η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπέλια στο χωριό Γυμνό της Νεμέας στα 600 μ. υψόμετρο, αμπέλια που φύονται σε αργιλώδη εδάφη. Η συγκομιδή πραγματοποιείται βαθιά μέσα στο Σεπτέμβριο και οι αποδόσεις δεν ξεπερ-

νούν τα 54 εκατόλιτρα στο εκτάριο. Απόλυτα υγιές και ώριμο φρούτο, αρχική πίεση σε ολόκληρα τσαμπιά, αλκοολική ζύμωση αποκλειστικά σε δεξαμενές ανοξειδωτού χάλυβα σε χαμηλές και μέσες θερμοκρασίες, παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες για τέσσερις μήνες διαπλάθουν τον εξωστρεφή, σφικτό δομικά λόγω υψομέτρου, ποικιλιακό χαρακτήρα του νόστιμου αυτού κρασιού.



22

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ

Mourvedre 2018

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΧΑΝΙΑ

Αν σκεφτεί κάποιος πως λόγω των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής το Mourvedre θεωρείται μέσα στις κορυφαίες επτά ερυθρές ποικιλίες που θα απασχολήσουν την Ευρώπη τα επόμενα 10 χρόνια εύκολα καταλήγει στο συμπέρασμα πως στο Κτήμα Μανουσάκη κάνουν πράγματα μόνο ύστερα από βαθιά μελέτη. Τα σταφύλια για το συγκεκριμένο κρασί προέρχονται από έναν σχετικά χαμηλού ύψους αμπελώνα στα 320 με 380 μ. υψόμετρο. Η οινοποίηση λαμβάνει χώρα σε δρύινες, γαλλικές, ανοικτές δεξαμενές και αφού ολοκληρωθεί το φρέσκο κρασί μεταφέρεται σε γαλλικά βαρέλια. Ένα πλούσιο, τυπικό και σύγχρονο κρασί.

23

ΟΕΝΟΡS WINES

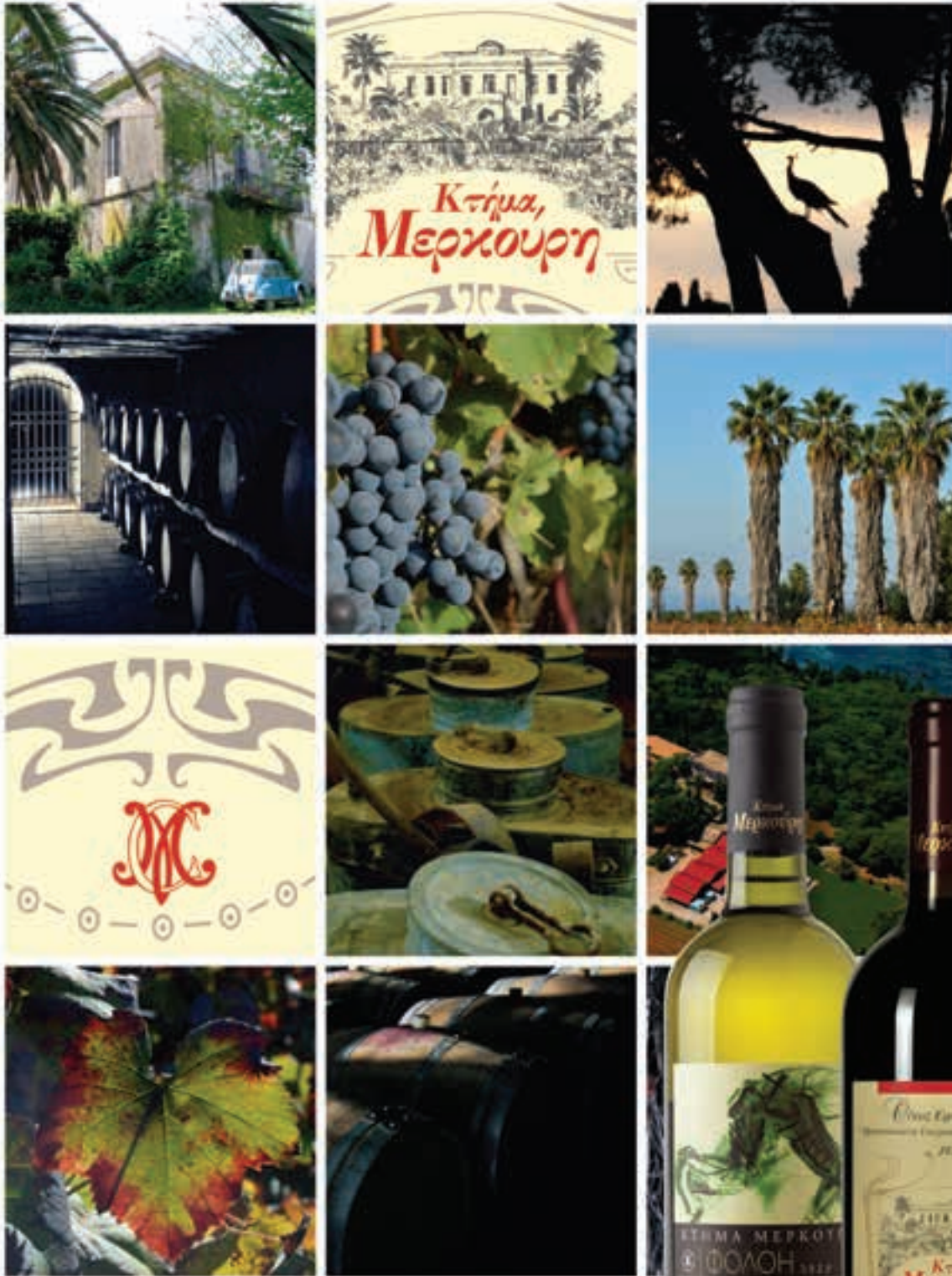
Apla Rose 2023

ΡΟΖΕ ♦ ΔΡΑΜΑ

Ο Νίκος Καρατζάς ξεκίνησε το 2016 το solo οινικό του ταξίδι με την Oenops Wines, μετά από μια επιτυχημένη διαδρομή στο Κτήμα Παυλίδη. Σκοπός του να βρίσκει αμπελουργούς και αμπελώνες σε κάθε μεριά της Ελλάδας που τον εμπνέουν και να δίνει τη δική του οπτική στις ποικιλίες, χωρίς φιοριτούρες, Apla και όμορφα. Για το ροζέ, χρησιμοποιείται ένα χαρμάνι από τρεις ποικιλίες, Ξινόμαυρο, Λημνιώνα και Μαυρούδι, οινοποιημένο έτσι ώστε να εκφράζονται όλες ισόποσα. Ένα απόλυτα μεσογειακό κρασί, με χρώμα Προβηγκίας αλλά αρώματα Ελλάδας. Πλούσιο στο στόμα, με τανίνες που ξαφνιάζουν για ροζέ κρασί, τραγανή οξύτητα.

**Κτήμα,
Μερκούρη**
Από το 1804

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε., 271 00 Κορακωνάρι Ηλείας Τ (+30) 26210 41601, F (+30) 26210 41901, e-mail: mercouri@otenet.gr



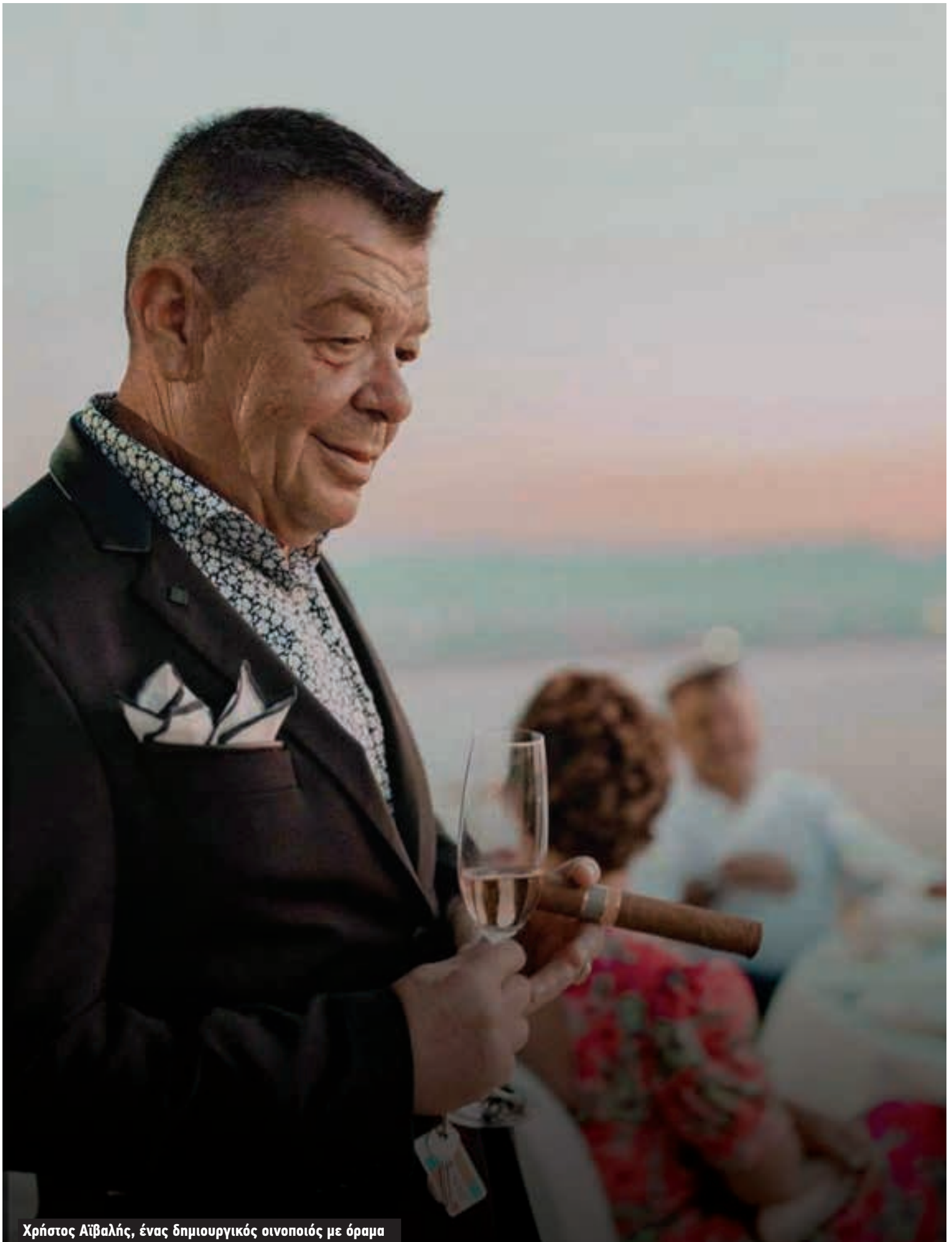
Η γοητεία του κλασικού

**Κτήμα,
Μερκούρη** **ΦΟΛΗ**

Refosco-Μαυροδάφνη Ροδίτης-Viognier
Ερυθρός Ξηρός Λευκός Ξηρός

ΜΟΝΑΔΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ





Χρήστος Αϊβαλής, ένας δημιουργικός οινοποιός με όραμα

24

ΚΤΗΜΑ
ΑΙΒΑΛΗ**Αρμακάς
2020**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ NEMEA

Ο Αρμακάς είναι οι συστοιχίες από πέτρες στις οποίες ξεκουράζονταν παραδοσιακά οι εργάτες στο αμπέλι, συγκρατούσε πολλές φορές το έδαφος και σε άλλες περιπτώσεις όριζε και τα σύνορα. Από εκεί παίρνει το όνομά του το κορυφαίο κρασί του Κτήματος Αϊβαλή. Ο Χρήστος Αϊβαλής πάντα διαλαλούσε την αγάπη του για τα στιβαρά και υπερ-συμπυκνωμένα κρασιά όπως το θρυλικό Grange των Penfolds της Αυστραλίας! Με αυτό στο μυαλό βρήκε ένα άνυδρο αμπέλι με παραδοσιακούς αρμακάδες διακρίνοντας παράλληλα τη δυναμική του σε θέματα ωριμότητας και συμπύκνωσης φρούτου. Έτσι, Syrah, Merlot και Malbec, πλαισιωμένα από Αγιωργίτικο από τα κορυφαία αμπελοτόπια του κτήματος συνθέτουν την ποικιλιακή σύσταση του Αρμακά. Τα σταφύλια συλλέγονται υπερώριμα και οι αποδόσεις είναι κάτω από 3.000 κιλά ανά εκτάριο. Έντονες και μακρές εκχυλίσσεις ακολουθούνται από παραμονή σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 40 μήνες. Έτσι, όλα τα παραπάνω συνθέτουν ένα κορυφαίο κρασί που βροντοφωνάζει πλούτο και συμπύκνωση. Σημειώνεται ότι το Κτήμα Αϊβαλή έχει την αφητηρία του το 1997. Ο Χρήστος Αϊβαλής είναι κληρονόμος μιας οικογενειακής αμπελουργικής παράδοσης, την οποία συνεχίζει μαζί με τον γιο του Σωτήρη. Πατέρας και γιος λατρεύουν τη γη τους και τα αμπέλια τους ακολουθώντας ένα αυστηρό πρωτόκολλο καλλιεργητικής μεθοδολογίας.

**Χρώματα στους αμπελώνες του Κτήματος Αϊβαλή στη Νεμέα**

25

ΕΡΙΒΩΛΟΣ ΦΘΙΑ

**Όμηρος
2021**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΦΘΙΩΤΙΔΑ

Η Ερίβωλος Φθία είναι ένα σύγχρονο μικροοινοποιείο που ενσαρκώνει την ουσία ενός boutique οινοποιείου. Τοποθετημένο στην οροσειρά του Καλλιδρόμου, στην αρχαία γη του Αχιλλέα και των Μυρμιδόνων, αποτελεί απόδειξη της αφοσίωσης των ιδρυτών του, του Γιάννη Τσαπάρα και της Ελεάνας Παρλαβάντζα. Ο αμπελώνας, που εκτείνεται σε 42 στρέμματα, είναι μια απόδειξη της εύφορης γης της Φθίας, όπως την εξήρε ο Όμηρος. Τα αμπέλια, κυρίως Μαλαγουζιά και Syrah, ευδοκιμούν σε υψόμετρο που κυμαίνεται από 240 έως 370 μ., επωφελούμενα από τις δροσιστικές θαλάσσιες αύρες του Μαλιακού το πρωί και τις δροσερές ορεινές αύρες του Παρνασσού το απόγευμα. Το κρασί Όμηρος είναι ένα μονοποικιλιακό Syrah που ζυμώνει σε ανοικτά δρύινα βαρέλια και ωριμάζει σε αμερικανικά για 12 μήνες.

**Ένα σύγχρονο boutique οινοποιείο τοποθετημένο στην οροσειρά του Καλλιδρόμου όρους**



Κορυφαία Αφρώδη από το 1971



26

ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Amethystos Fume Blanc 2023

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Έμφαση στην ποιοτική αναβάθμιση των εγκαταστάσεων και στη δημιουργία νέων προϊόντων ή τον επαναπροσδιορισμό των υπάρχοντων δίνει διαχρονικά το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη. Σε αυτήν τη λογική βρίσκουμε και το Fume Blanc της ιστορικής σειράς Amethystos. Πρόκειται για να ένα SB που ζυμώνει σε δρύινα βαρέλια (30%), δρύινες δεξαμενές (60%) αμφορέα (10%) και παραμένει στις λεπτές οινολάσπες του για έξι μήνες. Λαμπερό χρώμα, με όμορφη ισορροπία μεταξύ του ώριμου φρούτου και της παρουσίας του βαρελιού που χαρίζει νότες βανίλιας και γλυκών μπαχαρικών. Με μπόλικο όγκο στο στόμα, ελαφρώς θερμό, αλλά και με αρκετό τροπικό χαρακτήρα.

27

ACRA WINERY

Rose Malbec 2023

ΡΟΖΕ ♦ NEMEA

Το Acra Winery δημιουργήθηκε από δύο αδέρφια με βαθιές οικογενειακές ρίζες στη Νεμέα. Έχει 40 στρέμματα ιδιόκτητους αμπελώνες. Ο οινολόγος Σπύρος Παπανδρέου έδωσε τα πρώτα του δείγματα στη Σαντορίνη αλλά, ως γνωστόν, «το πεπρωμένο φυγείν αδύνατον». Οι αμπελώνες καλλιεργούνται βιολογικά, τα σταφύλια οινοποιούνται ήπια



Ένα από τα πρώτα εγχώρια οινοποιεία που επένδυσαν σοβαρά στον οινοτουρισμό είναι το Κτήμα Σεμέλη.

και τα κρασιά πίνονται ένοχα εύκολα. Το ροζέ του Κτήματος είναι μια τρανταχτή απόδειξη. Μια ποικιλία με ισχυρή παρουσία στη χώρα μας, αν και θα είχε ενδιαφέρον, μιας και το Malbec τα πάει καλά με τον ήλιο και την ξηρασία. Το χρώμα παραπέμπει μεν στην Προβηγκία, αρωματικά όμως δίνει έναν πιο πλούσιο χαρακτήρα, με κόκκινα φρούτα. Ανέλπιστα τραγανή οξύτητα φέρνει φρεσκάδα στο κρασί, ωραίες τανίνες και ελαφρύ σώμα.

28

ALEXAKIS WINES

Mare de Candia 2023

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Το Οινοποιείο Αλεξάκη ιδρύθηκε από τον Στέλιο Αλεξάκη και τη Σοφία Αλεξάκη, κατά τη δεκαετία του 1970. Συνεχίζεται από τα παιδιά τους, Λάζαρο, Οινολόγο από το Πανεπιστήμιο της Φλωρεντίας, και Απόστολο Αλεξάκη, Οινολόγο από το Πανεπιστήμιο του Φρέσκο της Καλιφόρνια. Είναι από τα μεγαλύτερα οινοποιεία της Κρήτης με συνερ-

γασίες σε όλο το νησί, γεγονός που δίνει πρόσβαση σε πολλούς ιδιαίτερους αμπελώνες. Το Mare de Candia, είναι ένα λευκό κρασί που στηρίζεται στη Βηλάνα, που προσδίδει ένα έντονο βοτανικό και πικάντικο στοιχείο. Αρωματικά κινείται προς το κίτρο, το κυδώνι και το περγαμόντο, προσφέροντας μια ελαφρώς πικρή αίσθηση που δίνει όμως φρεσκάδα σε συνδυασμό με την ωραία του οξύτητα. Ένα κρασί για τα μισά πιάτα της Κρήτης.

29

ΚΤΗΜΑ ΣΕΜΕΛΗ

Mantinia Thea 2023

ΛΕΥΚΟΣ ♦ NEMEA

Με ιστορία που ξεκινάει από το 1979, το Κτήμα Σεμέλη αποτελεί σήμερα μια από τις σημαντικότερες ελληνικές - και εξαγωγικές - οινοποιητικές μονάδες. Από το 2003, το Κτήμα Σεμέλη διαθέτει ένα σύγχρονο οινοποιείο 4.000 τ.μ. στην καρδιά του ιδιόκτητου αμπελώνα της στο Κούτσι Κορινθίας. Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 600 μ. στις πλαγιές

των λόφων που από παλιά φημίζεται ως ο ποιοτικότερος αμπελώνας της Νεμέας. Καλύπτει έκταση 250 στρεμμάτων και συμπληρώνεται από άλλους, που βρίσκονται στην ίδια κοινότητα και ανήκουν σε αμπελουργούς που έχουν συνάψει μακροχρόνιες συμβάσεις συνεργασίας με το Κτήμα. Τα σταφύλια για το Thea Mantinia προέρχονται από έναν ενιαίο αμπελώνα ηλικίας 25 ετών, στα 650 μ. υψόμετρο. Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες για έξι μήνες και χαρίζει απλόχερα έντονα βοτανικά στοιχεία αλλά και ώριμων τροπικών φρούτων. Είναι πλούσιο όγκο στο στόμα, έντονη οξύτητα και μακρά επίγευση.



30

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΔΑΛΑΜΑΡΑ

Παλιοκαλιάς 2020

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΑΟΥΣΑ

Στην έωλη αλλά και αέναη διαμάχη για το πού βρίσκεται η Νάουσα, μεταξύ Βουργουνδίας και Piemonte, τα κρασιά του Κωστή Δαλαμάρα είναι τα μόνα που έχουν κερδίσει το δικαίωμα να φωνάζουν «ανήκομεν εις την Βουργουνδίαν»! Από την απλή του Νάουσα ως τις ακριβοθώρητες μικροεμφιαλώσεις του, τα κρασιά είναι γεμάτα ζωντάνια, καθαρό φρούτο και καλοδουλεμένες τανίνες που πίνονται ηδονικά ακόμα και σε αμαρτωλά νεαρή ηλικία. Αυτό που περιμένουν με αγωνία όλοι οι φίλοι του Ξινόμαυρου, όμως, είναι αν οι συνθήκες της σοδειάς θα επιτρέψουν την κυκλοφορία του Παλιοκαλιά. Ένας πολύ ξεχωριστός αμπελώνας που δίνει ένα αιθέριο κρασί, γεμάτο κόκκινο φρούτο, ανθικές νότες που αναμειγνύονται με τα μπαχαρικά και την ελιά. Μέτριο σώμα, με την ποικιλία να εκφράζεται πιο παραδοσιακά, η πόρπη ντύνεται με κράνα, δένεται με την οξύτητα και ζώνεται τις τανίνες, όλα έτοιμα για ένα χορό που θα μας πάει μακριά. Το κρασί είναι ακόμα επικίνδυνα φρέσκο, οπότε οπλιστείτε με καράφες, μεγάλα ποτήρια και αφήστε το 1-2 ώρες να πάρει πέντε-έξι ανάσες πρώτα. Το Οινοποιείο Δαλαμάρα βρίσκεται στην είσοδο της πόλης της Νάουσας με τον ταλαντούχο οινολόγο και οινοποιό Κωστή Δαλαμάρα να έχει πάρει τη θέση του πατέρα του, Γιάννη, παντρεύοντας την παράδοση με τις πλέον σύγχρονες διεθνείς οινοποιητικές τεχνικές και δίνοντας νέα πνοή στο ιστορικό οινοποιείο.



Ένας πολύ ξεχωριστός αμπελώνας δίνει ένα αιθέριο κρασί.



Ανδριανή Τσέλεπου

31

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ GENTILINI

Wild Paths 2023

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Η Ρομπόλα είναι ένα από τα δυνατά όπλα της οινικής μας βιομηχανίας και ο Πέτρος Μαρκαντωνάτος στοχεύει πάντα μακριά. Τα σταφύλια για το Wild Paths φυτεύτηκαν το 1956 και είναι αυτόρριζα. Σφιχτό κρασί με ντροπαλή ακόμα μύτη, στο στόμα όμως είναι πιο εκφραστικό, με κίτρο, πράσινο μήλο αλλά και νότες αχλαδιού που προσφέρουν έναν πιο γλυκό χαρακτήρα, αυστηρή δομή, υψηλή οξύτητα και μακρύ τελείωμα. Για τους έχοντες υπομονή, το Wild Paths παλιώνει εξαιρετικά, ειδικότερα αν το βρείτε σε magnum φιάλη.



32

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Amalia Vintage 2021

ΑΦΡΩΔΗΣ ♦ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Ο Γιάννης Τσέλεπος αγάπησε την Αρκαδία και ξεκίνησε εκεί τα οινικά του όνειρα ακολουθώντας όμως το δικό του δρόμο. «Η σχέση μου με το αμπέλι και το κρασί είναι βιωματική, ολοκληρωτική και πιστεύω πως με έχει κάνει σοφότερο και καλύτερο σαν άνθρωπο» θα πει ο ίδιος. Έψαξε λοιπόν και βρήκε τα καλύτερα εδάφη, έβαλε Μοσοφιλέρο και διέδωσε την ποικιλία αλλά και τη Μαντινεία σε όλο τον κόσμο. Το Κτήμα αποτελείται από 650 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων, τα οποία

σε μεγάλο βαθμό τροφοδοτούν τα -κατά κύριο λόγο- μονοποικιλιακά του κρασιά. Τόλμησε και κυκλοφόρησε το Amalia Brut, έναν αφρώδη σταθμό για τα ελληνικά δεδομένα. Και μετά κυκλοφόρησε και την Amalia Vintage κατά τα πρότυπα και τις πρακτικές της Καμπανίας. Πρώιμος τρύγος, παραδοσιακή μέθοδος με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ωρίμανση για δύο χρόνια σε επαφή με τις οινολάσπες. Έντονη ανθράκωση, αυστηρό ύφος, νότες εσπεριδοειδών και brioche, έντονη οξύτητα που ισορροπεί κάποιες γλυκές νότες μελιού και μακρά επίγευση. «Με την εμπειρία που απέκτησα με το Μοσοφιλέρο, αποφάσισα να συνεχίσω τις οινικές μου εξερευνησεις με δύο ποικιλίες που αγαπώ εξίσου, το Αγιωργίτικο και το Ασύρτικο, στους κατεχοχόν τόπους καταγωγής τους, καταθέτοντας έτσι την δική μου πρόταση για την απόλυτη έκφραση του terroir τους» συμπληρώνει ο Γιάννης Τσέλεπος.

33

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

Οπούς ιβ 2018

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΤΑΛΑΝΤΗ

Ας ξεκινήσουμε από το όνομά του. Στην αρχαιότητα η περιοχή που σήμερα βρίσκεται η Αταλάντη ονομάζονταν Οπουντία Λοκρίδα, ή Οπούς. Ακολούθως, ιβ είναι ο αριθμός δώδεκα δηλαδή ο αριθμός των μηνών όπου το συγκεκριμένο Cabernet Franc διαπλάθει το χαρακτήρα του συνυπάρχοντας με τη γαλλική δρύ, πριν περάσει επιπλέον τριάντα έξι μήνες στη φιάλη. Όσοι δεν έχετε πειστεί για τις δυνατότητες της συγκεκριμένης ποικιλίας στον Ελλαδικό χώρο καλά θα κάνετε να το δοκιμάσετε ξανά.



35

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ

Blanc de Rose 2009

ΡΟΖΕ ♦ ΗΜΑΘΙΑ

Αν είναι ένας οινοποιός που δεν σε αφήνει ποτέ να βαρεθείς, αυτός είναι ο Απόστολος Θυμιόπουλος. Μετά τα single vineyard Ξινόμαυρα, τα παλαιωμένα βαρελάτα ροζέ, το λευκό από αμφορέα, σειρά πήρε το Blanc de Rose. Μια οινική διαστροφή που ξεκίνησε την πορεία της το 2009 σαν ροζέ Ξινόμαυρο με σταφύλια από τη Φυτιά. Ένα κομμάτι αυτού παρέμεινε σε φίλες οινολάσπες για 6 χρόνια σε βαρέλια. Το 2015 προστέθηκαν σταφύλια Μαλαγουζιάς οπότε και ξαναζύμωσε. Παρέμεινε

34

ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ

Pinot Noir 2023

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΧΑΪΑ

Η γοητεία της διεθνούς ποικιλίας είναι τόσο σαγηνευτική που οδήγησε στη δημιουργία ενός αμπελώνα στα 1.100 μ. υψόμετρο. Τα σταφύλια συλλέγονται με ιδιαίτερη προσοχή και φροντίδα και οδηγούνται ελαφρά ραγισμένα σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια για την αλκοολική ζύμωση. Ο οίνος εκροής συλλέγεται και μεταφέρεται για τη μηλογαλακτική μετατροπή και 18μηνη διάπλαση ξανά σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Ένα τυπικό ποικιλιακό κι αέρινο κρασί με βελούδινη υφή, έντονο χαρακτήρα φρέσκων κόκκινων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών.



Η Ιωάννα Βαμβακούρη με τον Βασίλη Τσακταρλή

Ξανά σε οινολάσπες για δύο ακόμα χρόνια. Εμφιαλώθηκε το 2020 και κυκλοφόρησε τέλη Σεπτεμβρίου 2024. Αν κάπου το χάσατε, είστε δικαιολογημένοι. Ανακεφαλαίωση λοιπόν, 85% Ξινόμαυρο 15% Μαλαγουζιά, 15% βαρέλι. Και αν αναρωτιέστε πως είναι αυτό το κρασί, τότε κρατηθείτε. Το κρασί παρουσιάζει ένα χρυσό χρώμα, το άρωμά του είναι μεθυστικό με πολύ γλυκές νότες μελιού, γύρης, μπαχαρικών και υπερώριμα πυρηνόκαρπα φρούτα. Το στόμα είναι εντελώς ανάποδο, με το βαρέλι να κυριαρχεί, μια οξύτητα που προσφέρει φρεσκάδα και μακρά επίγευση με νότες ψητής ντομάτας για να μην ξεχνιόμαστε. Θερμός υποστηρικτής της αειφόρου αμπελοκαλλιέργειας, ο Απόστολος Θυμιόπουλος παρεμβαίνει ελάχιστα στο αμπέλι και στη διαδικασία της οινοποίησης. Η φιλοσοφία αυτή τον βοηθά να παράγει δέκα διαφορετικές εκφάνσεις της ποικιλίας του Ξινόμαυρου.

36

ΜΙΚΡΑ ΘΗΡΑ

Νυχτέρι 2022

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΘΗΡΑΣΙΑ

Το Οινοποιείο Μικρά Θήρα είναι το πρώτο για τη Θηρασιά και είναι αποτέλεσμα συζητήσεων πολλών ετών ανάμεσα στους Βαγγέλη Γεροβασιλείου, Βασίλη Τσακταρλή και Ιωάννας Βαμβακούρη. Η Θηρασιά αποτελούσε κομμάτι της Σαντορίνης μέχρι και τη μεγάλη ηφαιστειακή έκρηξη το 1600 π.Χ. Το οινοποιείο, χτισμένο στην περιοχή Ποταμός, περιτριγυρίζεται από αμπελώνες και γειτνιάζει με τη θάλασσα. Το κτίριο εναρμονίζεται πλήρως με το φυσικό περιβάλλον, καθώς έχει ως αναφορά την παραδοσιακή κυκλαδίτικη αρχιτεκτονική και τα τοπικά



37

WINERY MONSIEUR

NICOLAS

Paradise can wait 2021

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΚΑΡΔΙΤΣΑ

Το Οινοποιείο Καραμήτρου ιδρύεται το 2000 ακριβώς μέσα στη ζώνη ΠΟΠ Μεσσηνικόλα αν και είναι η τέταρτη γενιά που ασχολείται με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση. Έχει 70 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων αλλά και 100 συνεργαζόμενους καλλιεργητές. Χρησιμοποιούνται μόνο γαλλικά δρύινα βαρέλια 225lt και 300lt που αλλάζονται μετά την τρίτη χρήση. Το Paradise Can Wait είναι καθαρόαιμο και ασυγκράτητο Syrah, γεμάτο μπαχαρικά, καπνό και γήινες νότες κάστανου, μαύρο φρούτο, πλούσιο σώμα, στιβαρές ταννίνες και μακρά επίγευση.

υλικά. Περιλαμβάνει σύγχρονους χώρους οινοποίησης και παλαίωσης, όπως και ειδικές αίθουσες γευσιγνωσίας. Οι αμπελώνες του μικρού νησιού μοιράζονται τις ίδιες ποικιλίες και συνθήκες με αυτούς της Σαντορίνης, φαίνονται να κρατούν όμως και κάποια ξεχωριστά χαρακτηριστικά. Από την πρώτη στιγμή οι επικεφαλής του νέου οινοποιείου ξεκίνησαν να αγοράζουν παλιά αμπέλια, τα οποία τώρα φτάνουν τα 80 στρέμματα αλλά και να φυτεύουν καινούργια. Το 2018 εμφιαλώθηκαν τα πρώτα κρασιά και το 2019 βγήκε το Νυχτέρι. Εδώ χρησιμοποιούνται υπερώριμα σταφύλια από Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι, τα οποία συνοινοποιούνται σε δεξαμενές. Ακολουθεί ζύμωση και ωρίμανση για τέσσερις μήνες σε βαρέλια. Πληθωρικό και στιβαρό σαν τα κρασιά της διάσημης γειτόνισσας, με ώριμο λευκό φρούτο, δυνατή οξύτητα και μακρά επίγευση.

ΕΝΑ ΠΟΤΗΡΙ ΧΡΟΝΟΣ

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

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

ΚΤΗΜΑ



BIBLIA ΧΩΡΑ

ΩΡΑ

BIB



38

ΚΑΝΑΒΑ ΡΟΥΣΣΟΣ

Mavrathiro 2008

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Η Κάναβα Ρούσσος είναι η παλαιότερη της Σαντορίνης, ιδρύθηκε το 1836, με στόχο την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας που εκφράζουν με μοναδικό τρόπο τους χαρακτήρες των πολυάριθμων ποικιλιών της Θηραϊκής αμπέλου. Η εμπειρία δεκαετιών μεταφέρεται από γενιά σε γενιά, για να εκφραστεί με συνέπεια, συνέχεια και απόλυτο σεβασμό η τέχνη της οινοποίησης του νησιού. Για το κρασί τα σταφύλια μαζεύονται όταν είναι απόλυτα ώριμα και μετά απλώνονται προς λιάσιμο για 20 ημέρες. Χρησιμοποιούνται οι ποικιλίες Μαυράθηρο, Μανδηλαριά και Ασύρτικο. Το κρασί παλαιώνει σε γαλλικά βαρέλια από δύο έως τρία χρόνια. Το αρωματικό προφίλ του δίνει άλλη διάσταση στη λέξη πολυπλοκότητα, με ένα τεράστιο εύρος και βάθος ώριμου μαύρου φρούτου, βύσσιου και βατόμουρου, έντονη παρουσία από πικάντικες νότες βαρελιού, ξηρών καρπών και μελάσας. Ένα κρασί που κοιτάει στα μάτια όλα τα Pedro Ximenez του κόσμου!

39

ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ

Cuvee 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Το Κτήμα Λαντίδη είναι μία οικογενειακή επιχείρηση που ξεκίνησε το 1993 από τον Πανίκο Λαντίδη με έμφαση στην ανάδειξη του ποιοτικού ελληνικού κρασιού. Το έδαφος και το κλίμα της Νεμέας ήταν αυτό που τον ώθησε να καλλιεργήσει στα εδάφη της ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες. Στα πρώτα 20 στρέμματα του ιδιόκτητου αμπελώνα, καλλιεργήθηκε Chardonnay και ένα χρόνο μετά ακολούθησε το Αγιωργίτικο που έμελλε να γίνει και η βάση του Κτήματος στα επόμενα χρόνια. Σήμερα ο αμπελώνας των ερυθρών ποικιλιών του Κτήματος ευδοκίμει τόσο στον Ασπρόκαμπο όσο και στο Κούτσι εξασφαλίζοντας απόλυτα τις υψηλές απαιτήσεις του διεθνούς ανταγωνισμού, ενώ οι λευκές μεγαλώνουν υπομονετικά σε μία πανέμορφη ορεινή κοιλάδα με αρκετό νερό στην περιοχή της Σκοτεινής στην Αργολίδα. Διαθέτει 400 στρέμματα αμπελώνων, ενώ συνεργάζεται και με παραγωγούς της Νεμέας όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο. Το Cuvée είναι ένα



Το Οινοποιείο Μορόπουλου καλλιεργεί 120 στρέμματα αμπελώνων.

χαρμάνι από 40% Αγιωργίτικο, 30% Cabernet Sauvignon 30% Merlot από την περιοχή του Ασπρόκαμπου στα 600 μέτρα υψόμετρο. Ακολουθείται κλασική ερυθρή οινοποίηση με ωρίμανση για 24 μήνες σε δρύινα βαρέλια και άλλους 12 μήνες στην φιάλη. Το κρασί προσφέρει απλόχερα ώριμα κόκκινα και μαύρα φρούτα, ζωηρές τανίνες, γλυκά μπαχαρικά και μακρά επίγευση. Σημειώνεται ότι το 40% της παραγωγής του Κτήματος σε χώρες οι ΗΠΑ, ο Καναδάς, η Μεγάλη Βρετανία, η Σουηδία, η Σκωτία και η Κίνα.

40

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΟΡΟΠΟΥΛΟΥ

Mantinia Late Release 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Η οικογένεια Μορόπουλου έχει παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια στη ζώνη της Μαντινείας. Τα αδέρφια Γεωργία και Κώστας Μορόπουλου



Το Οινοποιείο Λαντίδη δεσπόζει στην ενονομαζόμενη πύλη της Νεμέας, τον Ξερόκαμπο.



Ο οινολόγος του Κτήματος Κυρ Γιάννη Φώτης Κοντίδης μπροστά από το αμπελοτόπι #5 που δίνει την πρώτη ύλη για την ετικέτα Διάπορος.

αποφάσισαν να συνεχίσουν την κληρονομιά της οικογένειας προχωρώντας ένα βήμα παραπέρα, δημιουργώντας το δικό τους οινοποιείο στο Νεοχώρι. Τα 120 στρέμματα καλλιεργούμενων αμπελών βρίσκονται σε υψηλό υψόμετρο (680-700 μ.) και πάνω σε καλά στραγγιζόμενα αργιλοπετρώδη εδάφη. Στόχος του Κτήματος είναι η παραγωγή μικρής ποσότητας από κάθε τρύγο, με προσεκτική επιλογή βάσει κριτηρίων ποιότητας, προκειμένου να δημιουργηθεί μια σταθερή βάση και να εκτιμηθεί η δυναμική κάθε αγροτεμαχίου. Η Mantinia Late Release 2020 πέρασε δύο χρόνια στη δεξαμενή και ένα ακόμα στη φιάλη. Λίγο ντροπαλή όταν την δοκιμάσαμε αλλά με μπόλικη φρεσκάδα και πιο συγκρατημένο φρούτο. Στο στόμα η χαρακτηριστική της οξύτητα σε δροσίζει, εδώ το φρούτο είναι πιο μπροστά με το ανθικό στοιχείο να κρύβεται. Μια διαφορετική εκδοχή της Μαντινείας, που αν μην τι άλλο δείχνει ότι έχουμε πολλά ακόμα να δούμε και να μάθουμε για αυτήν την ποικιλία.

41

ΚΤΗΜΑ
ΠΑΛΥΒΟΥ

Ammos Terra Leone 2021

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ NEMEA

Τα σταφύλια του Αγιωργίτικου προέρχονται από έναν ιδιόκτητο αμπελώνα 32 στρεμμάτων του Κτήματος Παλυβού στη θέση Κοκκινιές και Στεφάνι Κολοκοτρώνη. Τα στέμφυλα παραμένουν με το χυμό σχεδόν για ένα μήνα. Το κρασί παλαιώνει για 18 μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια (80% γαλλικά και 20% αμερικανικά) και περαιτέρω έξι μήνες στη φιάλη. Το Ammos Terra Leone παρουσιάζει έντονο μαύρο φρούτο, πυκνή αίσθηση βαρελιού και μπαχαρικών, πλούσιες και ζουμερές ταννίνες και μακρά επίγευση.

42

ΚΤΗΜΑ
ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Διάπορος 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΑΟΥΣΑ

Η Διάπορος αποτελεί μια χειροπιαστή απόδειξη της πολυετούς αφοσίωσης του Κτήματος Κυρ Γιάννη στο Ξινόμαυρο. Τα σταφύλια προέρχονται από το αμπελοτόπι #5 (φυτεμένο το 1972) στο Κτήμα της Νάουσας, που ξεχωρίζει για την μορφολογία και την τοποθεσία του, ενώ συγκαταλέγεται στα ποιοτικότερα blocks της ποικιλίας. Σημειώνεται ότι, με μια συνολική επιφάνεια που καλύπτει 560 στρέμματα και εκτείνεται σε υψόμετρο μεταξύ 120 και 280 μέτρων -το υψηλότερο σημείο της ζώνης ΠΟΠ Νάουσα- το Κτήμα Κυρ-Γιάννη είναι φυτεμένο με Ξινόμαυρο

(50%), Syrah (15%), Merlot (20%) και Cabernet Sauvignon (10%), ενώ η υπόλοιπη έκταση καλύπτεται από διάφορες πειραματικές ποικιλίες. Το σύνολο του αμπελώνα είναι γραμμικό. Στην ετικέτα Διάπορος η διακριτική συμβολή (13%) του Syrah (φυτεμένο το 1987) προέρχεται από τα παλαιότερα κλήματα της ποικιλίας του Κτήματος στη Νάουσα. Οι δύο ποικιλίες οινοποιούνται ξεχωριστά και με διαφορετικό πρωτόκολλο, με το Ξινόμαυρο να παραμένει για 18 μήνες σε γαλλικά βαρέλια 228lt, το Syrah για 14 μήνες σε βαρέλια 225lt και κατόπιν γίνεται το τελικό blend. Πρόκειται για ένα πληθωρικό ερυθρό κρασί με έντονη παρουσία κόκκινου φρούτου και βιολέτας από το Syrah, ανάμεσα στα γλυκά μπαχαρικά και την σοκολάτα, στιβαρές ταννίνες και μακρά διάρκεια. Το 2019 έχει προικίσει την Διάπορο με μια δυναμική να μας συντροφεύσει για πολλά χρόνια ακόμα. Στις πιο πρόσφατες βραβεύσεις της ετικέτας το Χρυσό Βραβείο στα Decanter World Wine Awards 2024.



Φεντερίκα Λαζαρίδη: Οινολόγος, υπεύθυνη παραγωγής και διευθύντρια marketing της ομώνυμης οινοποιίας

43

CHATEAU
NICO LAZARIDI

Μαγικό Βουνό 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Το Μαγικό Βουνό αποτελεί ένα μεγάλο κεφάλαιο στην οινική ιστορία της χώρας, όντας μια από τις πρώτες πραγματικά επιτυχημένες προσπάθειες για τη δημιουργία αξιόλογων Bordeaux blends αλλά και γενικότερα premium ερυθρών κρασιών, ενώ σίγουρα για αρκετά χρόνια κρατούσε τα σκήπτρα του βασιλείου της Δράμας. Μυστηριακό ως προς το όνομά του παραπέμπει στο χρυσοφόρο Παγγαίο όρος που υψώνεται επιβλητικό απέναντι

από το Οινοποιείο Château Nico Lazaridi ενώ κάθε χρονιά, το εμβληματικό Μαγικό Βουνό έχει και διαφορετική ετικέτα φιλοτεχνημένη από κάποιον ζωγράφο. Τα σταφύλια προέρχονται από τη Δράμα και είναι ίσες ποσότητες από Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc. Ένα τέτοιο κρασί φυσικά δεν θα μπορούσε να μην ακολουθεί κλασικό πρωτόκολλο ερυθρής οινοποίησης με μακρές εκκυλίσεις και χρήση γαλλικής αλλά και ουγγρικής δρυός για 18 με 20 μήνες, ενώ παρέμεινε για άλλους 18 μήνες στη φιάλη. Κλασικός ευρωπαϊκός αέρας αναδύεται από το κρασί με έντονη παρουσία των στοιχείων του βαρελιού με γλυκά μπαχαρικά, κέδρο, καφέ και σοκολάτα, δίπλα στο ώριμο κόκκινο και μαύρο φρούτο. Στόμα με πλούσιο σώμα, στιβαρές ταννίνες που ζητούν να τις αφήσετε ήσυχες για κάποια χρόνια ακόμα και μακρά επίγευση.

44

ΚΤΗΜΑ ΜΑΝΩΛΕΣΑΚΗ

Exis Red 2023

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Η ενασχόληση της οικογένειας Μανωλεσάκη με την αμπελουργία και την οινοποίηση ξεκινά το 1989 στην περιοχή της Αδριανής στη Δράμα. Τα σταφύλια για το ερυθρό Exis προέρχονται από δύο εκτάρια σε υψόμετρο 200-300 μέτρων. Οι ποικιλίες συμμετέχουν σχεδόν ισόποσα (60% Μοσχόμαυρο, 40% Λημνιό) ενώ ακολουθείται ένα πρωτόκολλο κλασικής ερυθρής οινοποίησης. Ελαφρύ και δροσερό κρασί, με έντονα φρέσκα αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, βελούδινη υφή και μαλακές ταννίνες.

45

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΙΕΡΟΠΟΥΛΟΥ

Χρυσόβουλον 2021

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Το Χρυσόβουλον αποτελεί την κορωνίδα της γκάμας των κρασιών του οικογενειακού οινοποιείου. Παράγεται αποκλειστικά από τα σταφύλια Αγιωργίτικου από το κεντρικό σημείο του ιδιόκτητου αμπελώνα στην Ντούρμπιζα της Νεμέας. Εικοσιτέσσερες και πλέον μήνες συμβίωσης με τη Γαλλική δρυ διαπλάθουν και ωριμάζουν τον πηγαίο και πληθωρικό χαρακτήρα του σπάνιου αυτού κρασιού που παράγεται σε περίπου επτακόσιες φιάλες το χρόνο. Μεγαλοπρεπές, βαθύ και πολύπλοκο τόσο αρωματικά, όσο και γευστικά.


EAGLE
parpatus
Strataridakis
WINERY

STRATARIDAKIS

INATOS
Inatos
2020



STRATARIDAKIS
— WINERY —
the southernmost winery of Europe

www.strataridakis.gr

Ίδιες αξίες σε νέα εποχή!



www.limnoswines.gr



@limnoswines



LIMNOS WINES



Οι εντυπωσιακές εγκαταστάσεις του Κτήματος Άλφα στο Αρμύνταιο

46

ΚΤΗΜΑ
ΑΛΦΑ

Μαλαγουζιά Χελώνες 2023

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Από την πρώτη στιγμή οι Μάκης Μαυρίδης και Άγγελος Ιατρίδης έχουν τοποθετήσει τον πήχη των κρασιών τους ψηλά. Εδώ έχουμε μια εξαιρετικά εκφραστική και τυπική Μαλαγουζιά με σταφύλια που προέρχονται από ένα και μόνο αμπελοτόπι που ονομάζεται Χελώνες. Πραγματοποιήθηκε προζυμωτική εκκύλιση και ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες. Έπειτα, το κρασί έμεινε με τις λεπτές του οινολάσπες για να ενισχυθεί ο έντονος πυρηνόκαρπος, ανθικός και φυτικός χαρακτήρας του. Διαθέτει κομψότητα και πηγαία εκφραστική φρεσκάδα.

47

ΚΤΗΜΑ
ΚΑΡΙΠΙΔΗ

Petasos Syrah 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΛΑΡΙΣΑ

Το Κτήμα Καριπίδη ιδρύθηκε το 1985, είναι ένα οικογενειακό οινοποιείο που βρίσκεται στα Βούναινα Θεσσαλίας στην Κεντρική Ελλάδα και διαχειρίζεται 300 στρέμματα ιδιόκτητο αμπελώνα. Στα τέλη του 2011, η οικογένεια Καριπίδη προχώρησε σε ένα ακόμα αποφασιστικό βήμα και επένδυσε σε ένα καινούριο οινοποιείο, αντάξιο των κρασιών της. Ο Petasos είναι ένα καθαρόαιμο Syrah, που έχει ωριμάσει για 16 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Έχει βαθύ κόκκινο χρώμα, φρέσκο στη μύτη με μπόλικά μικρά κόκκινα φρούτα, τις



Ένα καθαρόαιμο Syrah που έχει ωριμάσει για 16 μήνες σε γαλλικά βαρέλια.



Το Οινοποιείο Παπαγιαννάκου στο Μαρκόπουλο Αττικής είναι το πρώτο βιοκλιματικό οινοποιείο στην Ελλάδα.

50

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

Σαββατιανό Naturally 2022

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Η διαμόρφωση του κρασιού ξεκινά από το αμπέλι και στην Αττική ο χειμώνας στη συγκεκριμένη σοδειά ήταν ήπιος και το καλοκαίρι θερμό. Έτσι διαμορφώθηκαν ιδανικές συνθήκες για να παραχθούν υγιή σταφύλια με χαμηλή απόδοση και με πηγαία δυναμική. Το Σαββατιανό Naturally του Οινοποιείου Παπαγιαννάκου προέρχεται από έναν ξερικό αμπελώνα 70 ετών με κυπελλοειδή διαμόρφωση που ακμάζει πάνω στο ασβεστολιθικό του έδαφος. Ακολουθήθηκε κλασική λευκή οινοποίηση με την αποκλειστική δράση της γηγενούς ζυμοχλωρίδας. Εμφιαλώθηκε αφιτράριστο και όπως μαρτυρά και το όνομά του δίχως την παραμικρή σχέση με τα θειώδη. Στο κρασί κυριαρχούν τα αρώματα εσπεριδοειδών με νύξεις βοτάνων ενώ στο σύνολο είναι χαρακτηριστικά τραγανό.

κλασικές πικάντικες νότες της ποικιλίας αλλά και αποξηραμένα βότανα. Πληθωρικές αλλά όχι άγριες τανίνες, πλούσιο σώμα, που πλαισιώνεται από γλυκά μπαχαρικά και βανίλια από την χρήση του βαρελιού. Πέρα από τις εδραιωμένες και γνώριμες στο ελληνικό κοινό ποικιλίες, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc και Chardonnay που εδώ και χρόνια εξελίσσει και παράγει, η οικογένεια Καριπίδη πρωτοπορεί και ξεχωρίζει και με τις ποικιλίες Sangiovese και Nebbiolo.

αύρα και οι νυχτερινοί υγροί αέρηδες από τα γύρω βουνά δημιουργούν ένα μοναδικό οινοπέδιο για το απαιτητικό Ξινόμαυρο. Την αυστηρή συγκομιδή και διαλογή ακολούθησε η ζύμωση σε δεξαμενές ανοξειδωτού χάλυβα. Διαπλάστηκε για επιπλέον 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Έτσι, προέκυψε ένα τυπικό κι εκφραστικά σύγχρονο κρασί που καταφέρνει και συνδυάζει αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων και γλυκών επίμονων μπαχαρικών.

κού ανθικού ροζέ. Τα σταφύλια από Μοσχοφίλερο προέρχονται από τον αμπελώνα Καταράχι που βρίσκεται στα 640 μέτρα, και αποδίδει εξαιρετικά χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις. Η ζύμωση έλαβε χώρα μερικώς σε ανοξειδωτή δεξαμενή και μερικώς χρησιμοποιημένα βαρέλια ψευδο-ακακίας. Αφού ολοκληρώθηκε η ζύμωση το κρασί ωρίμασε με τα στέμφυλα, σε τιμμεντένια δεξαμενή για επιπλέον πέντε μήνες αποδίδοντας έτσι ένα τυπικό, έντονο κι άμεσο αρωματικό και δροσιστικό κρασί.

48

ΑΚΡΑΘΟΣ
WINERY

Xinomavro 2018

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Οι αμπελώνες και το οινοποιείο Akrathos βρίσκονται στη γενέτειρα του Αριστοτέλη στις ανατολικές πλαγιές του Χολομώντα απέναντι από το Αγ. Όρος και τον Σιγγιτικό κόλπο. Έτσι, η μεσημεριανή θάλασσα

49

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΤΡΟΥΠΗ

Route Gris 2023

ΡΟΖΕ ♦ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Ένα ροζέ κρασί από Μοσχοφίλερο, από το επιτυχημένο οινοποιείο που βρίσκεται στη Φτέρη Αρκαδίας. Διαθέτει σπάνιο χαρακτήρα που ακροβατεί μεταξύ κρασιού ελαχίστων επεμβάσεων και ενός αρωματι-



Γιάννης Τρουπής

La Tour Melas
In pursuit of excellence



ΒΑΣΙΛΗΣ ΠΑΤΑΚΗΣ

Οινικός περιηγητής

Πιστεύει στη μετάδοση της γνώσης από το κρασί στους ανθρώπους του

Ο εμπνευστής της ομάδας δοκιμών του Wine Trails ασχολείται επαγγελματικά με τα ηλεκτρονικά συστήματα. Οινικός περιηγητής, έχει οδηγηθεί την τελευταία εικοσαετία από το Bordeaux και τη Σαντορίνη ως τη Νότια Αφρική και τη Γη του Πυρός, αναζητώντας τη γνώση και την εμπειρία στο κρασί και τους ανθρώπους του. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί δεν υπάρχει και δεν θα υπάρξει ποτέ.



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΥΛΑΚΙΩΤΗΣ

Οινικός περιηγητής

Ταξιδεύει στον οινικό κόσμο πάντα με επίκεντρο τον άνθρωπο

Τον αποκαλούν «ο ταχυδρόμος». Ασχολείται επαγγελματικά με τις τηλεπικοινωνίες σε διεθνές επίπεδο και σαφέστατα με την ποιότητα της επικοινωνίας μεταξύ των μελών της ομάδας. Γνωρίζει όσο λίγοι την εξειδίκευση των εμπόρων κρασιού και στο Τόκιο. Πιστεύει πως ένα από τα χαρακτηριστικά του τέλειου κρασιού είναι η ατέρμονη εναλλαγή αρωμάτων για τουλάχιστον 84 ώρες στο ποτήρι.



ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ

Οινολόγος, L3 WSET

Δεκατρία χρόνια δράσης στο χώρο του οίνου και του ζύθου

Ο γραμματέας της ομάδας δοκιμών του Wine Trails είναι πτυχιούχος Οινολόγος και κάτοχος L3 WSET. Δραστηριοποιείται στο χώρο του κρασιού και του ζύθου τα τελευταία 15 χρόνια, με τα πέντε τελευταία να ενεργεί κυρίως ως αγοραστής. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί είναι υπαρκτό και είναι περισσότερα από ένα, μεταπορίζοντας την ευθύνη σε όσους νομίζουν πως μπορούν να σχολιάσουν θέματα οινικής τελειότητας.



ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΑΝΕΛΛΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Οινολόγος, Σύμβουλος

Περισσότερα από 25 χρόνια ενεργής εργασίας στον οινοτουρισμό

Επικεφαλής της ομάδας ελέγχου δοκιμών και μέλος της ομάδας δοκιμών. Είναι πτυχιούχος Οινολόγος, σύμβουλος σε οινοποιεία ανά την Ελλάδα και ένας από τους ελάχιστους, αν όχι ο μοναδικός, στην Ελλάδα με περισσότερα από 20 χρόνια εργασίας και έρευνας στον οινοτουρισμό. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί δεν έχει υπάρξει, καθώς δεν έχει δημιουργηθεί το πρωτόκολλο που θα ελέγξει την οινική τελειότητα.



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΠΑΣΧΑΛΙΔΗΣ Dip. WSET/Οινοχόος

Πειραμάτων γευστική συνέχεια για περισσότερα από 10 χρόνια

Ο ταμίας της ομάδας του Top 50 έβαλε στον πάγο τη σχέση του με τα μηχανολογικά εργοτάξια, καθώς τον κέρδισε η πολυεπίπεδη ενασχόληση με τη γαστρονομία και την εστίαση. Συνεχίζει, όπως την πρώτη του μέρα, με το ίδιο ακατάπαυστο πάθος την ενασχόλησή του με τους συνδυασμούς κρασιού και φαγητού, με γνώμονα την ισορροπία και τη γευστική μνήμη.



ΜΙΧΑΛΗΣ ΧΟΥΛΗΣ L3 WSET

Βρίσκει καλά κρυμμένους θησαυρούς για το κελάρι και τους φίλους του

Παρέδωσε το ταμείο της ομάδας δοκιμών του Wine Trails και συνεχίζει να ασχολείται επαγγελματικά με τη βιομηχανία χρωμάτων. Αμετανόητος οινικός περιηγητής, μελετά εδώ και 13 χρόνια και ταξιδεύει ανά τον κόσμο αναζητώντας καλά κρυμμένους θησαυρούς για το κελάρι του. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί υπάρχει κάπου έξω και απλά περιμένει κρυμμένο να το ανακαλύψει και να το μοιραστεί με άλλους οινόφιλους.



ΖΗΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ L3 WSET, Οινόφιλος

Πίνει κρασί και ανακαλύπτει πράγματα

Είναι απόφοιτος Διεθνών και Ευρωπαϊκών Σπουδών και κάτοχος του L2 του WSET. Τα τελευταία χρόνια ασχολείται ενεργά με το κρασί, γεγονός που του έδωσε το έναυσμα να γίνει το νέο μέλος της ομάδας. Πιστεύει πως η γνώση πηγάζει από τα ταξίδια, με τον ίδιο να έχει ταξιδέψει σε 14 χώρες δοκιμάζοντας διαφόρων ειδών κρασιά. Υποστηρίζει πως όσα περισσότερα δεις και γευτείς, τόσο καλύτερα θα δημιουργήσεις...



ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ Οινολόγος / Dip. WSET

Για 19 χρόνια ασχολείται με ό,τι αφορά το κρασί και την μπίρα

Μέλος της ομάδας του Wine Trails και πτυχιούχος Οινολόγος κάτοχος Dip. WSET. Δραστηριοποιείται εδώ και 18 χρόνια στο σύνολο του φάσματος που καλύπτει το κρασί και την μπίρα. Πιστεύει πως συζητήσεις για το τέλειο κρασί είναι αποτελέσματα αποπροσανατολισμού και ημιμάθειας, καθώς αυτοί οι διαχωρισμοί είναι ενάντια στη φύση ενός χωροχρονικά αλληλεπιδρώμενου ζωντανού οργανισμού όπως το κρασί.



IN VINO VERITAS

Λόγια σταράτα από ανθρώπους που έδεσαν τη ζωή τους με το αμπέλι και το κρασί, χαράσσοντας ο καθένας το δικό του, ξεχωριστό, οινικό μονοπάτι

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **ΗΛΙΑΣ ΑΝΔΡΕΑΚΗΣ**



**Χαρούλα
Σπινθηροπούλου**

ΠΑΝΩ ΑΠ' ΟΛΑ ΕΙΣΑΙ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΣ

Πάντα έλεγα ότι εγώ είμαι αμπελουργός, αυτό είναι που μ' αρέσει να κάνω. Παρόλα αυτά θεώρησα ότι είναι σημαντικό να πάρω το πτυχίο του Οινολόγου, κυρίως, για να καταλαβαίνω καλύτερα το αμπέλι. Πάντα μ' άρεσε το κρασί, είναι στοιχείο της καθημερινότητάς μου. Από εκεί και πέρα, αυτό που ήθελα ήταν δοκιμάζοντας ένα κρασί, να καταλάβω τι έγινε στο αμπέλι και να διορθώσω τον τρόπο ή τα λάθη που θεωρώ ότι έγιναν στην παραγωγή του, ούτως ώστε να βελτιωθεί την επόμενη χρονιά. Η ενασχόλησή μου, δηλαδή, με την Οινολογία ήθελα να περιοριστεί σ' αυτό το κομμάτι. Εκ των πραγμάτων έπρεπε να κάνω και το δικό μας το κρασί σε συνεργασία με κάποιους οινολόγους, τους οποίους εμπιστευόμουν και εμπιστεύομαι βαθιά, και ουσιαστικά να ερμηνεύσω το αποτέλεσμα της χρονιάς και στο τελικό προϊόν που είναι το κρασί. Αυτό που ήθελα, όταν ξεκίνησα και έβγαλα το πρώτο μου κρασί, ήταν ουσιαστικά να δείξω ότι μπορούμε να κάνουμε θαύματα με το Ξινόμαυρο. Αυτό είχα στο νου όταν είπα ότι θα καλλιεργήσω Ξινόμαυρο εγώ η ίδια, όχι να δίνω μόνο συμβουλές στους άλλους. Νομίζω ότι το να καλλιεργείς ο ίδιος μια ποικιλία είναι πολύ σημαντικό, γιατί αντιλαμβάνεσαι και τις δυνατότητες που έχει και πώς θα πρέπει να την καλλιεργείς σωστά. Γι' αυτό φυτέψαμε αμπέλια Ξινόμαυρου, για να αποδείξω ότι η ποικιλία έχει μεγάλο δυναμικό και μπορεί, αν της φερθείς με τον σωστό τρόπο, να σου δώσει εξαιρετικά κρασιά.

Γεωπόνος, **ΕΙΔΙΚΟΣ** Αμπελουργίας, **ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ**, η Χαρούλα Σπινθηροπούλου είναι η ξεχωριστή προσωπικότητα που φέτος απέσπασε την **ΤΙΜΗΤΙΚΗ ΔΙΑΚΡΙΣΗ** στα βραβεία Αγρότης της Χρονιάς 2025.

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ



ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ
Συνεταιρισμός

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ
Συνεταιρισμός

Η γη μας...
Το μεράκι μας...
Το τσίπουρο μας!!!

ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ



ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ
ροζέ οίνος

ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ
λευκός οίνος
blanc de noir

ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ
Cuvée White

ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ
Cuvée De Noir

από τον Τύρναβο του Μοσχάτου
στο Μοσχάτο του Τυρνάβου...
δύο φιάλες δρόμος



THE MUSCAT ARTISANS

Merry Christmas



A DECERNÉ LA MÉDAILLE

GRAND OR

Pour son Grèce - PSILES KORFES - White 2023

Ενιαίος Οινοποιητικός Αγροτικός
Συνεταιρισμός Σάμου

ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΑΜΟΥ
www.samoswine.gr | E-mail: info@samoswine.gr

Ντίνος Στεργίδης



ΣΑΝ ΧΩΡΑ ΤΟΥ ΝΕΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ Η ΕΛΛΑΔΑ

Κατ' αρχάς η Ελλάδα, παραδόξως, παρά το ότι είναι μια ευρωπαϊκή και μεσογειακή χώρα και παρά το γεγονός ότι η Κουράκου μας άφησε παρακαταθήκη όλο το σύστημα των ονομασιών προέλευσης, ουσιαστικά λειτουργεί σαν μια χώρα του Νέου Κόσμου στο χώρο του κρασιού. Είναι απίστευτο. Λειτουργεί με τις μάρκες, δηλαδή υπερέχει η μάρκα του παραγωγού πάνω στη συλλογική μάρκα της ονομασίας προέλευσης. Λειτουργεί με τον παραγωγό μπροστά. Αυτό είναι βασισμένο περισσότερο στον τρόπο που λειτουργεί ο Νέος Κόσμος και όχι σαν ευρωπαϊκή χώρα. Αυτό είναι κάτι που δεν ξέρω αν μπορεί να αλλάξει, γιατί εξυπηρετεί και τη νοοτροπία μας. Εγώ συνεχίζω να είμαι υπέρμαχος των ονομασιών προέλευσης. Δεν τις έχουμε εκμεταλλευτεί. Η εύκολη λύση είναι τραβάω το δρόμο μου και πουλάω γιατί εγώ είμαι. Έχω καλό μάρκετινγκ και τραβάω μπροστά και δεν με ενδιαφέρει τι κάνουν οι άλλοι. Είναι μια κοντόφθαλμη θεώρηση, η οποία μπορεί να συνεχίσει και να λειτουργεί για πολλά χρόνια για κάποιους, αλλά δεν ξέρω κατά πόσο ωφελεί το σύνολο του ελληνικού κρασιού.

Προβλήματα οργάνωσης και **ΝΟΟΤΡΟΠΙΑΣ**, που θέτουν την Ελλάδα εκτός των **ΙΣΤΟΡΙΚΩΝ** οινοπαραγωγικών χωρών της Ευρώπης εντοπίζει ο Ντίνος **ΣΤΕΡΓΙΔΗΣ**, επικεφαλής της εταιρείας **VINETUM** και διοργανωτής της μεγαλύτερης **ΕΚΘΕΣΗΣ** οίνου επί ελληνικού εδάφους.

Παναγιώτης Δημόπουλος

ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΧΩΜΑ

Το αμπέλι πρέπει να αντλεί τη δύναμή του από το χώμα και να μη βασίζεται στην «εύκολη λύση» της χημικής θρέψης, η οποία το υποχρεώνει να κάνει μπράτσα και κορμό... σαν τον Schwarzenegger. Η δική μας λογική κινείται πεισματικά σ' αυτό που βγάζει το χωράφι. Και η εμπειρία μας λέει ότι το χωράφι ανταποκρίνεται στις μικρές παραγωγές τις οποίες επιδιώκουμε, δίνοντας στο κλήμα την ευκαιρία να διατηρεί το φύλλωμά του και να θρέφει τον καρπό του. Σ' εμάς το αμπέλι έχει αναπτύξει ισχυρό ριζικό σύστημα και βρίσκει μόνο του το νερό που χρειάζεται. Η βοήθεια είναι απαραίτητη μόνο στην αρχή που τα φυτά είναι μικρά, από κει και πέρα βρίσκουν το δρόμο τους. Δεν ζορίζω τα φυτά, δεν κουράζω το αμπέλι. Μπορεί έτσι να μείνει παραγωγικό για πάρα πολλά χρόνια. Είπαμε, το αμπέλι θέλει μέθοδο και υπομονή, όχι βιασύνη. Αυτό που θα του πάρεις με τη βία σήμερα, θα σου το στερήσει αύριο.



Αυτό που θα πάρεις σήμερα με τη **ΒΙΑ** από το αμπέλι θα σου το **ΣΤΕΡΗΣΕΙ** αύριο τονίζει με σημασία ο Παναγιώτης **ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΣ**, επικεφαλής του Κτήματος Δημόπουλου στο **ΑΜΥΝΤΑΙΟ**. Μέθοδο και υπομονή θέλει, για να μείνει **ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟ** για πάρα πολλά χρόνια, συμπληρώνει.

Χρήστος Πανέρας

ΣΤΟ ΡΑΦΙ ΒΛΕΠΕΙΣ ΤΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΤΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ



Πρώτο κριτήριο, για να μπει ένα κρασί στο ράφι μου, είναι ο παραγωγός που το παράγει. Πόσο συνεπής είναι απέναντι σε αυτό που κάνει. Έτσι βλέπεις το χαρακτήρα του και σε βάθος το αποτέλεσμα του κρασιού. Αυτό το κριτήριο ποτέ δεν με πούλησε. Άλλωστε θεωρώ ότι ο παραγωγός έχει ευθύνη για όλα, ακόμη και στο θέμα της διακίνησης του οίνου. Ποτέ δεν πρέπει να σταματάει. Γιατί; Ξεκίνησε το δίκτυο διανομής να πουλάει. Πρέπει να τρέξει με δικό του πωλητή, με οινολόγο, να πάει να βρει τα εστιατόρια, τα μπαράκια, να εξηγήσει πράγματα γύρω από το προϊόν, να δώσει παραπάνω πληροφορίες. Να πει. Σ' αρέσει το προϊόν αυτό; Αφού το βρίσκεις ενδιαφέρον, μπορείς να το προμηθευτείς από το τάδε δίκτυο. Το κρασί είναι ένα προϊόν που απευθύνεται σε όλο τον κόσμο, επομένως η αγορά του είναι ανεξάντλητη. Έχει λοιπόν σημασία τι διαφορετικό θα κάνεις εσύ, ώστε να ξεχωρίσεις και να έχεις το μερίδιό σου σ' αυτή την αγορά.

Το πόσο **ΣΥΝΕΠΗΣ** είναι ο παραγωγός οίνου σε αυτό που κάνει κρίνει και το **ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ** που θα έχει η δουλειά του στο ράφι και πόσο θα ξεχωρίσει από τον **ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟ** τονίζει με σημασία ο Χρήστος **ΠΑΝΕΡΑΣ**, έμπειρος καβίστας και **ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ** του οίνου.

Λάσκαρης Ασλάνης

ΝΑ ΑΦΗΣΟΥΜΕ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΜΑΣ ΕΝΑ ΚΑΛΟ ΑΜΠΕΛΙ

Ο φετινός τρύγος ήταν ένας τρύγος που μάλλον θα μας διδάξει πολλά πράγματα. Επειδή μου αρέσει να είμαι αισιόδοξος, όμως, θα πω ότι θα μας διδάξει το τι θα κάνουμε στο μέλλον. Γιατί φέτος, με τον έναν ή τον άλλον τρόπο, η χρονιά πέρασε. Το ζητούμενο είναι τι θα κάνουμε την επόμενη χρονιά, τη μεθεπόμενη και εν τέλει τι θα αφήσουμε στα παιδιά και ίσως και στα εγγόνια μας, διότι εφεξής φαίνεται πως θα έχουμε όλο και πιο συχνά τέτοιους τρύγους. Δεν έχω ξαναδεί Λημνικό και Ασύρτικο, να κόβουμε στις 25 ή στις 27 Αυγούστου και να τελειώνουμε ουσιαστικά το τρύγο πριν καν μπούμε στο Σεπτέμβριο. 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.



Για μία νέα **ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ** τρύγου κάνει λόγο ο επικεφαλής του Οινοποιείου **ΑΣΛΑΝΗ**, Λάσκαρης Ασλάνης, με έδρα τη Νέα Μηχανιώνα. Σύμφωνα με τον ίδιο ο αμπελουργός οφείλει να **ΠΡΟΣΑΡΜΟΖΕΤΑΙ** στα νέα δεδομένα και να φροντίζει για το **ΜΕΛΛΟΝ** του αμπελώνα του.



ZOINOS

zitea winery est. 1974

Οίνος ερυθρός
ξηρός-παλαιωμένος
ΠΓΕ Ιωάννινα
Βλαχικό100%

www.zoinos.gr





Γιάννης Μωραΐτης

ΤΑ ΥΠΑΡΧΟΝΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ
ΕΙΝΑΙ Η ΠΕΡΙΟΥΣΙΑ ΜΑΣ
ΣΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΤΗΝΟΥ

Το terroir της Τήνου δίνει μοναδικές εκφράσεις σε γνωστές ποικιλίες ενώ το νησί διαθέτει πλούσια κληρονομιά ποικιλιών. Από την πλευρά μας κάνουμε ό,τι μπορούμε για να αξιοποιήσουμε και να δώσουμε ζωή στις παλιές ποικιλίες από τις οποίες οι τέσσερις πιο γνωστές είναι το Ποταμίσι, το λευκό και το μαύρο, το Ροζακί και το Κουμαριανό. Μερικά αμπέλια μάλιστα είναι προφυλλοξηρικά και μετρούν πάνω από 100 χρόνια ζωής. Ό,τι χρησιμοποιούμε από Ποταμίσι είναι ήδη υπάρχοντα αμπέλια που είναι και η περιουσία του τόπου αντί να μπούμε στη διαδικασία να ξαναφτεψουμε σε γραμμικό σύστημα. Για το Κουμαριανό επειδή είναι μια ποικιλία η οποία χάνεται και στο νησί δεν υπάρχουν πολλές πολλές αμπελιές κάνουμε προσπάθεια να τη διατηρήσουμε.

Ο κόσμος ψάχνει τι **ΞΕΧΩΡΙΣΤΟ** παράγει ο κάθε τόπος και η **ΤΗΝΟΣ** έχει πάρα πολλά να δώσει, σύμφωνα με τον επικεφαλής του Οινοποιείου **ΒΑΠΤΙΣΤΗΣ**, Γιάννη Μωραΐτη.



Κώστας Βруνιώτης

ΜΙΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΟΥ ΕΡΩΤΕΥΕΣΑΙ
ΜΠΟΡΕΙ ΤΕΛΙΚΑ ΝΑ ΓΙΝΕΙ
ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΣΟΥ ΣΤΟΙΧΗΜΑ

Το δικό μου Βραδιανό είναι μια ποικιλία που αγάπησα, ερωτεύτηκα και έβαλα ένα αμπελουργικό και οινικό στοίχημα. Συγκαταλέγεται μέσα στον πλούτο των τοπικών ποικιλιών της Βόρειας Εύβοιας και ειδικά της «πολυστάφυλου Ιστιαίας» που αναφέρεται ως τέτοια και στον Όμηρο. Τα αρώματά της είναι ιδιαίτερα και δεν μοιάζουν με καμία άλλη ελληνική. Έχει γλύκα, μπαχάρια, γαρύφαλλο πολύ βύσσινο και φρούτο. Σου δίνει την αίσθηση ότι έχει περάσει βαρέλι και δη αμερικανικό με τα αρώματα και τη γεύση να δίνουν την αίσθηση ινδοκάρυδου. Διακρίνεται επίσης από πλούσιες ταννίνες και οξύτητα. Με ρωτάνε πόσο καιρό θα αντέξει το Βραδιανό πάνω στη φιάλη. Δεν το ξέρω, απαντάω γιατί είναι μια νέα ποικιλία οπότε η παλαιώση ενέχει ένα ρίσκο.

Μια ποικιλία από τον **ΠΛΟΥΤΟ** των τοπικών ποικιλιών της **ΕΥΒΟΙΑΣ** αποτελεί για τον Κώστα Βруνιώτη, επικεφαλής του ομώνυμου οινοποιείου, το δικό του **ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΟ** και οινικό στοίχημα.



SANIDAS

**Ολοκληρωμένες λύσεις
για την Αμπελουργία**





ΠΑΡΟΝ & ΜΕΛΛΟΝ

Προκλήσεις και προβληματισμοί στην αμπελουργία

Αναμφισβήτητα, τα τελευταία χρόνια διαπιστώνουμε μια μεγάλη αλλαγή στις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν ανά περιοχή και κυρίως αφορούν την αύξηση της μέσης θερμοκρασίας κατά τη βλαστική περίοδο, τις πολύ αισθητά μειωμένες βροχοπτώσεις κατά το χειμώνα αλλά και την ακραιότητα καιρικών φαινομένων κατά περιόδους. Αυτή η δυσμενής εξέλιξη εύλογα γεννά έντονες ανησυχίες και ισχυρούς προβληματισμούς για την βιωσιμότητα της αμπελουργίας και την ποιότητα των παραγόμενων οίνων λόγω των επακόλουθων μεταβολών σε οινολογικές παραμέτρους.. Η κατεύθυνση σε μια αμπελουργία πραγματικά αειφόρο που σέβεται το



Γιάννης Χριστόπουλος

περιβάλλον και σταθμίζει τις εισροές -εκροές στο αμπελοτόπι φαίνεται ξεκάθαρα να είναι η πιο σοβαρή ανθρώπινη επιλογή για τη βιωσιμότητα του αμπελώνα και την ισχυρότερη θωράκισή του έναντι των επιθετικών συνθηκών που λαμβάνουν χώρα γύρω του. Μια τέτοια πρακτική προσαρμόζει τον αμπελώνα να καταφέρνει με τις λίγες εισροές (νερό, θρεπτικά στοιχεία) να διαμορφώνει αναλογικά το βλαστικό του σώμα χωρίς έντονες ζωηρότητες και υπερβολικά φυλλώματα ενώ και το φρούτο του θα είναι στην κατάλληλη ισορροπία με το φυλλικό τείχος καθ' όλη την βλαστική περίοδο οδηγώντας σε φυσιολογική ωρίμανση αλλά και αντοχή του αμπελώνα στις δύσκολες συνθήκες

της ανομβρίας. Επίσης σημαντικό είναι να αναφερθεί ότι παρατηρούμε ότι οι παλαιότεροι αμπελώνες, που στην περιοχή μας είναι αυτόρριζοι και δι-αμορφωμένοι σε κύπελλο, δείχνουν μεγαλύτερη αντοχή στις συνθήκες ξηρασίας, μεγαλύτερη αυτονομία και αυτοδιαχείριση, λιγότερες ζημιές από εγκαύματα λόγω καλύτερης σκίασης των σταφυλών και φυσικά καλύτερη, λόγω ηλικίας, ισορροπία φορτίου-φυλλώματος με επακόλουθη την καλή ποιότητα των παραγόμενων οίνων. Άρα είναι σημαντικό να προστατεύσουμε και να διαφυλάξουμε τους αμπελώνες μεγαλύτερης ηλικίας οι οποίοι έχουν αναπτύξει πολύ βαθύ ριζικό σύστημα και καταφέρνουν να τροφοδοτούνται με νερό από τα βαθύτερα στρώματα, παράγουν λιγότερο φρούτο και είναι λιγότεροι ζωνοί προσδίδοντάς τους μεγαλύτερη προσαρμοστικότητα και αντοχή..

Η προσπάθεια για την ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών και των παραγόμε-



νων οίνων τους που γίνεται συστηματικά τα τελευταία χρόνια μας έδωσε τη δυνατότητα να τις μελετήσουμε και να τις γνωρίσουμε καλύτερα και ως προς την καλλιέργειά τους αλλά και για τη δυναμική που διαθέτουν ώστε

να παράγουν οίνους υψηλής προστιθέμενης αξίας - ανταγωνιστικότητας με ταυτότητα και ιδιαιτερότητα. Εκτός των παραπάνω θετικών που αφορούν την ποιότητα των οίνων έχουμε παρατηρήσει ότι οι γηγενείς ποικιλίες φαίνεται να έχουν και καλή δυναμική στην αντοχή στις δυσμενείς ξηροθερμικές συνθήκες. Ο εγκλιματισμός τους και η προσαρμοστικότητά τους επί σειρά πολλών ετών στις περιοχές που τις συναντούμε, προφανώς τους παρέχει αυτή τη δυνατότητα. Ειδικότερα κάποιες από αυτές που είναι και πιο όψιμες δείχνουν πιο εμφανή την καλύτερη άμυνα στα δύσκολα κλιματικά δεδομένα. Η Μαυροδάφνη, το Refosco (κλώνος Μερκούρη), ο Ροδίτης και το Φιλέρι (Μοσχοφίλερο) είναι ποικιλίες που βλέπουμε ότι μπορούν να τα καταφέρνουν.

Γιάννης Χριστόπουλος
Γεωπόνος-Οινολόγος
Υπεύθυνος παραγωγής
Οινοποιία Μαρκόγιαννη



WINES OF SANTORINI

Νερό, μία ιστορία για το μέλλον

Είναι πλέον φανερό ότι η κλιματική αλλαγή στο περιβάλλον των μικρών νησιών του Νότιου Αιγαίου γίνεται όλο και πιο εμφανής. Οι βροχοπτώσεις στη διάρκεια του έτους μειώνονται, το εύρος στην περίοδο τους (Σεπτέμβριος – Απρίλιος) συμπιέζεται όλο και περισσότερο, ενώ παράλληλα και η ένταση των βροχών (mm/24ωρο) αυξάνει τα μεγέθη της σε βάθος χρόνου. Από την άλλη πλευρά οι θερμοκρασίες που καταγράφονται έχουν ανοδική τάση σε όλη την περίοδο του έτους αποσυντονίζοντας το βιολογικό ρολόι των καλλιεργειών και κυρίως των πολυετών (αμπέλι & ελιά) που σημειώνουν μείωση των στρεμματικών αποδόσεων. Τη σκυτάλη παίρνει η αγορά που αφουγκράζεται την ανισορροπία στην προσφορά και ζήτηση πρώτων υλών και μεταποιημένων προϊόντων αυξάνοντας τα κόστη και μειώνοντας τα κέρδη με κίνδυνο η οικονομία στον πρωτογενή τομέα των νησιών να καταρρεύσει, προκαλώντας παράλληλα ανυπολόγιστες ζημιές στο εύθραυστο περιβάλλον των νησιωτικών περιοχών.

Κάπως έτσι ξεκίνησε και η κουβέντα για το νερό και τη χρήση του, ακόμη και σε καλλιέργειες που μέχρι σήμερα ευδοκμούσαν σε πλέον ξηροθερμικές συνθήκες, με ικανοποιητικές στρεμματικές αποδόσεις και με έμφαση στην ποιότητα καρπού και τελικού προϊόντος στα χέρια του καταναλωτή. Και η κουβέντα έφερε ερωτήματα, πολλά από τα οποία είναι πολύ δύσκολο να απαντηθούν εάν πίσω τους δεν υπάρχει έρευνα που να υποστηρίζει τις απαντήσεις. Πού θα βρεθεί το νερό στα νησιά την ώρα που δεν φτάνει για τους κατοίκους και τη βιομηχανία του τουρισμού; Μπορούν οι μονάδες αφαλάτωσης να ανταποκριθούν σε μία συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση και αν μπορεί να νερό αυτό να χρησιμοποιηθεί για άρδευση; Και αν βρεθεί το νερό με κάποιο τρόπο, από αφαλάτωση, από γεωτρήσεις ή από πηγάδια και λιμνοδεξαμενές, τότε και πως θα το χρησιμοποιήσω; Μπορώ να υιοθετήσω πρόγραμμα ορθής διαχείρισης και εξοικονόμησης του υδάτινων πόρων της περιοχής; Και τελικά μπορεί το νερό από μόνο του να

αντιστρέψει τις συνθήκες ή θα πρέπει να ληφθούν υπόψη και άλλοι παράγοντες που συνηγορούν, όπως είναι η ισορροπία του εδάφους και το ανθρώπινο δυναμικό που γίνεται όλο και πιο δυσεύρετο στα νησιά που επικεντρώνουν το οικονομικό ενδιαφέρον των κατοίκων σε άλλες πιο προσοδοφόρες δραστηριότητες;

Αναζητώντας απαντήσεις στα ερωτήματα

Για τη Σαντορίνη το κουβάρι ανέλαβε να ξετυλίξει ο νεοσύστατος Σύνδεσμος των Οινοποιών Σαντορίνης, ο οποίος ψυχανεμίζεται τα χειρότερα και επικεντρώνεται στο έργο. Είναι κοινά αποδεκτό στα μέλη του ότι έχει χαθεί πολύτιμος χρόνος και θέματα που θα έπρεπε να έχουν πέσει στο τραπέζι εδώ και τουλάχιστον πέντε χρόνια έρχονται σήμερα να ζητήσουν λύσεις για το χθες.

Στα τέλη του δεύτερου 10ήμερου του περασμένου Νοέμβρη ο Σύνδεσμος Οινοποιών Σαντορίνης ΑΜΚΕ πραγματοποίησε την πρώτη του μεγάλη εκδήλωση με θέμα το νερό της άρδευσης, ποιες οι



Για τη Σαντορίνη το κουβάρι που αφορά την επάρκεια του νερού ανέλαβε να ξετυλίξει ο νεοσύστατος Σύνδεσμος των Οινοποιών Σαντορίνης, ο οποίος πραγματοποίησε σχετική εκδήλωση.

«πηγές» σε ένα άνυδρο και απομακρυσμένο νησί όπως είναι η Σαντορίνη και πώς μπορεί να χρησιμοποιηθεί ορθολογικά σε μία ξηρική καλλιέργεια όπως είναι ο τοπικός αμπελώνας.

Την οργάνωση της εκδήλωσης ανέλαβε η ομάδα του Συνδέσμου με την κωδική ονομασία Σ.Ο.Σ. για το ΝΕΡΟ. Είναι ευρέως αποδεκτό ότι ο σημαντικότερος αυτός πόρος που ονομάζεται «νερό», αποτελεί έναν πολύτιμο αλλά και εύθραυστο κρίκο που συνδέει το περιβάλλον, το τοπικό ευάλωτο οικοσύστημα και την ανθρώπινη δραστηριότητα. Η εξασφάλιση του υδατικού δυναμικού καθώς και η ορθολογική διαχείρισή του στον πρωτογενή τομέα αποτέλεσαν τον βασικό άξονα στην εν λόγω ημερίδα.

Οι εισηγήσεις των ομιλητών και η θεματολογία που αναφέρεται αμέσως παρακάτω είχε στόχο να ενημερώσει το ακροατήριο αλλά και να παρουσιάσει εφαρμοσμένες δράσεις, που αν κανείς τις προσαρμόσει σε τοπικό επίπεδο, θα αρχίσει να αποκομίζει τα πρώτα οφέλη.

■ Νίκος Νικολαΐδης, Καθηγητής Πολυτεχνείου Κρήτης, Υδρογεωχημική Μηχανική και Αποκατάσταση Εδαφών «Άρδευση Θηραϊκού Αμπελώνα υπό το πρίσμα της Κλιματικής Αλλαγής»

■ Στέλιος Ταμβακίδης, Προϊστάμενος Διεύθυνσης Υδάτων Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας «Το θεσμικό πλαίσιο για την δημιουργία Συλλογικών Άρδευτικών Δικτύων και η Αξιοποίηση του Ανακυκλωμένου νερού ως εναλλακτικού υδατικού πόρου»

■ Τάσος Μπτσόπουλος, Γεωπόνος, Μηχανικός Περιβάλλοντος, Αναλυτής πλν-



Στέρνες με τσιμέντινη λεκάνη απορροής κατασκευασμένες μέσα στα χωράφια αποκαλύπτουν την προσπάθεια του ανθρώπου στα νησιά να συλλέξει το νερό της βροχής.

ροφοριακών συστημάτων «Κλιματική Αλλαγή & Αγροτικός τομέας – Λύσεις Οργάνωσης και Χρηματοδότησης»

Τα συμπεράσματα που προέκυψαν από την εκδήλωση, ήταν πολυποίκιλα:

■ Το νερό είναι ο πιο βασικός και κρίσιμος παράγοντας για τις τοπικές καλλιέργειες και την κτηνοτροφία στις Κυκλάδες. Πρόσφατα οι ανάγκες καλύπτονταν σε πολύ μεγάλο βαθμό από τις βροχοπτώσεις και τα έργα εγγείων βελτιώσεων που αποσκοπούσαν στην εξοικονόμηση των ομβρίων υδάτων. Οι αλλαγές που σημειώνονται στις κλιματολογικές συνθήκες στη 10ετία που διανύουμε, επιβάλλουν την εφαρμογή νέων καινοτόμων μεθόδων στην

εξασφάλιση υδάτινων πόρων και στη διαχείρισή τους από τους καλλιεργητές. Η τριτοβάθμια επεξεργασία του νερού που προέρχεται από τους βιολογικούς καθαρισμούς στα νησιά είναι μία βιώσιμη λύση για χρήση στην άρδευση των καλλιεργειών. Η δημιουργία δημοτικών αρδευτικών δικτύων που θα παροχετεύουν το νερό στις περιοχές με ζήτηση, εφαρμόζοντας αυτοματοποιημένα συστήματα παροχής και χρέωσης καταναλώσεων, μπορούν να αποδειχτούν πολύτιμα εργαλεία στο κεφάλαιο των εγγείων βελτιώσεων.

■ Για την ανάπτυξη και βιωσιμότητα του πρωτογενή τομέα στα νησιά των Κυκλάδων το νερό δεν αποτελεί τη μοναδική παράμετρο που δύναται να αλλάξει τα δεδομένα. Υπάρχουν και άλλοι παράγοντες που συνηγορούν και αλληλεπιδρούν με το νερό, όπως η γονιμότητα των εδαφών και η χρήση εδαφοβελτιωτικών (π.χ. εφαρμογή οργανικής ουσίας).

■ Τέλος οι εξίσου πολύτιμοι παραγωγικοί συντελεστές, στην εξίσωση παραγωγή και μεταποίηση είναι το φυτικό κεφάλαιο και ο άνθρωπος. Πολυετείς καλλιέργειες που έχουν ξεπεράσει κατά πολύ το παραγωγικό προσδόκιμο και χρίζουν αναδιάρθρωσης και η εκπαίδευση του ανθρώπινου δυναμικού σε νέες τεχνολογίες, θα βελτιώσουν την τάση συρρίκνωσης του πρωτογενή τομέα και πιθανόν να την αντιστρέψουν.

**Για τον Σύνδεσμο Οινοποιών
Σαντορίνης ΑΜΚΕ
Ο Πρόεδρος του ΔΣ
Πέτρος Ι. Βαμβακούσης**



Η τριτοβάθμια επεξεργασία του νερού που προέρχεται από τους βιολογικούς καθαρισμούς στα νησιά είναι μία βιώσιμη λύση για χρήση στην άρδευση των καλλιεργειών.



ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΕΙΣ • ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ • ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

ΛΥΣΕΙΣ BUSINESS BANKING ΣΤΟΝ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΤΟΜΕΑ

Ο ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑΣ, ΩΣ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΣ ΠΥΛΩΝΑΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΜΕ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΥΝΕΙΣΦΟΡΑ ΣΤΟ ΑΕΠ, ΤΗΝ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ ΚΑΙ ΤΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΣ, ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΜΠΡΟΣΤΑ ΣΕ ΜΙΑ ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΕΥΚΑΙΡΙΑ ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΜΕΣΩ ΤΩΝ ΕΠΕΝΔΥΤΙΚΩΝ ΣΧΕΔΙΩΝ ΠΟΥ ΥΛΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ

Στη μετά covid περίοδο, ο κόσμος μεταβαίνει με απίστευτη ταχύτητα στη νέα ψηφιακή εποχή, ενώ αυξανόμενη βαίνει διαρκώς και η ευαισθησία για το περιβάλλον, την αειφόρο ανάπτυξη και τα κριτήρια ESG.

Επιπρόσθετα, σε μια περίοδο όπου η παγκόσμια ενεργειακή αγορά βρίσκεται αντιμέτωπη με μια έντονη γεωπολιτική κρίση, το ενεργειακό κόστος αποτελεί τη νούμερο ένα δαπάνη, ενώ η ανάγκη μεταστροφής σε «καθαρές» πηγές ενέργειας αποτελεί μονόδρομο για τις επιχειρήσεις. Η ενεργειακή αναβάθμιση είναι η επόμενη μεγάλη πρόκληση για τις επιχειρήσεις. Συνεπώς και



ο πρωτογενής τομέας θα επηρεαστεί σημαντικά και θα ακολουθήσει τη διεθνή τάση για να παραμείνει ανταγωνιστικός και να συνεχίσει να αναπτύσσεται.

Η Eurobank, ως τράπεζα των επιχειρήσεων και της επιχειρηματικότητας, είναι πάντοτε προσανατολισμένη στο να προσφέρει κατάλληλες και ολοκληρωμένες λύσεις προς τις επιχειρήσεις πελάτες της.

Αναγνωρίζοντας τη σημασία του Αγροδιατροφικού τομέα στην ελληνική οικονομία, στηρίζει ενεργά τον κλάδο, προκειμένου να αξιοποιηθούν τα χρηματοδοτικά προγράμματα που παρέχονται σήμερα στη χώρα.



Δίνει έμφαση σε στρατηγικές που επικεντρώνονται στην ασφάλεια της εφοδιαστικής αλυσίδας και στις επιχειρήσεις που ασχολούνται με αυτήν, στην αξία της πιστοποίησης, στην ψηφιοποίηση, και στην καινοτομία, μέσω του οικοσυστήματος **Business Banking Αγροδιατροφικός Τομέας**, το οποίο περιλαμβάνει:

ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΕΙΣ

- Χρηματοδότηση «Πρωτογενή Τομέα» μέσω προγραμμάτων του ΕΣΠΑ & του Ταμείου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας. Η Τράπεζα παρέχει ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα δράσεων για την ολιστική κάλυψη των αναγκών των επιχειρήσεων καθ' όλη την προγραμματική περίοδο, με βασικούς άξονες την έγκυρη ενημέρωση, την χρηματοδότηση & την υποστήριξη κατά την φάση της υλοποίησης
- Χρηματοδοτικό Πρόγραμμα Εγγυοδοσίας EIF-Agri, χρηματοδότηση με προνομιακούς όρους, επιλέξιμων επενδυτικών σχεδίων ΜμΕ που ανήκουν στον «Αγροδιατροφικό τομέα», με εγγύηση του EIF στο 80% του ποσού του δανείου.
- Ταμείο Μικρών Δανείων Αγροτικής Επιχειρηματικότητας (Micro Agri), για την χρηματοδότηση ΜμΕ του αγροτικού κλάδου και του τομέα μεταποίησης αγροτικών προϊόντων, με **100% επιδότηση επιτοκίου** για τα δύο πρώτα έτη του δανείου & **50% μείωση επιτοκίου** κατά την υπόλοιπη διάρκεια.
- Χρηματοδότηση Επαγγελματικού Εξοπλισμού: σε συνεργασία με τις κορυφαίες εταιρείες του χώρου.
- Κάλυψη αναγκών Κεφαλαίου Κίνησης που προκύπτουν από το συναλλακτικό κύκλωμα των αγροτών μέσω χρηματοδοτικών εργαλείων της Τράπεζας, όπως το Factoring και το όριο Trade Club για τις εξαγωγικές επιχειρήσεις.
- Προνομιακό πρόγραμμα Χρηματοδότησης Φωτοβολταϊκών και αφορά την χρηματοδότηση νέων ΦΒ πάρκων και την Αναχρηματοδότηση υφιστάμενων με ευνοϊκότερους όρους.
- Πράσινα Συγχρηματοδοτούμενα Δάνεια σε συνεργασία με την ΕΑΤ με σκοπό την υλοποίηση επενδυτικών σχεδίων για την πράσινη μετάβαση της επιχείρησής σας, με 40% άτοκη χρηματοδότηση και 3% επιδότηση επιτοκίου για τα δύο πρώτα έτη του δανείου.

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Μέσω του πλέγματος υπηρεσιών «EUROBANK Ανάπτυξη», το οποίο προσφέρει στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις υποστήριξη σε όλα τα στάδια υλοποίησης μιας επένδυσης, παρέχει:

- Διευκόλυνση της πρόσβασης στα διαθέσιμα αναπτυξιακά προγράμματα μέσω της εφαρμογής **Business Check Up**.
- Υποστήριξη στη δημιουργία της επενδυτικής πρότασης, υποβολής του φακέλου και υλοποίησης της επένδυσης, μέσω ενός δικτύου εξωτερικών συμβούλων σε όλη την Ελλάδα
- Παροχή χρηματοδοτικών λύσεων με απλές διαδικασίες

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ

Αξιοποιώντας τις δυνατότητες που προσφέρει η τεχνολογία και με στόχο την υποστήριξη της ανάπτυξης και της ψηφιακής μετάβασης των επιχειρήσεων του Αγροδιατροφικού Κλάδου, το Οικοσύστημα πλαισιώνεται από μια σειρά μη τραπεζικών υπηρεσιών με προνομιακούς όρους, είτε της Τράπεζας, είτε σε συνεργασία με τρίτες εταιρείες, στους εξής άξονες:

● Υποστήριξη εξαγωγών

Διαθέτοντας εμπειρία στις Διεθνείς Εμπορικές Συναλλαγές, προσφέρουμε όλα τα απαραίτητα εργαλεία και την τεχνογνωσία

για να επεκταθούν στις αγορές του εξωτερικού:

• Διαδικτυακή Πύλη (Portal) Εξαγωγών exportgate.gr

• Eurobank Trade Club

• Trade Corridors

● Υποστήριξη πωλήσεων

• Δημιουργία website και πρόσβαση σε χιλιάδες εμπόρους σε όλο τον κόσμο μέσα από την πλατφόρμα της Wikifarmer (νωπά προϊόντα)

• Πρόσβαση σε εκατομμύρια καταναλωτές σε όλο τον κόσμο μέσω του marketplace της Amazon (τυποποιημένα προϊόντα).

• Προβολή της επιχείρησης και των προϊόντων της με προνομιακό κόστος σε συνεργασία με τη Vrisko

• Δραστηριοποίηση στο ηλεκτρονικό εμπόριο με τη λύση e-commerce solutions

● Αναβάθμιση και λειτουργία της επιχείρησης

• Πιστοποιήσεις TÜV Austria Hellas

• Ενεργειακή αναβάθμιση Cerved

• Προνομιακή τιμολόγηση σε ρεύμα και Φυσικό Αέριο από την Eipedison

Επιπλέον, αξίζει να σημειωθεί ότι στο οικοσύστημα καινοτομίας του **Egg enter grow go** σε συνεργασία με το **Corallia**, δραστηριοποιούνται καινοτόμες εταιρείες από τον **Αγροδιατροφικό Κλάδο**, οι οποίες είτε προτείνουν βελτίωση της παραγωγής με χρήση νέων τεχνολογιών, είτε παράγουν με καινοτόμες μεθόδους. Αξιοποιώντας την εξειδίκευση και τις καινοτόμες τεχνολογικές εφαρμογές των εταιρειών προσφέρουμε στους πελάτες μας τη δυνατότητα να εξελιχθούν και να βελτιώσουν την παραγωγική τους διαδικασία ενισχύοντας παράλληλα την ανταγωνιστικότητά τους. Στην Eurobank στηρίζουμε διαχρονικά τις επιχειρήσεις του κλάδου τροφίμων και ποτών παρέχοντας ένα σύνολο εργαλείων και επιλογών, που συμβάλλουν ουσιαστικά στη βελτιστοποίηση της παραγωγικής αλλά και της μεταποιητικής διαδικασίας.



WineTrails



και **διαδικτυακά**



winetrails

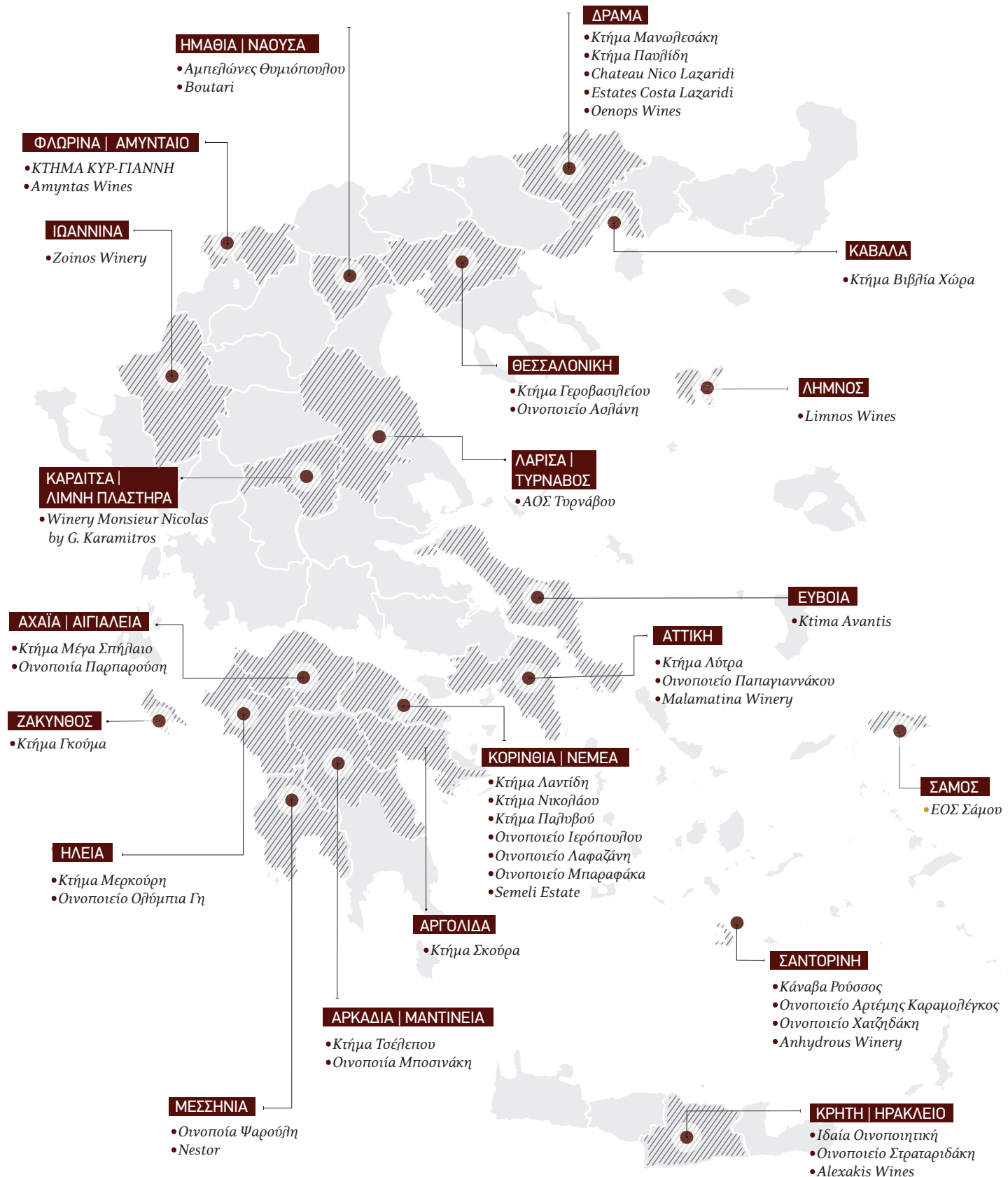


winetrails.gr



Newsletter

Στιγμές από το ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ



Η σειρά παρουσίασης των οινοποιείων στις επόμενες σελίδες είναι αλφαβητική και ακολουθεί γεωγραφικά κριτήρια.



Ο Γιώργος Μανωλεσάκης με τη δεύτερη γενιά, τον γιο του Σταύρο

Με σεβασμό στις προσταγές της φύσης

Ένας ιδιόκτητος αμπελώνας, αμιόλυτη έκφραση του terroir της Δράμας

Το Κτήμα της οικογένειας Μανωλεσάκη δραστηριοποιείται στην αμπελουργία και την οινοποίηση από το 1989, μια κομβική περίοδος που συμπίπτει με το ξεκίνημα του αμπελώνα της περιοχής της Αδριανής στη Δράμα, με τις κοσμοπολίτικες γαλλικές ποικιλίες Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cab. Sauvignon, Merlot και Syrah. Ο Γιώργος Μανωλεσάκης είναι από τους πρώτους που αναβίωσε την αμπελουργία στην ιστορική αυτή περιοχή και με τη βοήθεια του γιου του Σταύρου, ασχολούνται με το σύνολο των εργασιών της καλλιέργειας των αμπελιών και της παραγωγής των οίνων



του Κτήματος φροντίζοντας να διατηρηθεί ο σεβασμός στις προσταγές της φύσης παράλληλα με τη βελτιστοποίηση της αμπελουργικής και παραγωγικής διαδικασίας, ώστε τα κλήματα να μπορούν να αποδώσουν τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος (terroir) της περι-

οχής, που αποτελεί και τον αρχικό στόχο της προσπάθειάς αυτής.

Το 2004, η διαρκής αναζήτηση οδήγησε σε νέες καλλιέργειες ελληνικών γηγενών ποικιλιών όπως η Μαλαγουζιά, το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, το Ασύρτικο και το Αγιωργίτικο ενώ το 2008 προστέθηκαν Μοσχόμαυρο και Λημνιό και το 2014 η διεθνής ποικιλία Pinot Noir.

Το 1998 ολοκληρώνονται οι εγκαταστάσεις του οινοποιείου με μια υπερσύγχρονη οινοπαραγωγική μονάδα 1.500 τ.μ. στην καρδιά του ιδιόκτητου αμπελώνα 200 στρμ. στις πλαγιές της Αδριανής, λίγα χιλιόμετρα από την πόλη της Δράμας.

Οίνοι ποιότητας

ΣΤΟΧΟΣ των ανθρώπων του Κτήματος Μανωλεσάκη είναι η παραγωγή υψηλής ποιότητας κρασιών αποκλειστικά από τον ιδιόκτητο αμπελώνα, ώστε να αναδεικνύουν τις ιδιαιτερότητες της κάθε ποικιλίας σε απόλυτη αρμονία με το μικροκλίμα και το έδαφος των αμπελώνων, τα τυπικά χαρακτηριστικά του terroir της περιοχής.



Επισκέψιμο οινοποιείο

ΟΙ ΟΙΝΟΦΙΛΟΙ επισκέπτες μπορούν να έχουν μια ευχάριστη ξενάγηση σε όλους τους χώρους του Οινοποιείου και της κάβας, να μυηθούν και να εκπαιδευτούν στην τέχνη της δημιουργίας και της απόλαυσης του κρασιού, να συμμετάσχουν σε γευσιγνωσίες των κρασιών. Καθημερινά Δευτέρα με Παρασκευή 09:00 π.μ. με 14:00 μ.μ. (κατόπιν τηλεφωνικής επικοινωνίας τηλ. 25210 82010).



ESTATE
MANOLESAKIS



*The Culture
of Pleasure*

www.manolesakis.gr



Νυχτερινός τρύγος κάτω από το φως της πανσελήνου

Αναδεικνύοντας τα μοιοτικά χαρακτηριστικά του terroir της Δράμας

Το Κτήμα Παυλίδη, πρωτοπόρο στην εφαρμογή του νυχτερινού τρύγου, ξεκίνησε αυτή την πρακτική το 2005. Σήμερα, όλες οι ποικιλίες σταφυλιών που καλλιεργούνται στους ιδιόκτητους αμπελώνες του, στα Κοκκινόγεια και την Περιχώρα Δράμας, συλλέγονται αποκλειστικά κατά τις βραδινές ώρες. Η επιλογή της περιοχής για την εγκατάσταση των αμπελώνων βασίστηκε στη μοναδική γεωγραφική της διαμόρφωση. Πρόκειται για μια στενή κοιλάδα, φυσικά περιτριγυρισμένη από τρία βουνά -το Φαλακρό, το Μενοίκιο και το Παγγαίο- που αφήνουν ένα άνοιγμα προς το Αιγαίο Πέλαγος. Αυτή η φυσική «αγκαλιά» δημιουργεί ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα, στο οποίο συμβάλλουν οι

 KTIMA PAVLIDIS

δροσεροί νυχτερινοί άνεμοι που μειώνουν σημαντικά τη θερμοκρασία. Κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, η θερμοκρασιακή διαφορά μεταξύ ημέρας και νύχτας μπορεί να φτάσει έως και τους 15°C. Αυτές οι συνθήκες καθιστούν τις νυχτερινές ώρες ιδανικές τόσο για την προστασία της ποιότητας των σταφυλιών, όσο και για την ευκολία των τρυγητών. Ο νυχτερινός τρύγος αποτελεί μια σύγχρονη, καινοτόμο πρακτική, η οποία διασφαλίζει πολλαπλά οφέλη για την οινοποίηση,

εξασφαλίζοντας εξαιρετική ποιότητα στο τελικό προϊόν.

Έλεγχος θερμοκρασίας

Τα σταφύλια που μαζεύονται τη νύχτα είναι πιο δροσερά, γεγονός που βοηθά στη διατήρηση της οξύτητας και της φρεσκάδας τους. Ενώ οι χαμηλότερες θερμοκρασίες επιβραδύνουν τη διαδικασία οξείδωσης, η οποία μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη γεύση και την ποιότητα του κρασιού.

Ενεργειακή απόδοση

Τα σταφύλια που συγκομίζονται σε ψυχρότερες νυχτερινές θερμοκρασίες απαιτούν λιγότερη ψύξη κατά τη μεταφορά και την επεξεργασία, γεγονός



που μπορεί να εξοικονομήσει ενέργεια και να μειώσει το κόστος.

Βελτιωμένη ποιότητα φρούτων

Οι χαμηλότερες θερμοκρασίες βοηθούν στη διατήρηση των λεπτών αρωμάτων και γεύσεων των σταφυλιών, τα οποία είναι ζωτικής σημασίας για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Παράλληλα, η συγκομιδή τη νύχτα μπορεί να βοηθήσει να διασφαλιστεί ότι τα σταφύλια μαζεύονται στη βέλτιστη ωρίμανση, καθώς οι χαμηλότερες θερμοκρασίες σταθεροποιούν τα επίπεδα σακχάρου των σταφυλιών.

Συνθήκες εργασίας

Η συγκομιδή τη νύχτα είναι συχνά πιο

άνετη για τους εργαζόμενους, καθώς αποφεύγουν τη ζέστη της ημέρας. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε αυξημένη παραγωγικότητα και μειωμένο κίνδυνο θεμάτων που σχετίζονται με τη ζέστη.

Έλεγχος παρασίτων και ασθενειών

Με λιγότερη δραστηριότητα παρασίτων τη νύχτα και χαμηλότερη πιθανότητα ανάπτυξης ασθενειών λόγω των ψυχρών συνθηκών, η συγκομιδή είναι καθαρότερη και απαιτεί λιγότερες χημικές παρεμβάσεις. Συνολικά, η συγκεκριμένη τεχνική δεν είναι απλώς μια επιλογή ποιότητας, αλλά και μια μέθοδος που συνδυάζει οικολογική υπευθυνότητα με πρακτικά και οικονομικά οφέλη για τον αμπελώνα και την οινοποίηση.

Όλα τα φώτα στο THEMA Λευκό 2023

ΤΡΙΠΛΗ διάκριση κατέκτησε το THEMA Λευκό 2023 στον Διαγωνισμό Οίνου Sélections Mondiales des Vins του Καναδά.

- ▶ Χρυσό Μετάλλιο & 91 πόντους
- ▶ Best of Show Greece: Το ελληνικό κρασί με την υψηλότερη βαθμολογία
- ▶ Ένα από τα Top 30 κρασιά που πωλούνται στο SAQ – «30 εξαιρετικά κρασιά που βραβεύτηκαν για την ποιότητα και τον μοναδικό χαρακτήρα τους»





Ο χρόνος είναι οίνος

Το πρώτο ελληνικό icon wine γίνεται 35 ετών

Ένα όνομα, ένας θρύλος, ένα κρασί που ικανοποιεί όλες τις αισθήσεις. Μυστηριακό ως προς το όνομά του παραπέμπει στο χρυσοφόρο Παγγαίο όρος που υψώνεται επιβλητικό απέναντι από το Οινοποιείο Château Nico Lazaridi. Από το πρώτο έτος κυκλοφορίας του το 1990 και ως σήμερα παραμένει ένα σύγχρονο και ταυτόχρονα διαχρονικό προϊόν με αξεπέραστη αξία και ποιότητα, μία γεύση θεία, ευγενική, μυστηριακή που χαρακτηρίζει την ποιότητα της Nico Lazaridi. Αναζητείται φανατικά κάθε χρόνο όχι μόνο για τη γεύση του αλλά και για τη μοναδική συλλεκτική φιάλη του, που αλλάζει το εικαστικό της θέμα από σοδειά σε σοδειά. Αποτελεί το πρώτο ελληνικό icon wine και όλοι οι πίνακες που έχουν κοσμήσει την ετικέτα του φιλοξενούνται στην ομώνυμη γκαλερί στο οινοποιείο Château Nico Lazaridi. Εκεί ο επισκέπτης του Οινοποιείου της Δράμας θα βρει συγκεντρωμένα όλα τα πρωτότυπα έργα που φτιάχτηκαν για να συνοδέψουν ξεχωριστά την κάθε εσοδεία.





Ωδή στην αυθεντικότητα η οινική δημιουργία

Η εμβληματική επκέτα Αμέθυστος επανασυστήνεται στο κοινό της



«Ωδή στην Αυθεντικότητα»: Όπως κάθε δημιουργός είναι ξεχωριστός, έτσι κάθε ετικέτα της σειράς Amethystos είναι ξεχωριστή δημιουργία.

Ο Amethystos, ένα από τα πιο εμβληματικά κρασιά του Domaine Costa Lazaridi, επανασυστήθηκε στο κοινό του σε μια ιδιαίτερη εκδήλωση που έλαβε χώρα στις εγκαταστάσεις του Κτήματος Οινότρια Γη στο Καπανδρίτι. Η ανανεωμένη ετικέτα της οικογένειας Amethystos εγκαινίασε παράλληλα και τη νέα εταιρική ταυτότητα της εταιρείας, με τον διακριτικό πλέον τίτλο Estates Costa Lazaridi.

Η δημιουργία άλλωστε υπήρξε πάντοτε κινητήρια δύναμη για την οικογένεια Κώστα Λαζαρίδη και το brand Domaine Costa Lazaridi. Φέτος, το ολοκληρωτικό rebranding έφερε το νέο όνομα Estates Costa Lazaridi, που αναδεικνύει τον ξεχωριστό, ανεξάρτητο και δημιουργικό χαρακτήρα κάθε κτήματος σε Δράμα και Καπανδρίτι Αττικής.

Το brand Estates Costa Lazaridi είναι ουσιαστικά ο δημιουργός, η αφετηρία από όπου ξεκινούν όλα. Η καλλιέργεια,

η οινοποίηση, η γεύση, τα αρώματα, οι στιγμές. Τα προϊόντα γίνονται οι «δρόμοι» που «οδηγούν» σε έναν κόσμο γιορτής και δημιουργίας για όλους.

Γι' αυτόν το λόγο, η νέα καμπάνια των Estates Costa Lazaridi έχει τίτλο «Ode to Creation» («Ωδή στη Δημιουργία») και αναδεικνύει δημιουργούς από διάφορους χώρους, που συμβαδίζουν με τις αξίες των δημιουργών των Estates Costa Lazaridi.

Σε αυτό το πλαίσιο, της δημιουργικότη-

τας και της συνεχούς εξέλιξης, ήρθε η κατάλληλη στιγμή να υλοποιηθεί η αλλαγή στην ταυτότητα της πιο εμβληματικής σειράς κρασιών, της σειράς Amethystos. Ο Amethystos είναι ένα πρωτοποριακό και αυθεντικό κρασί από την αρχή της δημιουργίας του. Αποτελεί το πρώτο blend παγκοσμίως που συνδυάζει τις ποικιλίες Ασύρτικο και Sauvignon Blanc, αυτό που σήμερα όλοι αποκαλούν «blend της Δράμας». Τα πρώτα κρασιά Amethystos οινοποιήθηκαν την άνοιξη του 1992 σηματοδοτώντας την έναρξη λειτουργίας του νέου οινοποιείου στην Αδριανή. Οι πρώτες ετικέτες, από το ζωγράφο Γιάννη Νάνο, σύνδεσαν αμέσως την ταυτότητα του κρασιού με την τέχνη. Γι' αυτό και στη συνέχεια «μεταποιήθηκε» μόνο η εικόνα, όπως άλλωστε γίνεται με το σταφύλι, και κρατήθηκε αναλλοίωτη η ποιότητα των οίνων και η διαχρονική σύνδεση που έχουν με την τέχνη.





Η ανανεωμένη ετικέτα Amethystos εγκαινιάσε παράλληλα και τη νέα εταιρική ταυτότητα της εταιρείας ως Estates Costa Lazaridi.

Μια νέα εποχή αρχίζει

Η ΕΚΔΗΛΩΣΗ στις εγκαταστάσεις του Κτήματος Οινότρια Γη-Μουσείο Οίνου σηματοδότησε την αρχή μιας νέας εποχής για την οικογένεια Λαζαρίδη που γιορτάστηκε με εκλεκτούς καλεσμένους, δημοσιογράφους, οινοχόους, φίλους του κρασιού και συνεργάτες. Το μενού επιμελήθηκε ο διακεκριμένος chef Γκίκας Ξενάκης και η Billie Kark χάρισε μια μαγική μουσική στιγμή.





Ο οινολόγος Νίκος Καρατζάς,
επικεφαλής της ΟΙΝΩΨ

Συνεχής εξέλιξη

ΜΕ ΟΡΑΜΑ τη συνεχή εξέλιξη, ο οινολόγος Νίκος Καρατζάς και η ομάδα του συμβάλλουν ενεργά στην ανάδειξη του ελληνικού κρασιού, θέτοντας νέες βάσεις για το μέλλον του κλάδου, μέσω του σχήματος της ΟΙΝΩΨ, που ιδρύθηκε το 2016 και αποτελεί μια από τις πιο δυναμικές παρουσίες, στην ελληνική οινοποιία.



Καινοτομία & αυθεντικότητα στην ελληνική οινοποιία

Ξεδιπλώνουν τη δυναμική του εγχώριου αμπελώνα τα κρασιά της ΟΙΝΩΨ

Ιδρύθηκε το 2016 από τον οραματιστή οινολόγο Νίκο Καρατζά και αποτελεί μια από τις πιο δυναμικές παρουσίες στη σύγχρονη ελληνική οινοποιία. Με αφετηρία το πάθος για τις γηγενείς ελληνικές ποικιλίες, ο Νίκος Καρατζάς έθεσε ως στόχο να αναδείξει την πολυμορφία και τον αυθεντικό χαρακτήρα του ελληνικού αμπελώνα, δημιουργώντας κρασιά που παραμένουν πιστά στον τόπο και την τυπικότητα της ποικιλίας τους. Η φιλοσοφία της ΟΙΝΩΨ βασίζεται στη στενή συνεργασία με επιλεγμένους παραγωγούς, οι οποίοι καλλιεργούν παλαιούς αμπελώνες σε εξαιρετικά terroirs. Η επιλογή των συνεργατών γίνεται με αυστηρά κριτήρια που περι-

λαμβάνουν την αμπελουργική τους φιλοσοφία, την ηλικία των αμπελώνων, το μικροκλίμα, καθώς και τη δέσμευσή τους σε πρακτικές βιολογικής καλλιέργειας και ελάχιστης παρέμβασης. Οι γηγενείς ποικιλίες, όπως η Μαλαγουζιά, το Βιδιανό, ο Ροδίτης, η Κυδωνίτσα, το Ξινόμαυρο το Μαυρούδι και η Λημνιώνα, πρωταγωνιστούν στα κρασιά της ΟΙΝΩΨ. Η συνεργασία με παραγωγούς από διαφορετικές περιοχές, όπως η Νάουσα, το Αμύνταιο, η Καρδίτσα και η Κρήτη, εξασφαλίζει τη μοναδικότητα και την ποικιλομορφία κάθε φιάλης. Η καινοτομία της ΟΙΝΩΨ διαφαίνεται και στο οινοποιείο, όπου κάθε στάδιο παραγωγής ακολουθεί τη φιλοσοφία

της ελάχιστης ή και μηδενικής παρέμβασης. Με τη χρήση μικρών ανοξειδωτών δεξαμενών, πύλινων αμφορέων, τιμεντενίων δεξαμενών και μεγάλων, παλαιών δρύινων βαρελιών, τα κρασιά αναδεικνύουν τον φρουτώδη και κομψό τους χαρακτήρα. Μέσα σε λίγα χρόνια, η ΟΙΝΩΨ έχει κερδίσει την αναγνώριση τόσο στην ελληνική αγορά, όσο και σε σημαντικές αγορές του εξωτερικού. Τα κρασιά της, βραβευμένα για την ποιότητα και την αυθεντικότητά τους, αποτελούν ένα ζωντανό παράδειγμα των δυνατοτήτων της ελληνικής οινοποιίας αλλά και γενικότερα της δυναμικής του ελληνικού αμπελώνα.



Η συνεργασία της ΟΙΝΩΨ με παραγωγούς από διαφορετικές περιοχές εξασφαλίζει τη μοναδικότητα και την ποικιλομορφία κάθε φιάλης οίνου.



Με το χάρισμα της γης και τη γνώση των ανθρώπων

Μετά το Παγγαίο, Γουμένισσα, Ηλεία και Σαντορίνη για το Κτήμα Βιβλία Χώρα

Ο συνδυασμός της χαρισματικής γης του Παγγαίου και της εμπειρίας των δημιουργών του, Βασίλη Τσακταρλή και Βαγγέλη Γεροβασιλείου, οδήγησε με σταθερά βήματα το Κτήμα Βιβλία Χώρα στην πραγματοποίηση ενός υψηλού οράματος: Την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας και τη συμβολή στην ώθηση του ελληνικού κρασιού προς τη διεθνή αναγνώριση. Για την επίτευξη του στόχου αυτού τόσο η καλλιέργεια στον αμπελώνα, όσο και η οινοποίηση, γίνονται με ιδιαίτερη φροντίδα, αξιοποιώντας τη γνώση και την εμπειρία και συνδυάζοντας την παράδοση με την τεχνολογία. Η διαδρομή των οίνων του Κτήματος ξεκινά από τον αμπελώνα των 590 σήμε-



ρα στρεμμάτων, που καλλιεργείται από τη γέννησή του σύμφωνα με τα πρότυπα της βιολογικής γεωργίας. Η εξαιρετικής ποιότητας πρώτη ύλη μεταφέρεται στο οινοποιείο, ζυμώνει και μετατρέπεται σε ποιοτικούς οίνους, που αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστι-

κά της περιοχής του Παγγαίου και είναι πλέον πιστοποιημένοι ως βιολογικοί οίνοι. Το οινοποιείο, με τη σειρά του, φαντάζει εντυπωσιακό στο μέσον του φροντισμένου αμπελώνα, στους πρόποδες του Παγγαίου, με θέα το Αιγαίο Πέλαγος ενώ είναι επισκέψιμο.

Ας σημειωθεί ότι εκτός από την περιοχή του Παγγαίου, το Κτήμα δραστηριοποιείται στον Άγιο Ανδρέα Ήλιδας, στο Νομό Ηλείας με το Κτήμα Δύο Ύψη, που διαθέτει έναν πρότυπο βιολογικό αμπελώνα και ελαιώνα 150 στρεμμάτων, στη Γουμένισσα Κιλκίς με το Μικρό Κτήμα Τίτου με αμπελώνα 170 στρεμμάτων, όπως και στη Θηρασιά με το Κτήμα Μικρά Θήρα με αμπελώνα 140 στρεμμάτων.

Αμπέλι αγκαλιά με τις ελιές στον Αγ. Ανδρέα Ήλιδας

ΣΤΙΣ ΠΛΑΓΙΕΣ δύο αντικριστών υψωμάτων, εκτείνεται ο αμπελώνας του Κτήματος Δύο Ύψη, στην περιοχή Άγιος Ανδρέας Ήλιδας, στο Νομό Ηλείας, σε υψόμετρο 150 μέτρων. Τα εδάφη είναι αμμώδη, ελαφρώς ασβεστολιθικά, με μεγάλη παρουσία κοχυλιών, γεγονός που ενισχύει την άποψη ότι η περιοχή αναδύθηκε από τη θάλασσα πριν από εκατομμύρια χρόνια.

Τα πρώτα αμπέλια με τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon και Syrah, φυτεύτηκαν εκεί από τον Χρήστο Κόκκαλη, το 1990, ο οποίος υπήρξε και ο δημιουργός της ετικέτας κρασιού Τριλογία που πρωτοκυκλοφόρησε το 1997.

Το 2014 οι οινολόγοι Βασίλης Τσακσαρλής και Βαγγέλης Γεροβασιλείου του Κτήματος Βιβλία Χώρα, με ιδιαίτερη χαρά δέχθηκαν την πρόταση του Χρήστου Κόκκαλη να αναλάβουν το δημιούργημά του, με σκοπό τη συνέχιση της αμπελοκαλλιέργειας, την ανανέωση του αμπελώνα και την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Τα 30 στρέμματα αμπελώνα που αποκτήθηκαν, με διαδοχικές φυτεύσεις, έχουν φτάσει

Δ Τ Ο Κ Τ Η Μ Α Υ Ψ Η



Κτήμα Δύο Ύψη

ΟΙΝΟΙ με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που θα έχουν τη σφραγίδα του μικροκλίματος της περιοχής είναι ο στόχος του Κτήματος.

σήμερα τα 150 στρέμματα. Οι νέες ποικιλίες που καλλιεργούνται δίπλα στον παλιό αμπελώνα είναι Κυδωνίτσα, Ασύρτικο, Αγιωργίτικο, Malbec, Βερτζαμί και Μαυροδάφνη. Η καλλιέργεια γίνεται με ιδιαίτερη φροντίδα και σύμφωνα με τα πρότυπα της βιολογικής γεωργίας. Οι οίνοι που παράγονται είναι η Trilogia (Cabernet Sauvignon), ο Dialogos Λευκός (Κυδωνίτσα & Ασύρτικο), ο Dialogos Ερυθρός (Αγιωργίτικο & Syrah) και ο Monologos (Malbec).

Στο κέντρο του νέου αμπελώνα βρίσκεται ο ελαιώνας του Κτήματος, με την ποικιλία Κορωνέικη, από την οποία παράγεται ένα εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, με πολύ χαμηλή οξύτητα, fino άρωμα και ιδιαίτερη, φρουτώδη γεύση.

Στα πλαίσια της συνεχούς δημιουργίας, που πάντα χαρακτηρίζει την πορεία του Κτήματος Βιβλία Χώρα σε κάθε του εγχείρημα, συνεχίζεται η μελέτη της δυναμικής του τόπου σε συνάρτηση με τις ποικιλίες που έχουν φυτευτεί, για την παραγωγή οίνων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που θα έχουν τη σφραγίδα του μικροκλίματος της περιοχής.



Βασίλης Τσακσαρλής και Βαγγέλης Γεροβασιλείου



Από Στόμα σε Στόμα

Σειρά εκδόσεων αφιερωμένη στην Επανομή

Το Κτήμα Γεροβασσιλείου στο πλαίσιο των πολιτιστικών του δράσεων πραγματοποιεί μια σειρά εκδόσεων με τίτλο «Από Στόμα σε Στόμα».

Η σειρά είναι αφιερωμένη στην Επανομή, στον τόπο του Κτήματος. Κάθε έκδοση, μέσα από λόγια και εικόνες, εστιάζει σε διαφορετική θεματική.

Κοινός τους στόχος η παρουσίαση της Επανομής μέσα από το παρελθόν, αλλά και το παρόν της. Με αγάπη για το χωριό και τους κατοίκους του, κάθε χρόνο η ομάδα του Κτήματος συνεργάζεται με ντόπιους, με ερευνητές και φωτογράφους.

Τα κείμενα στηρίζονται σε προφορικές μαρτυρίες, αλλά και σε γραπτές πηγές. Ερευνητές από διάφορες ειδικότητες αναλαμβάνουν κάθε φορά την έρευνα και αναδεικνύουν πληροφορίες που αφορούν τον ντόπιο, τον κάτοικο, τον επισκέπτη της Επανομής.

Στις φωτογραφίες κυριαρχούν η απλότητα, ο φυσικός φωτισμός και ο αυθορμητισμός. Ανάμεσά τους και φωτογραφίες αρχείου από κατοίκους της Επανομής, που δίνουν πληροφορίες για τους ανθρώπους, τις συνήθειες της εποχής, αλλά και για το ίδιο το φωτογραφικό μέσο.

Οι εκδόσεις

που κυκλοφορούν:

- Επανομίτικα Μαγειρέματα (για την τοπική γαστρονομία της Επανομής).
- Αμπελοτραπεζώματα (για τα προ-

ϊόντα του αμπελιού που συναντάει κανείς στην κουζίνα της Επανομής).

■ Το τσίπουρο αφηγείται (για την ιστορία του επανομίτικου τσίπουρου).

■ Γύρω-γύρω όλοι (για την πολυπολιτισμική κουζίνα της Επανομής).

■ Οι Μουσαφίρηδες (για την κουζίνα από νύφες και γαμπρούς της Επανομής).

■ Επανομή, η δική τους Ιθάκη (για τις ιστορίες ανθρώπων που επέλεξαν την Επανομή ως δικό τους τόπο)

■ Τραγουδιστά (για τη μουσική παράδοση της Επανομής).

■ Η ηχογράφηση του '69 (για μία ιστορική ηχογράφηση της μουσικής παράδοσης της Επανομής).

■ Ο υγρότοπος της Επανομής (για τη χλωρίδα, την ορνιθοπανίδα και τη σημασία τους για τον άνθρωπο και τη φύση).

■ Αρχιτεκτονήματα - Οι παλιές κατοικίες της Επανομής (για την αρχιτεκτονική των ιδιωτικών κτηρίων).

Κάθε χρόνο η έκδοση παρουσιάζεται στο Κτήμα, τον Μάιο, στις «Ανοιχτές Πόρτες», τη μεγαλύτερη οινοτουριστική εκδήλωση της χρονιάς. Από το 2012 μέχρι και σήμερα, έχουν κυκλοφορήσει 10 εκδόσεις, αφιερωμένες στην Επανομή και τη γαστρονομία της, τη μουσική, το τσίπουρο και την αρχιτεκτονική της.

Η επόμενη έκδοση θα κυκλοφορήσει τον Μάιο του 2025.

www.gerovassiliou.gr



Κάθε χρόνο η έκδοση παρουσιάζεται στο Κτήμα τον Μάιο στις Ανοιχτές Πόρτες.



Έχουν κυκλοφορήσει έως σήμερα δέκα εκδόσεις της σειράς Από Στόμα σε Στόμα.



Κοινός στόχος των εκδόσεων η παρουσίαση της Επανομής μέσα από το παρελθόν, αλλά και το παρόν της.



Αφιέρωμα στις παλιές κατοικίες της Επανομής



Ο Λάσκαρης, η σύζυγός του Σύρμω, καθώς και οι δύο τους κόρες, Βίκυ και Ελένη, συνθέτουν την εικόνα ενός σύγχρονου οικογενειακού οινοποιείου.



Αειφόρος αμπελοκαλλιέργεια στην αύρα του Θερμαϊκού

Στη μοναδική έκφραση κάθε μοικιλίας εμεινδύει η οικογένεια Ασλάνη

Οι θαλασσινές αύρες του Θερμαϊκού διασταυρώνονται στους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας Ασλάνη, σε κοντινή απόσταση από τον αμφιθεατρικά χτισμένο οικισμό της Νέας Μηχανιώνας. Ο Λάσκαρης, η Σύρμω, καθώς και οι δύο τους κόρες, Βίκυ και Ελένη, συνθέτουν την εικόνα ενός σύγχρονου οικογενειακού οινοποιείου που έχει αφοσιωθεί στη βιολογική καλλιέργεια και οινοποίηση. Η σχέση με το αμπέλι και το κρασί για τον Λάσκαρη δημιουργήθηκε στα μέσα της δεκαετίας του '80, όπου έλαβαν χώρα και τα πρωτόλεια βήματά του στην ερασιτεχνική αμπελοκαλλιέργεια και οινοποίηση, με σκοπό την απόλαυση του κρασιού με συγγενείς και φίλους. Έκτοτε το κρασί έγινε θέμα οικογενειακό.

ASLANIS
FAMILY WINERY

Το 2004 σηματοδοτεί την έναρξη του οινοποιείου με τη φύτευση Merlot, Cabernet και Syrah, ποικιλίες που μονοπωλούσαν το ενδιαφέρον των εγχώριων και διεθνών καταναλωτών και αποτέλεσαν εφαλτήριο για τη δημιουργία πολλών οινοποιείων. Λίγα χρόνια αργότερα, έπειτα από μελέτη των εδαφικών και καιρικών συνθηκών της περιοχής, αποφασίστηκε η επέκταση των αμπελώνων με τη φύτευση Λημνιού, Μαλαγουζιάς, Ασύρτικου και Κυδωνίτσας.

Φιλοσοφία του οινοποιείου αποτελεί η αειφόρος αμπελοκαλλιέργεια και η ελάχιστη παρέμβαση τόσο στα αμπελοτόπια, όσο και στην οινοποίηση.

Μονοποικιλιακές ετικέτες

Είναι ζητούμενο για την οικογένεια Ασλάνη να παράγει κρασιά εκφράζοντας το χαρακτήρα κάθε ποικιλίας, όπως αυτή ευδοκιμεί στο terroir της περιοχής. Αξίζει να αναφέρουμε ότι όλα τα κρασιά του οινοποιείου έχουν λάβει vegan - vegetarian πιστοποίηση. Οι ετικέτες είναι κατά κύριο λόγο μονοποικιλιακές, ώστε να επιτευχθεί η απόλυτη εκφραστικότητα κάθε ποικιλίας, ενώ γίνονται πειραματικές οινοποιήσεις με σκοπό τη μελέτη των διαφορετικών εκφάνσεων των ποικιλιών.

Το πολυδιάστατο κι εκλεπτυσμένο Λημνιό σταφύλι

ΤΑ ΕΠΟΜΕΝΑ βήματα για την οικογένεια Ασλάνη εστιάζουν στον πειραματισμό, με τη μορφή μικροοινοποιήσεων, γύρω από το Λημνιό. Αξιοποιώντας ποικίλους τρόπους οινοποίησης, εξερευνώντας διάφορες εκδοχές και έκφρασης της ποικιλίας. Σημειώνεται ότι το Λημνιό, μια από τις αρχαιότερες ελληνικές ποικιλίες, αποτελεί τη ναυαρχίδα του Οινοποιείου την τελευταία δεκαετία, μιας και η οικογένεια έχει πιστέψει στη δυναμική και την εξέλιξή της. Είναι ένα σταφύλι που αναφέρεται για πρώτη φορά από πολυάριθμους αρχαίους Έλληνες συγγραφείς, όπως είναι ο Όμηρος, ο Ησίοδος και ο Πολυδεύκης.



ASLANIS

FAMILY WINERY

ASLANIS FAMILY WINERY

Nea Michaniona, Thessaloniki | T. +30 2392033200

E. wine@aslaniswine.gr |  Aslanis Family Winery



Ο οινοποιός Απόστολος Θυμιόπουλος



Η έκφραση του terroir

ΚΑΘΕ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ αλλά και οι συνθήκες που επικρατούν σε αυτό ποικίλουν σημαντικά. Είναι ο αμπελουργός αυτός ο οποίος θα πρέπει να κατανοήσει πώς ένα συγκεκριμένο terroir θα εκφραστεί καλύτερα κατά τη διάρκεια των μοναδικών για την εκάστοτε χρονιά συνθηκών, σύμφωνα με τον οινοποιό.



Όλοι οι αμπελώνες του Απόστολου Θυμιόπουλου καλλιεργούνται βιολογικά, εφαρμόζοντας επιπρόσθετες βιοδυναμικές πρακτικές.



THYMIOPOULOS
VINEYARDS

Ένα δώρο της φύσης για τον ανήσυχο αμπελουργό

Είναι η ποικιλία Ξινόμαυρο, σύμφωνα με τον Απόστολο Θυμιόπουλο

Η αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί εδώ και γενιές μία από τις κυριότερες γεωργικές ενασχολήσεις της οικογένειας Θυμιόπουλου. Παρ' όλα αυτά, ο Απόστολος Θυμιόπουλος οινοποίησε πρώτος τα σταφύλια της οικογένειας ενώ σπούδαζε ακόμη στο τμήμα Οινολογίας. Έτσι, το 2005 κυκλοφόρησε την πρώτη του ετικέτα με το όνομα «Γη και Ουρανός».

Ο ίδιος, ως θερμός υποστηρικτής της αειφόρου αμπελοκαλλιέργειας, παρεμβαίνει ελάχιστα στο αμπέλι και στη διαδικασία της οινοποίησης.

Το οινοποιείο βρίσκεται στην άκρη του χωριού του Τριλόφου Ημαθίας, στους πρόποδες του όρους Βερμίου, σε πλήρη αρμονία με το φυσικό περιβάλλον.

Βιολογική καλλιέργεια

Όλοι οι αμπελώνες του καλλιεργούνται βιολογικά, εφαρμόζοντας επιπρόσθετες βιοδυναμικές πρακτικές μετά από συνεχή καταγραφή της επίδρασής τους στο αμπέλι. Αυτές οι πρακτικές τον βοηθούν να ενισχύσει τη βιοποικιλότητα στον αμπελώνα, η οποία είναι ζωτικής σημασίας. Παράλληλα, η παρουσία άγριας χλωρίδας έχει ως συνέπεια την αύξηση τόσο της υπέργειας, όσο και της υπόγειας πανίδας. Όλα τα παραπάνω βελτιώνουν την ποιότητα του εδάφους και κατά συνέπεια του αμπελώνα.

Σύμφωνα με τον ίδιο «κάθε αμπελώνας αλλά και οι συνθήκες που επικρατούν σε αυτό ποικίλουν σημαντικά. Είναι ο αμπελουργός αυτός ο οποίος θα πρέπει να κατανοήσει πώς ένα συγκεκριμένο terroir θα εκφραστεί καλύτερα κατά τη διάρκεια των μοναδικών για την εκάστοτε χρονιά συνθηκών».



**Οι οίνοι των Αμπελώνων Θυμιόπουλου
εξάγονται σε περισσότερες από 30 χώρες.**

Αφοσίωση στο Ξινόμαυρο

Ο Απόστολος Θυμιόπουλος είναι αφοσιωμένος στο Ξινόμαυρο, τη διάσημη γηγενή ποικιλία της Νάουσας, η οποία «έχει τη δυνατότητα να εκφράζει απόλυτα το terroir καθώς και τη δεξιοτεχνία του αμπελουργού». Ο αρωματικός και γευστικός του χαρακτήρας είναι ξεχωριστός για τον κόσμο του κρασιού.

Γι' αυτόν το Ξινόμαυρο αποτελεί ένα δώρο από τη φύση, του οποίου τις δυνατότητες νιώθει υποχρεωμένος να αποκαλύψει. Αυτό επιχειρεί και στην περιοχή της Ραψάνης, όπου έχει ιδρύσει από το 2015 το οινοποιείο Terra Olympus και εξερευνεί τη συνύπαρξη του Ξινόμαυρου με τις άλλες δύο τοπικές ποικιλίες, Κρασάτο και Σταυρωτό.

Διεθνής παρουσία και η μεγάλη διάκριση

Έχοντας εξαρχής ως στόχο τη διάδοση του Ξινόμαυρου σε όσο το δυνατόν περισσότερους φίλους του κρασιού ανά τον κόσμο, έπειτα από μακροχρόνιες και μεθοδικές προσπάθειες, οι χώρες στις οποίες εξάγονται τα κρασιά του Α. Θυμιόπουλου ξεπερνούν τις 30, με ισχυρή παρουσία στο Ηνωμένο Βασίλειο, τη Γαλλία, τις Σκανδιναβικές χώρες, την Ιαπωνία και άλλες.

Το σύνολο αυτών λοιπόν ήρθε να αναγνωρίσει το περιοδικό Decanter το 2022, απονέμοντάς του τη διάκριση του Rising Star και τοποθετώντας τον στο Decanter Hall of Fame, μία εκ των μεγαλύτερων διεθνών διακρίσεων που έχει λάβει αμπελουργός – οινοποιός από την Ελλάδα, προκαλώντας ακόμη παραπάνω το διεθνές ενδιαφέρον τόσο για τον ίδιο, όσο και για τον Ελληνικό αμπελώνα.



Sincerely Mariah



Δημιουργώντας αναμνήσεις με ένα κρασί *Boutari Selections*

Τα Χριστούγεννα είναι η γιορτή της σύνδεσης και της απόλαυσης. Είναι οι στιγμές που καθόμαστε γύρω από το τραπέζι, απολαμβάνοντας καλό φαγητό, κρασί και δημιουργώντας αναμνήσεις που θα μας συνοδεύουν για χρόνια. Το Sincerely Mariah, από τη σειρά Boutari Selections, είναι η ιδανική επιλογή για να δώσει έναν αέρα κομψότητας στην περίπτωση. Με την εκλεπτυσμένη γεύση και τον διαχρονικό του χαρακτήρα, αποτελεί μία νέα πρόταση για το γιορτινό τραπέζι, ισορροπώντας άψογα ανάμεσα στην παράδοση και τη σύγχρονη αισθητική.

Εκλεπτυσμένη σύνθεση

Παρασκευασμένο από τις ποικιλίες Grenache Rouge και Syrah σοδειάς 2023, το Sincerely Mariah εντυπωσιάζει με το απαλό σομόν χρώμα του και τα αρώματα φράουλας και λουλουδιών. Η φρουτώδης γεύση του συνδυάζεται με την αναζωογονητική του οξύτητα και τη βελούδινη υφή του, ενώ οι διακριτικές μπαχαρώδεις νότες προσθέτουν πολυπλοκότητα και βάθος. Αυτή η ισορροπία το καθιστά ιδανικό είτε ως aperitif ή για να συνοδεύσει εορτασικά πιάτα και γλυκά, όπως μία ανάλαφρη πάβλοβα.

Μια ιδιαίτερη ιστορία, που τιμά την αγάπη

Πέρα από την εκλεπτυσμένη του σύνθεση, το Sincerely Mariah φέρει μια ιδιαίτερη ιστορία. Εμπνευσμένο από τη Mariah, σύζυγο του Γ. Ανιετοκούμμπο, έκανε το ντεμπούτο του στον γάμο τους τον περασμένο Αύγουστο, τιμώντας την αγάπη και την αρχή μίας κοινής ζωής. Φέτος, το Sincerely Mariah βρίσκει τη θέση του στο τραπέζι, προσφέροντας την κομψότητα και την ποιότητα που ταιριάζουν στην περίπτωση. Ένα ροζέ που αναδεικνύει κάθε πτυχή της εορταστικής εμπειρίας με διαχρονικό στυλ και γευστική ισορροπία, αφήνοντας μια διακριτική αλλά αξέχαστη εντύπωση.

Το γιορτινό ροζέ

Ένα εμβληματικό terroir μια μαγική εμπειρία

Στο νεότευκτο *Tasting Room* της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ στο Αμύνταιο



Η μαγευτική θέα στη λίμνη Βεγορίτιδα από το Tasting Room της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου

Στα τέλη Οκτωβρίου άνοιξε τις πόρτες του το Tasting Room της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ στον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, όπου βρίσκεται και το εντυπωσιακό οινοποιείο του Κτήματος.

Λουσμένος στο φυσικό φως και με μαγευτική θέα στη λίμνη Βεγορίτιδα, ο νέος χώρος είναι εναρμονισμένος με οργανικό τρόπο με το περιβάλλον και προσεγμένος σε κάθε λεπτομέρειά του. Εκεί οι οινοφίλοι έχουν τη δυνατότητα γευσιγνωσίας, ανακαλύπτοντας περισσότερα για την ιστορία της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ στο Αμύνταιο, για τον ξεχωριστό αμπελώνα της Σαμαρόπετρας στα 720 μέτρα υψόμετρο -το υψηλότερο σημείο της ζώνης- αλλά και για τα αμπελοτόπια Πάλπο, Ντρούμο, Ταρσα-

νάς, Μπάρα. Σε αυτά, ο κυρ-Γιάννης Μπουτάρης, διαβλέποντας την τεράστια δυναμική του σπουδαίου terroir και πέρα από το Ξινόμαυρο, έκανε τις πρώτες φυτεύσεις λευκών ποικιλιών στην περιοχή ήδη από το 1989.

Εκεί δημιουργούνται σήμερα οι εξαιρετικές λευκές Single Block ετικέτες

του Κτήματος που αποκαλύπτουν το σπουδαίο βορειοελλαδίτικο terroir μέσα από τα micro-terroirs του.

Ιδιαίτερη θέση κατέχουν φυσικά και τα αφρώδη με Ξινόμαυρο Αμυνταίου, σε μια διαδρομή περισσότερων από 15 χρόνων πειραματισμού που συνεχίζεται. Μαζί με το Κτήμα στο Γιαννακοχώρι Νάουσας, το Tasting Room στον Άγιο Παντελεήμονα δημιουργεί νέα δεδομένα, πάντα με το μοναδικό DNA της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ. Αξίζει να σημειωθεί ότι έως το τέλος Δεκεμβρίου, γιορτάζοντας τα εγκαίνια του νέου χώρου, προσφέρονται δωρεάν στους επισκέπτες η γευσιγνωσία τριών ετικετών από τον αμπελώνα του Αμυνταίου και η ξενάγηση.





Οργανικά ενσωματωμένος στο περιβάλλον, ο επισκέψιμος χώρος της ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ στο Αμύνταιο

Πράσινος οινoturισμός

ΠΡΩΤΟΠΟΡΑ στη βιώσιμη ανάπτυξη και τον οινoturισμό, η ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, με τη νέα πρόταση του Αμυνταίου, δημιουργεί έναν ακόμη προορισμό βιωματικών εμπειριών γύρω από το κρασί, συνδυάζοντας τη φύση, την ιστορία και τις παραδόσεις του τόπου.



Ο ξεχωριστός αμπελώνας της Σαμαρόπετρας στα 720 μέτρα υψόμετρο



Ακλόνητη δέσμευση στην αριστεία και νέα αισθητική

Για τα κρασιά του ιστορικού συνεταιριστικού οινοποιείου Amyntas Winery

Το ιστορικό οινοποιείο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Αμυνταίου, της βορειότερης αμπελουργικής ζώνης της Ελλάδος, κάνει την εμφάνισή του το μακρινό 1959 και τολμά να πει κανείς πως αποτέλεσε την αρχή του καλού. Η συλλογική αυτή προσπάθεια υπήρξε μονόδρομος για τους αμπελουργούς της περιοχής, αφού έγινε από πολύ νωρίς κατανοητή η σπουδαιότητα αυτής της πολυδύναμης ποικιλίας, του Ξινόμαυρου. Ο Συνεταιρισμός όχι απλά κατάφερε να διατηρήσει την ανοδική πορεία ανάδειξης της περιοχής και της ποικιλίας, αλλά κατόρθωσε να παίξει πρωταγωνιστικό ρόλο όλα αυτά τα χρόνια. Πλέον επανασυστήνεται στους καταναλωτές με την επωνυμία «AMYNTAS WINERY», καταφέροντας να συνδυά-



σει το απόλυτο «πάντρεμα» της παράδοσης με τη νέα εποχή! Με σεβασμό στην ιστορία του συνεταιριστικού οινοποιείου, ο ρόλος του οποίου αποτέλεσε ορόσημο για την θέσπιση της ζώνης Π.Ο.Π. Αμύνταιο, το Amyntas Winery ξανά συστήνει τους αγαπημένους σε όλους κωδικούς του με νέα αναγεωμένη εμφάνιση που αποπνέει φρεσκάδα και κομψότητα. Τα στελέχη του οινοποιείου σε συνεργασία με την ομά-

δα της Noble Wines θέλοντας να δώσουν στον καταναλωτή με άμεσο, λιτό και κομψό τρόπο την ιστορία και την πλούσια κληρονομία του οινοποιείου στην παραγωγή οίνων επέλεξαν ως βασικούς άξονες των νέων ετικετών τις ημερομηνίες σταθμούς της μακροχρόνιας και επιτυχημένης πορείας του οινοποιείου.

Χρονιά ίδρυσης, το 1959

Με όνομα εμπνευσμένο από τη χρόνια ίδρυσης 1959, που σηματοδοτεί 65 αξιόλογα χρόνια οινοποίησης στη ζώνη του Αμυνταίου με ακλόνητη δέσμευση στην αριστεία και με ένα βυζαντινό μοτίβο στην ετικέτα που συμβολίζει τη διαχρονική παρουσία του Αμυνταίου στην ιστορία, η νέα σειρά 1959 Λευκός Ξηρός, Ροζέ Ξηρός, Ερυθρός Ξηρός, Ερυ-



Επίσημος διανομέας των κρασιών του Amyntas Winery σε Ελλάδα και εξωτερικό είναι η Noble Wines.

θρός Ημίγλυκος, που απαρτίζει το ανανεωμένο χαρτοφυλάκιο, είναι η πρόταση του Amyntas Winery για το καθημερινό τραπέζι του καταναλωτή. Λευκόσαρκα φρούτα και εσπεριδοειδή, κόκκινα φρούτα με νότες από κεράσι και βατόμουρο καθώς και φρούτα του δάσους με πικάντικες νότες είναι μερικά από τα αρώματα που θα συναντήσει κανείς στις νέες ετικέτες της σειράς 1959.

Παραγωγή αφρώδους οίνου από Ξινόμαυρο

Σταθμός στην οινική πορεία του οινοποιείου υπήρξε το 1971, όταν πρωτοξεκίνησαν οι πειραματικές δοκιμές για την παραγωγή αφρώδους οίνου από την ποικιλία Ξινόμαυρο, οι οποίες οδήγησαν σε εξαιρετικά αποτελέσματα. Το Ξινόμαυρο στην περιοχή του Αμυνταίου παρουσιάζει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Έτσι, τον επόμενο χρόνο κιόλας, το 1972, το ελληνικό κράτος αναγνώρισε επίσημα την αμπελοοικονομική ζώνη με την διάκριση «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΑΜΥΝΤΑΙΟ», δημιουργώντας παράλληλα τον πρώτο εγχώριο ροζέ οίνο Π.Ο.Π. στον ελλαδικό χώρο, και τον μοναδικό μέχρι τώρα. Σήμερα έχουμε τη χαρά να παρουσιάζουμε την νέα ταυτότητα των ερυθρών οίνων Αμυνταίων ΠΟΠ, Αμυνταίων ΠΟΠ Reserve και το ροζέ Αμύνταιο ΠΟΠ Νυμφαία. Ο νέος σχεδιασμός αποπνέει κομψότητα και προσιτή πολυτέλεια, αντικατοπτρίζοντας την εξαιρετική ποιότητα και την εκλεπτυσμένη πολυπλοκότητα των φημισμένων οίνων ΠΟΠ Αμύνταιο.

Οι νέες αφρώδεις δημιουργίες της Amyntas Winery

Επιπλέον, ο κόσμος της οινικής απόλαυσης του Amyntas Winery εμπλουτίζεται με δύο νέες αφρώδεις δημιουργίες Αμύντας Blanc de Noir brut και Rose brut που υπόσχονται ένα μοναδικό ταξίδι στον χώρο των αισθήσεων. Τραγανή οξύτητα, ζωηρές φυσαλίδες και εντυπωσιακό τελείωμα καλούν τον καταναλωτή να ανακαλύψει την ένταση, την φινέτσα και τη μοναδική προσωπικότητα αυτών των εκλεκτών αφρωδών οίνων.



Πλήρως επισκέψιμο

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΑ

επισκέψιμο (κατόπιν τηλεφωνικής επικοινωνίας) είναι το Οινοποιείο, που διαθέτει το σήμα «Winery Open To The Public» και δεν υπάρχει καμία επιβάρυνση για τον επισκέπτη. Στη διάρκεια της επίσκεψης στο κτίριο πραγματοποιείται ξενάγηση μεταξύ άλλων στις ιστορικές τιμεντένιες δεξαμενές, που αποτελούν και τον βασικό άξονα στήριξης του ίδιου του οινοποιείου. Εντυπωσιακές, γεμάτες μνήμες και διακοσμημένες με φωτογραφικό υλικό από στιγμές-σταθμούς της πορείας του οινοποιείου, καταφέρνει να ταξιδέψει τον επισκέπτη ενώ στο τέλος της διαδρομής θα επισκεφτεί τον χώρο παλαίωσης των κρασιών με επιλεγμένα γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια. Στην συνέχεια, θα οδηγηθεί στον χώρο των γευστικών δοκιμών, σε μια προσεγμένη αίθουσα με τοιχογραφίες εμπνευσμένες από διονυσιακές τελετές.



Ί πίσω από την δημιουργία της Zoinos Winery βρίσκεται το ανήσυχο και φιλοπρόοδο πνεύμα των αμπελουργών της αμπελουργικής ζώνης Ζίτσας.



Αυθεντικά αφρώδη κρασιά γεννιούνται από τοπικές ποικιλίες της αμπελουργικής ζώνης της Ζίτσας διά χειρός του Zoinos Winery.

Ένα ταξίδι στην ορεινή Ζίτσα μέσα από φυσαλίδες

Αυθεντικότητα και δυναμική εκφράζουν οι τοπικές ποικιλίες

Από τους αμπελώνες της Ορεινής Ζίτσας, στην καρδιά της Ηπείρου αναδύονται τρία εκλεκτά και αγαπημένα αφρώδη κρασιά που αντλούν την αυθεντικότητα και τη δυναμική τους από τις γηγενείς ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή: Ντεμπίνα, Βλάχικο και Μπεκάρι. Κάθε φιάλη, ένα ταξίδι στην Ήπειρο. Τρία αφρώδη κρασιά της Zoinos Winery, πραγματικός θησαυρός για τους λάτρεις του καλού κρασιού, που επιθυμούν να εξερευνήσουν τις γεύσεις και την παράδοση της Ηπείρου μέσα από το ποτήρι τους. Μια μοναδική γευστική εμπειρία που συνδυάζει τη μαγεία της Ηπειρώτικης γης με την τέχνη της οινοποίησης, προσφέ-

ροντας ένα ταξίδι στις γεύσεις και τις παραδόσεις της Ηπείρου.

■ Οίνος λευκός αφρώδης, extra brut ΠΟΠ Ζίτσα από την γηγενή ποικιλία Ντεμπίνα, ξεχωρίζει για τη φινέτσα και τη χαρακτηριστική του οξύτητα. Διακριτικά αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου και λευκών άνθεων. Η απόλυτη επιλογή για κάθε γιορτινή στιγμή ή μια εξαιρετική γευστική εμπειρία.

■ Aurelia, ροζέ αφρώδης οίνος extra brut ΠΓΕ Ήπειρος ένας συνδυασμός των τριών γηγενών Ηπειρώτικων ποι-



κιλιών. Λαμπερό χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες. Έντονα φρέσκα αρώματα κόκκινων φρούτων και λουλουδιών. Η ζωνρή οξύτητά του σε συνδυασμό με τη φυσαλίδα ισχυροποιούν τη συνολική γευστική εμπειρία.

■ Οίνος Ερυθρός αφρώδης, extra brut ΠΓΕ Ήπειρος ένας καινοτόμος αφρώδης από τη μοναδική Ηπειρώτικη ποικιλία Βλάχικο. Πλούσια αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών σε συνδυασμό με τη χαρακτηριστική οξύτητα και τη φυσαλίδα αναδεικνύουν την αυθεντικότητα της Ηπειρώτικης γης.



Ιδιαίτερως αρωματική η νέα βιολογική Ρετσίνα Μύρινας που λάνσαρε η Limnos Wines.



Το Οινοποιείο Limnos Wines δίπλα στο λιμάνι της Μύρινας είναι επισκέψιμο για ξεναγήσεις και γευστικές δοκιμές κρασιών του νησιού.



Ίδιες αξίες σε νέα εποχή

Για τη συνεταιριστική Limnos Wines



Στο ιδιόκτητο οινοποιείο

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΜΙΚΑΛΗΣ ΠΑΠΤΑΣ

Τα Limnos Wines στεγάζονται στο ιδιόκτητο οινοποιείο του Αγροτικού Συνεταιρισμού Λήμνου – Η Ένωση, με έδρα τη Μύρινα της Λήμνου. Τα τελευταία χρόνια προχωρούν μπροστά, μπαίνοντας στη νέα τους εποχή, κρατώντας τις ίδιες αξίες.

Η Λήμνος είναι ένα νησί με παράδοση στην αμπελουργία και το κρασί από τα αρχαία χρόνια. Γνωστή από τον Όμηρο, ο οποίος στην Ιλιάδα αναφέρει ότι με Λημνιό κρασί ευφραίνονταν οι Αχαιοί όσο βαστούσε η πολιορκία της Τροίας, ενώ αναφορές στη «λημνίαν άμπελον» βρίσκονται στην Ειρήνη του Αριστοφάνη και στο Ονομαστικόν του Πολυδεύκη. Σε αυτήν τη βαθιά ιστορία βασίζονται τα Limnos Wines και εκπροσωπούν το κρασί της Λήμνου όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και σε πολλές χώρες του εξωτερικού.

Πρώτα οι άνθρωποι

Ο Γενικός Διευθυντής των Limnos Wines, Δημήτριος Κράσσοις, αναφέρει σχετικά: «Αρχή, βάση και συνέχεια των Limnos Wines είναι οι παραγωγοί που το αποτελούν. Είναι άνθρωποι που στην πλειονότητά τους ασχολούνται αποκλειστικά με τη γη, διατηρώντας το χαρακτήρα των τοπικών ποικιλιών. Το οινοποιείο μας έχει βοηθήσει στο να μπει η αμπελουργία στη Λήμνο στη σύγχρονη εποχή, διασφαλίζοντας τη διαφύλαξη και συνέχεια της οινικής παράδοσης της Λήμνου».

Η Λήμνος έχει δύο ΠΟΠ ποικιλίες, το Μοσχάτο Αλεξανδρείας και το Λημνιό. Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας έχει πιθανή

περιοχή καταγωγής του τη Β. Αφρική και φυτεύτηκε στη Λήμνο στις αρχές του 20ου αιώνα, ενώ το Λημνιό είναι ένα σταφύλι που αναφέρεται από πολυάριθμους αρχαίους Έλληνες συγγραφείς. Τα Limnos Wines παράγουν οίνους από τις δύο αυτές ποικιλίες, λαμβάνοντας διακρίσεις τόσο στα ξηρά, όσο και στα γλυκά κρασιά τους. Η σειρά Θύμισες, εμπνευσμένη από την ποιητική συλλογή του Γιάννη Ρίτσου «Καπνισμένο Τσουκάλι», που γράφτηκε κατά τη διάρκεια που βρισκόταν εξόριστος στη Λήμνο, είναι πολυβραβευμένη.

Όπως εξηγεί ο κ. Κράσσοις, «η μοναδικότητα των κρασιών μας προκύπτει από τα ξεχωριστά μικροκλίματα και τα ηφαιστειογενή εδάφη της Λήμνου καθώς και τις καλλιεργητικές πρακτικές των παραγωγών-μελών μας. Οι ξηροθερμικές συνθήκες σε συνδυασμό με την αύρα του Αιγαίου και το χαμηλό υψόμετρο προσδίδουν στα σταφύλια μας, Μοσχάτο Αλεξανδρείας και Λημνιό, μοναδικότητα αρωμάτων και γεύσης. Είναι δε χαρακτηριστικό πως μόνο στη Λήμνο παράγεται λευκός ξηρός οίνος ΠΟΠ από μοσχάτα σταφύλια!»

Πρόσφατα τα Limnos Wines λάνσαραν τη νέα τους Ρετσίνα «Μύρινα». Είναι βιολογική και με νέα ετικέτα. Ο κ. Κράσσοις αναφέρει: «Η νέα Ρετσίνα έχει φυσική ρητίνη πεύκων που σε συνδυασμό με το λεπτό αρωματικό μπουκέτο του Μοσχάτου Αλεξανδρείας, δίνει ένα ιδιαίτερο αρωματικό προϊόν».

Πιστός στρατιώτης της Θεσσαλικής γης

Μόνη δέσμευση η ποιότητα για τον ΑΟΣ Τυρνάβου



Αυθεντικά προϊόντα από τις παρυφές του Ολύμπου προσφέρει ο ΑΟΣ Τυρνάβου.

Με βασική αρχή την αξιοποίηση των θησαυρών που παρέχει η Θεσσαλική γη και τη διασπορά τους σε όλο τον κόσμο αλλά και δέσμευση στην ποιότητα και την ικανοποίηση των αναγκών των πελατών, ο ΑΟΣ Τυρνάβου κρατά ζωντανό όραμα της διατήρησης της κληρονομιάς των συνεταιριστών του Τυρνάβου.

Σκοπός του Συνεταιρισμού είναι να απορροφά την παραγωγή των αγροτών αποδίδοντάς τους την αξία των σταφυλιών, να ενώνει τους ντόπιους παραγωγούς στην προσπάθεια διατήρησης της καλλιέργειας και να προωθεί τις αξίες της περιοχής στους καταναλωτές

Αμπελώνες και υποδομές

Οι αμπελώνες του ΑΟΣ Τυρνάβου βρίσκονται σε υψόμετρο 70-250 μέτρων. Το έδαφος είναι κυρίως αργιλο-αμμώδες, αργιλο-πηλώδες με έντονη παρουσία ασβεστόλιθων. Το μικροκλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από χαμηλές θερμοκρασίες το χειμώνα με ήπιες βροχοπτώσεις, ενώ τα καλοκαίρια είναι

συνήθως ζεστά και ξηρά.

Ο Συνεταιρισμός διαθέτει ένα αποσταγματοποιείο και ένα οινοποιείο. Οι κτιριακές του εγκαταστάσεις καλύπτουν μια έκταση 15.000 τ.μ. σε ιδιόκτητους χώρους 70.000 τ.μ. Ακόμα, διαθέτει οινοδεξαμενές 13.500 τόνων, επτά εμφιαλωτικές γραμμές και ένα οινολογικό εργαστήριο.

«Βασιλιάς» το Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου

Στην φαρέτρα του ΑΟΣ Τυρνάβου βρίσκονται αρωματικές ποικιλίες σταφυλιών όπως Ροδίτης, Μπαντίκι και Λημνιώνα, που καλλιεργούνται παραδοσιακά στην περιοχή, όπως επίσης και άλλες που ευδοκίμησαν αργότερα, όπως Ντεμπίνα, Μαλαγουζιά και Ασύρτικο που δίνουν ισορροπημένα κρασιά και αποστάγματα. Ο «βασιλιάς» όμως των ποικιλιών, είναι το Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου, που καλύπτει το μεγαλύτερο μέρος των αμπελώνων και οινοποιείται σε ερυθρά, ροζέ ακόμα και λευκά κρασιά.

Κρασιά και αποστάγματα

Ο ΑΟΣ Τυρνάβου διαθέτει μια μεγάλη γκάμα κρασιών. Ανάμεσά τους ξεχωρίζει ο ΠΓΕ λευκός οίνος «Θεσσαλικός», γνωστός και ως «Νέκταρ των Θεών», και το βραβευμένο με ασπμένια διάκριση PAR Greek Wine Award 2017 λευκό Μοσχάτο Τυρνάβου.

Την ίδια διάκριση φέρει και το Μοσχάτο Τυρνάβου ροζέ με δυνατά αρώματα τριαντάφυλλου. Στις υπόλοιπες επικέτες ξεχωρίζει ο «Ρόδοινος» ημίγλυκος λευκός οίνος, ο «Ρόδοινος» ημίγλυκος ροζέ, η σειρά κρασιών Καράφες που αποτελείται από παραδοσιακά ευκολόπιτα ελληνικά κρασιά Μοσχάτο Λευκό, Μοσχάτο ροζέ, Αρετάκι (λευκό ξηρό), Μοσχάτο ερυθρό ξηρό, Ημίγλυκο Μοσχάτο ερυθρό, Ρεσινάκι (Ρεσιτίνα), σε καραφάκια ταβέρνας. Τέλος, διαθέτει τη σειρά κρασιών «Ασκός» Bag-in-box. Πέρα από κρασιά, ο ΑΟΣ Τυρνάβου παράγει το Συνεταιριστικό Τσίπουρο Τυρνάβου, το Τσίπουρο με κρόκο «Στίγμα», το Ούζο Τυρνάβου, το «Old Spirit» παλαιωμένο τσίπουρο Τυρνάβου και το νέο Τσίπουρο Τυρνάβου με Μαστίχα Χίου.



Ένα μεγάλο όνειρο έθρεψε το αμπέλι στον Μεσενικόλα

Διαμάντι στα χέρια του Γ. Καραμήτρου η ομάνια ποικιλία Μαύρο Μεσενικόλα

Η ιστορία της οικογένειας Καραμήτρου συνδέεται άρρηκτα με τον Μεσενικόλα Καρδίτσας και χάνεται στο βάθος του χρόνου. Δεν χάνει ωστόσο σε καμιά χρονική στιγμή τη σύνδεσή της με την αμπελοκαλλιέργεια και την οινοτεχνία. Σύμφωνα με τις πηγές η οικογένεια κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας μετακινήθηκε από την Ευρυτανία και εγκαταστάθηκε στον Μεσενικόλα, αναζητώντας μια καλύτερη τύχη.

Στο πέρασμα του χρόνου δημιουργείται η Λίμνη Πλαστήρα και ευεργετεί την ήδη εξαιρετική τοποθέτηση των αμπελώνων ενώ το έδαφος προετοιμάζεται με προσεκτικά βήματα από τους προγόνους. Έτσι όταν ο Γιώργος Καραμήτρος το 1990, μετά την ολοκλήρωση των σπουδών του στην Οινοτεχνία, παραλαμβάνει την σκυτάλη, αρχίζει να



πραγματοποιεί το μεγάλο του όνειρο: Τη δημιουργία ενός σύγχρονου οινοποιείου στο χωριό του, μέσα στη ζώνη ΟΠΑΠ για την παραγωγή κρασιών ποιτικών, που θα κάνουν τον Μεσενικόλα ξακουστό σε όλο τον κόσμο. Τον ενδιαφέρει εξίσου όμως να διασωθούν οι αρχαίες ελληνικές ποικιλίες, να τονωθεί η αμπελοκαλλιέργεια, να μείνουν

οι νέοι στην ύπαιθρο. Ταξιδεύει σε όλον τον κόσμο. Βλέπει νέους τρόπους καλλιέργειας και οινοποίησης. Ψάχνει τις καλύτερες μηχανές για το Οινοποιείο, αγοράζει βαρέλια από τη Γαλλία.

Το 2000 το Οινοποιείο με δυναμικότητα 400.000 φιαλών ετησίως ξεκινά με την εμφιάλωση του ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ ΟΠΑΠ. Είναι μια ημερομηνία σταθμός για την οικογένεια Καραμήτρου.

Από τότε τα προσεκτικά βήματα, η πίστη στην εξαιρετικής ποιότητας πρώτη ύλη, η συνεχής παρουσία σε εκθέσεις και γευσιγνωσίες στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, ο εκσυγχρονισμός και ο εμπλουτισμός του μηχανολογικού εξοπλισμού και οι βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου, έχουν κάνει τα κρασιά «Winery Monsieur Nicolas by G. Karamitros» γνωστά σε όλο τον κόσμο.



Γιώργος Καραμήτρος, επικεφαλής Οινοποιείου



Ιδανικές συνθήκες για αμπελοκαλλιέργεια προσφέρει η περιοχή του Μεσενικόλα Καρδίτσας.



Στον ευλογημένο τόπο

ΤΙΣ ΗΔΗ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΕΣ συνθήκες για την παραγωγή διαλεκτών σταφυλιών και θαυμάσιων κρασιών στον Μεσσηνικόλα βελτίωσε η δημιουργία σε απόσταση αναπνοής της τεχνητής Λίμνης Ν. Πλαστήρα, που ολοκληρώθηκε το 1959. Σήμερα στην ούτως ή άλλως «ευλογημένη» χωροταξία των αμπελώνων (υψόμετρο 700 μ., στις πλαγιές των Αγράφων, έδαφος αργιλοπηλώδες), προστίθεται η αλλαγή του μικροκλίματος κάνοντας τις συνθήκες ιδανικές.





Γιάννης Γιατράς-Γκούμας



Ευλογία το σπάνιο γέννημα του αμπελώνα της Ζακύνθου

Ένας χώρος διπλής δημιουργίας στα Τριλάγκαδα Μαριών από την οικογένεια Γκούμα

Το Κτήμα Γκούμα βρίσκεται στα Τριλάγκαδα Μαριών στα ορεινά της βορειοδυτικής περιοχής της Ζακύνθου, σε έναν ιδιαίτερο χώρο που περιστοιχίζεται από βουνά, τρία χιλιόμετρα μόλις από τη θάλασσα και σε υψόμετρο 300 μέτρων. Εκτός από τους αμπελώνες κοντά στο Κτήμα, υπάρχουν αμπελώνες στα 450 μ. υψόμετρο και στα 600 μ. καθώς το ανάγλυφο της περιοχής επιβάλλει την διασπορά τους.

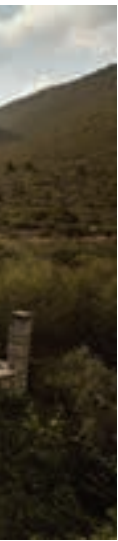
Όλα ξεκίνησαν το 1900

Η ιστορία του Κτήματος ξεκινάει το 1900, όταν οι πρόγονοι των σημερινών ιδιοκτητών φύτεψαν τους πρώτους αμπελώνες στο χώρο του Κτήματος. Από το 1980 ο Γιάννης Γιατράς-Γκούμας φυτεύει και ασχολείται ερασιτεχνικά με την καλλιέργεια και οινοποίηση γηγενών ποικιλιών όπως ο σπάνιος κόκκι-

νος Αυγουσιάτης και το χρυσοκίτρινο Βοσιτλίδι. Η αγάπη και το πάθος του για το αμπέλι και το κρασί τον οδήγησαν το 2014 στη δημιουργία του οινοποιείου. Ο σεβασμός στη γη και στο περιβάλλον υπαγόρευε τον βιολογικό τρόπο καλλιέργειας των αμπελώνων. Το έδαφος είναι αργιλοπηλώδες με παρουσία πέτρας. Τα αμπέλια δεν ποτίζονται και το μικροκλίμα της περιοχής είναι ιδιαίτερο με μεγάλη διαφορά θερμοκρασίας μέρας και νύχτας. Λόγω της διαμόρφωσης του τοπίου υπάρχουν συνεχή ρεύματα αέρα που δεν αφήνουν τη θερμοκρασία να ανέβει ώστε να επηρεάσει αρνητικά την καλλιέργεια και αυτό δίνει στον παραγόμενο οίνο ικανοποιητική οξύτητα και αρωματικό δυναμικό. Με τέτοια εξαιρετη ύλη είναι δυνατή η εφαρμογή παραδοσιακών πρακτικών στην παραγωγή συνδυάζοντάς τες με νέες τεχνικές.

Μικρή αλλά εκλεκτή συλλογή κρασιών

Ως αποτέλεσμα το Κτήμα διατηρεί μια μικρή αλλά εκλεκτή συλλογή κρασιών με ό,τι καλύτερο προσφέρει εδώ και αιώνες η Ζακυνθινή γη. Σε ό,τι αφορά τις ποικιλίες αμπελιού που καλλιεργούνται αυτή τη στιγμή είναι οι τοπικές λευκές Βοσιτλίδι και Παύλος και η ερυθρή Αυγουσιάτης, ενώ στα σχέδια του Οινοποιείου είναι η επέκταση στην καλλιέργεια και την οινοποίηση και άλλων -από τις πολλές καταγεγραμμένες- τοπικών ποικιλιών ώστε να τις γνωρίσει το οινόφιλο κοινό ανά τον κόσμο. Σημειώνεται ότι το Κτήμα Γκούμα, όπως συνολικά το νησί της Ζακύνθου, δέχεται κάθε χρόνο επισκέπτες από όλο τον κόσμο όπου γνωρίζουν και γεύονται τα κρασιά του και απολαμβάνουν το μοναδικό τοπίο των ορεινών περιοχών.



Το Κτήμα Γκούμα καλλιεργεί και οινοποιεί μόνο τοπικές ποικιλίες του νησιού της Ζακύνθου.

Ο καρπός της γης μαζί με τον καρπό της τέχνης

ΣΤΟΝ ΠΕΤΡΟΧΤΙΣΤΟ

αναπαλαιωμένο χώρο όπου στεγάζεται το Κτήμα Γκούμα στα Τριλάγκαδα κοντά στον ορεινό οικισμό των Μαριών συμβιώνουν στην πραγματικότητα αρμονικά δύο χώροι δημιουργίας: Το οινοποιείο κι ένα εργαστήριο αιογραφίας. Και οι δύο είναι αναπόσπαστες δραστηριότητες της οικογένειας Γιατρά Γκούμα. Ως αποτέλεσμα δίπλα στο πολύτιμο κρασί που αντανακλά τον πολιτισμό του τόπου, η τέχνη της αιογραφίας διά χειρός Ιωάννη Γιατρά σε έναν χώρο που τελικά συνδυάζει τον καρπό της γης με αυτόν της τέχνης.



ΚΤΗΜΑ ΓΟΥΜΑ
2008



ΚΤΗΜΑ ΓΚΟΥΜΑ
Τ. 694 432 66 78
E. info@artandwine.gr
www.artandwine.gr |  



Πάντρεμα του ρωμαλέου ερυθρού Syrah με το λευκό και αρωματικό Viognier με στόχο την ισορροπία μεταξύ δύναμης και κομψότητας



Ένα αμπελοτόπι, ένας μύθος ένα ελληνικό μεγάλο κρασί

Εύβοια, η γενέτειρα του ομιουδαίου Syrah Vioignier

Η δημιουργία ενός ελληνικού Syrah στα πρότυπα του Βόρειου Ροδανού ήταν η αρχική σκέψη πίσω από τη δημιουργία της ετικέτας Άγιος Χρόνος του Κτήματος Αβαντίς με έδρα τον Μύτικα της Εύβοιας. Ένα μεγάλο κρασί διά χειρός του Απόστολου Μούντριχα, ενός οινοποιού το όνομα του οποίου είναι συνυφασμένο με την κοσμοπολίτικη ερυθρή ποικιλία σταφυλιού Syrah, την οποία και οινοποιεί αδιάκοπα περισσότερα από 20 χρόνια τώρα, επενδύοντας κόπο και χρόνο σε μικροοινοποιήσεις και φυτεύσεις διαφορετικών κλώνων. Χαρμάνι Syrah με τη λευκή γαλλική ποικιλία Vioignier, η ετικέτα Άγιος Χρόνος φέρει όλα τα χαρακτηριστικά ενός με-



γάλου κρασιού. Το κτήμα από το οποίο προέρχεται η πρώτη ύλη έχει επιλεχθεί εδώ και 30 χρόνια και είναι φυτεμένο 92% Syrah & 8% Vioignier εξασφαλίζο-

ντας την ιδιαιτερότητα του φρούτου που απαιτεί ένα μεγάλο κρασί. Άλλωστε, ως γνωστόν, τα μεγάλα κρασιά φτιάχνονται στο αμπέλι. Η οινολογική φιλοσοφία ήταν -και παραμένει τόσα χρόνια μετά- η ανάδειξη με τις μικρότερες παρεμβάσεις της δύναμης του terroir και του σταφυλιού. Στόχος η δημιουργία ενός ισχυρού και παράλληλα σιβαρού κρασιού με μεγάλη αντοχή στο χρόνο. Επίσης η ετικέτα κυκλοφορεί ήδη 20 χρόνια προσφέροντας σπουδαία και υψηλή ποιότητα για βάθος χρόνου, ενώ, όπως κάθε κρασί αυτής της κλάσης, δημιουργεί τόσες γευστικές συγκινήσεις απαραίτητες για τη δημιουργία του μύθου που το συνοδεύει.

Κοινή πορεία ανάπτυξης μαζί με το αμπέλι και το κρασί του

«Δεν είναι μόνο ένα επάγγελμα για εμάς η αμπελοργία», Λένε τα αδέρφια Λύτρα

«Φέτος κλείσαμε 20 χρόνια από τότε που αναλάβαμε τη διαχείριση του Κτήματος Λύτρα από τον πατέρα μας, τον Γεώργιο Λύτρα. Έμπειρος γεωπόνος, διευθυντής κτημάτων της Ανωτάτης Γεωπονικής Σχολής που ξεκίνησε το Κτήμα το 1954 στο Πικέρμι Αττικής. Πάντα μας έλεγε ότι το αγόρασε, γιατί το θεωρούσε ιδανικό για αμπελοκαλλιέργεια. Το 2004 λοιπόν ήταν μια στιγμή που καθόρισε τη ζωή μας, μιας και η αμπελοργία δεν είναι για μας μόνο ένα επάγγελμα, αλλά μια κοινή πορεία ανάπτυξης μαζί με το αμπέλι και το κρασί του.

Με την ανιδιοτελή βοήθεια και τις συμβουλές καταξιωμένων οινοποιών, μπήκαμε σε αυτό τον κόσμο με άγνοια κινδύνου. Σταδιακά αποκτήσαμε με την επιτόπου εργασία και μελέτη, ένα βα-



Θεόδωρος (δεξιά) & Αναξαγόρας Λύτρας

σικό υπόβαθρο γνώσης. Θεμελιώδεις αρχές του είναι η βιολογική καλλιέργεια και η αποφυγή όσο το δυνατόν χημικών παρεμβάσεων στην οινοποίηση. Εξάλλου, όπως αναφέρει και ο

σπουδαίος παραγωγός βιοδυναμικών κρασιών Nicolas Joly, το κρασί γίνεται στο αμπέλι.

Ακολουθώντας αυτές τις αρχές χρησιμοποιούμε πάντα μόνο σταφύλια από τον αμπελώνα μας στο Πικέρμι. Η οινοποίηση γίνεται με σχεδόν μηδαμινή ανθρώπινη παρέμβαση χωρίς προσθήκες παρά μόνο μια μικρή ποσότητα θείου. Μια τέτοια διαδικασία, απαιτεί γνώσεις, εμπειρία και άριστη ποιότητα σταφυλιού.

Οι οινολόγοι μας Πάνος και Σπύρος Ζουμπούλης έχουν μια ολιστική προσέγγιση για την παραγωγή του κρασιού, από την καλλιέργεια του αμπελιού μέχρι την εμφιάλωσή του, και μια μακρά εμπειρία σε βιολογικές, βιοδυναμικές μεθόδους. Με την πολύτιμη καθοδήγησή τους, τα κρασιά του Κτήματος



Είκοσι χρόνια στη διαχείριση του Κτήματος Λύτρα στο Πικέρμι Αττικής συμπληρώνουν φέτος τα αδέρφια Θεόδωρος και Αναξαγόρας Λύτρας.

εκφράζουν άμεσα το ιδιαίτερο τερουάρ της γης των Μεσογείων.

Θέλουμε να το τονίσουμε αυτό, γιατί χωρίς πίστη και αγάπη για τον τόπο του αμπελιού, δύσκολα μπορεί να παραχθεί κρασί με χαρακτήρα.

Παραμένουμε αισιόδοξοι ότι θα μπει ένα φρένο στην συνεχόμενη υποβάθμιση του Μεσογειακού αμπελώνα και κατ' επέκταση του όλου περιβάλλοντος των Μεσογείων. Γιατί Μεσόγεια ίσον αμπέλι. Ειδικά στην εποχή μας, λόγω κλιματικής αλλαγής, τα Μεσόγεια χρειάζεται να διατηρήσουν τον πράσινο χαρακτήρα τους, προστατεύοντας το μικροκλίμα του λεκανοπεδίου.

Θα είμαστε πολύ χαρούμενοι να ξαναδούμε να φυτεύονται αμπέλια και όχι άλλα φωτοβολταϊκά, αποθήκες και εμπορικά κέντρα, νέους να τα καλλιεργούν με αγάπη, εκτιμώντας το θησαυρό που παραλάβαμε από τους προγόνους. Η δική μας προσπάθεια είναι ένα καλό παράδειγμα πως ένα μικρό κτήμα στα Μεσόγεια μπορεί να γίνει βιώσιμο και να ανταμείψει τους κόπους του αμπελουργού.

Αναμένοντας τα κρασιά του 2024 για άλλη μια συνεχόμενη ξηρή και θερμή χρονιά, τις Ευμενίδες Ασύρτικο, Μαλαγουζιά και το λίγο αλλά αγαπημένο Syrah Λύτρας, ελπίζουμε ότι ο Αττικός οίνος θα βρει τη θέση που του αξίζει στην καρδιά του καταναλωτή.»

Θεόδωρος & Αναξαγόρας Λύτρας



20 ΧΡΟΝΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ



ΚΤΗΜΑ ΛΥΤΡΑΣ

Λεωφόρος Μαραθώνος, Πικέρμι
www.lytraswinery.com



Οι κτιριακές εγκαταστάσεις αξιοποιούν τη φυσική ενέργεια ελαχιστοποιώντας το περιβαλλοντικό αποτύπωμα.

Φρεσκάδα και πολυπλοκότητα δίνει στο Σαββατιανό

Ένα ιστορικό οινοποιείο αναδεικνύει το terroir του αττικού αμπελώνα

Το Οινοποιείο Παπαγιαννάκος, με ιστορία που ξεκινά το 1919, αποτελεί ορόσημο ποιότητας και καινοτομίας στην ελληνική οινοποιία. Βρίσκεται στο Μαρκόπουλο Αττικής και είναι το πρώτο βιοκλιματικό οινοποιείο στην Ελλάδα, συνδυάζοντας την παράδοση με τη βιωσιμότητα.

Η οικογένεια Παπαγιαννάκου πάνω από 100 χρόνια έχει αφιερωθεί στη διατήρηση και ανάδειξη του αττικού αμπελώνα με το ξεχωριστό terroir που της προσδίδει το ασβεστολιθικό υπέδαφος και η εξαιρετική τοποθεσία δίπλα στη θάλασσα με το ευλογημένο μικροκλίμα της περιοχής. Ιδιαίτερη θέση κατέχει το Σαββατιανό, η γηγενής ποικιλία της Αττικής, που δεσπόζει στην περιοχή εδώ και χιλιάδες χρόνια και στα χέρια του οινοποιείου αποκαλύπτει τη δυναμική της σε κρασιά με φρεσκάδα και πολυπλοκό-



τητα. Μέσα από σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης και διαρκή αναζήτηση ποιότητας, το Οινοποιείο Παπαγιαννάκος έχει αναδείξει το Σαββατιανό ως μια premium ποικιλία που εντυπωσιάζει στις διεθνείς αγορές.

Εκλεκτές ετικέτες

Η γαστρονομική ετικέτα Σαββατιανό Vientzi Single Vineyard παράγεται από αμπέλια που έχουν ηλικία άνω των 50 ετών, γεγονός που προσδίδει στο κρασί ξεχωριστή πολυπλοκότητα και βάθος. Το όνομα «Vientzi» προέρχεται από τον συ-

γκεκριμένο αμπελώνα, ο οποίος βρίσκεται στο Μαρκόπουλο Αττικής και χαρακτηρίζεται από μοναδικά εδαφοκλιματικά στοιχεία. Η οινοποίηση περιλαμβάνει σύγχρονες τεχνικές με στόχο τη διατήρηση της φρεσκάδας και των χαρακτηριστικών αρωμάτων του Σαββατιανού, όπως τα αρώματα ώριμων φρούτων, εσπεριδοειδών και νότες λουλουδιών. Στον ουρανίσκο, είναι ισορροπημένο, με ζωντανή οξύτητα, πλούσια υφή και μακρά επίγευση, γεγονός που το καθιστά ιδανικό συνοδευτικό για πιάτα της ελληνικής κουζίνας, όπως ψάρια, θαλασσινά και λευκά κρέατα. Το κρασί αυτό αποδεικνύει τη δυναμική του Σαββατιανού, παρουσιάζοντάς το ως μια premium επιλογή που ξεφεύγει από τα παραδοσιακά πρότυπα και έχει αποσπάσει εξαιρετικές κριτικές και βραβεύσεις.

Η εμπειρία της επίσκεψης στον αττικό αμπελώνα

ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

Ξεχωρίζει και για τη φιλοξενία του, προσελκύοντας λάτρεις του κρασιού από την Ελλάδα και το εξωτερικό. Η εμπειρία επίσκεψης περιλαμβάνει ξενάγηση στους αμπελώνες, στους καλαίσθητους χώρους παραγωγής και στα υπόγεια κελάρια, όπου οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να δοκιμάσουν εξαιρετικά κρασιά σε ένα περιβάλλον που αναδεικνύει την αυθεντική ελληνική φιλοξενία.



ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ

1919

www.papagiannakos.gr



[papagiannakoswinery](https://www.instagram.com/papagiannakoswinery)

Ιστορία και τέχνη της Ρετσίνας

Ένα κρασί-σύμβολο της Ελλάδας, με ένα σθένος που δεν εξαντλήθηκε ποτέ

Η πρακτική της προσθήκης ρητίνης στον οίνο έχει αρχαίες ρίζες και συνδέεται στενά με την ελληνική οινοπαραγωγή. Αρχικά, η ρητίνη είχε επιλεχθεί ως ουσία σφράγισης των δοχείων, για να προστατεύσει το κρασί από τον οξειδωτικό αέρα και να διατηρήσει τη φρεσκάδα του προϊόντος ζύμωσης. Ωστόσο, με την πάροδο του χρόνου, η πρακτική αυτή έγινε περισσότερο θεωρία και το ρετσίμι αποτέλεσε ένα ξεχωριστό συστατικό της ελληνικής οινοποιίας, που προσδίδει μοναδικό άρωμα και γεύση, διαμορφώνοντας εκλεκτές ετικέτες με έντονο χαρακτήρα.

Η Ρετσίνα έχει τη δική της κατηγορία ποιότητας, καθώς είναι Οίνος με Ονομασία Κατά Παράδοση (ΟΚΠ). Αυτό ισχύει επειδή για την οινοποίησή της ακολουθείται μία ειδική παραδοσιακή μεθοδολογία και συγκεκριμένα η προσθήκη του ρετσινιού σε συγκεκριμένο ποσοστό επί του συνολικού όγκου. Επιπλέον, για την παρασκευή της χρησιμοποιείται κατά βάση η ποικιλία «Σαββατιανό», γηγενής του Αττικού αμπελώνα.

Η συμβολή της Οινοποιίας Μαλαματίνα

Η Ρετσίνα συνδέεται αναπόσπαστα με την Οινοποιία Μαλαματίνα, μία από τις πιο εμβληματικές οινοποιητικές εταιρείες στην Ελλάδα, που έπαιξε καθοριστικό ρόλο στη διατήρηση και εξέλιξη αυτού του μοναδικού ελληνικού προϊόντος. Ξεκινώντας το 1860 στην Τένεδο, με τον Ευστράτιο Μαλαματίνα και την ποικιλία «τσαούσια», η οικογένεια μετέφερε την παραγωγή της στην Αλεξανδρούπολη, με τον Κωνσταντίνο Μαλαματίνα να ιδρύει το πρώτο οινοποιείο το 1895 και να φέρνει τη Ρετσίνα στα λιμάνια της Βόρειας Ελλάδας. Το 1957, ο Ευάγγελος Μαλαματίνας, εκπροσωπώντας την 3η γενιά, εμφιάλωσε για πρώτη φορά τη Ρετσίνα στο εμβληματικό μπουκάλι «φούσκα», κα-



τοχυρώνοντας την ποιότητα και το άρωμα του προϊόντος. Έπειτα από 129 χρόνια πορείας, η Οινοποιία Μαλαματίνα παραμένει πρωτοπόρος, χρησιμοποιώντας παραδοσιακές συνταγές και σύγχρονες μεθόδους, δημιουργώντας παράλληλα μια Ρετσίνα αυθεντική και αναλλοίωτη στο χρόνο.

Η Σύγχρονη Ρετσίνα - Παράδοση και Καινοτομία

Η Ρετσίνα Μαλαματίνα συνεχίζει να κρατά τον πρωταγωνιστικό της ρόλο, ενώ το brand αποτελεί πρεσβευτή της ελληνικής παράδοσης και του πολιτισμού, σε διεθνές επίπεδο.

Σήμερα, η Οινοποιία Μαλαματίνα προ-

σαρμόζεται στις σύγχρονες τάσεις, παρουσιάζοντας εκλεπτυσμένες εκδοχές Ρετσίνας, που κερδίζουν τόσο την εμπιστοσύνη των Ελλήνων όσο και την αναγνώριση των αγορών του εξωτερικού. Η σταθερή έμφαση στην ποιότητα αποδεικνύει πως η παράδοση μπορεί να συμβαδίσει αρμονικά με την καινοτομία, εξασφαλίζοντας τη διαχρονικότητα της ελληνικής Ρετσίνας.

Στον Όμιλο Mantis

Σημαντική εξέλιξη στην πορεία της εταιρείας αποτελεί η εξαγορά της από τον Όμιλο Εταιρειών Mantis το 2022, μια κίνηση που στόχευσε στη στρατηγική αναδιάρθρωση και την περαιτέρω ενίσχυση της παρουσίας της Ρετσίνας Μαλαματίνα στην εγχώρια και διεθνή αγορά.

Η ενσωμάτωση νέων τεχνολογιών και προηγμένων συστημάτων ελέγχου, καθώς και η τεχνογνωσία του ανθρώπινου δυναμικού, εξασφάλισαν στην Οινοποιία Μαλαματίνα πιστοποίηση από το IFS, τον κορυφαίο διεθνώς φορέα πιστοποίησης στον κλάδο, ως απόδειξη των βελτιώσεων στις παραγωγικές διαδικασίες, με έμφαση στην ποιότητα.

Στο ίδιο πλαίσιο, η Οινοποιία Μαλαματίνα έχει λάβει πιστοποίηση από την κορυφαία εμπορική οργάνωση BRC, η οποία αποτελεί βασική προϋπόθεση για τις επιχειρήσεις που επιθυμούν να εξαγάγουν τα προϊόντα τους στην αγορά της Μεγάλης Βρετανίας.

Με τη νέα διοίκηση, η Οινοποιία Μαλαματίνα επικεντρώνεται στη βελτίωση της ποιότητας και στην αναβάθμιση της Ρετσίνας, καθιστώντας την ανάμεσα στα κορυφαία κρασιά του κόσμου με διεθνείς διακρίσεις («Ασημένιο Βραβείο IWSC 2024» & «Ασημένιο Βραβείο Thessaloniki Wine & Spirits Trophy 2024»).

Η Ρετσίνα είναι ξεκάθαρα ένα σύμβολο της Ελλάδας. Με ένα σθένος που δεν εξαντλήθηκε ποτέ και μια ελληνικότητα που δεν περιόριστηκε.



2303 Reziné Rosé

ΜΙΑ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ροζέ Ρεσίνα με λαμπερό ροζ τριανταφυλλί χρώμα, αρώματα από ώριμο πετροκέρασο και framboise, νότες από φύλλα ντομάτας και χαμομηλιού, με πολύ διακριτικές νότες μαστίχας και δεντρολίβανου. Για περιορισμένο αριθμό φιαλών.



2303 Reziné Wild Ferment Limited Edition

ΜΙΑ PREMIUM σύνθεση με πλούσια φρουτώδη και βοτανικά αρώματα. Αυθόρμητη ζύμωση μέσα σε τιμεντένιες δεξαμενές ωσειδούς σχήματος και παραμονή στις οινολάσπες για τρεις μήνες. Μια Ρεσίνα εκλεκτή και σπάνια, για περιορισμένο αριθμό φιαλών.

Ρεσίνα Μαλαματίνα

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

της αυθεντικής Ρεσίνας Μαλαματίνα, τα εκλεκτά ελληνικά σταφύλια των ποικιλιών Σαββατιανού & Ροδίτη, συλλέγονται με το χέρι και στη συνέχεια οδεύουν προς την ελεγχόμενη οινοποίηση.



Ρεσίνα Μάλαμα

ΜΙΑ ΡΕΤΣΙΝΑ

εκλεπτυσμένη για τους απαιτητικούς, μοντέρνα για το νεανικό κοινό και ευκολόπιστη για όλους, με φινετσάτη επίγευση και μακρά διάρκεια, φτιαγμένη από ανθρώπους που γνωρίζουν από καλή Ρεσίνα!





Ανοίγει ξανά το Μουσείο Οίνου

ΜΕ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ, το Μουσείο Οίνου του Ε.Ο.Σ Σάμου ανοίγει και πάλι τις πόρτες του την Κυριακή 22 Δεκεμβρίου 2024, για να υποδεχτεί μικρούς και μεγάλους. Η γιορτή, που έχει γίνει θεσμός τα τελευταία χρόνια στη Σάμο, αναμένεται και πάλι να ξεχειλίζει από γέλια και παιχνίδια, όμορφα δρώμενα και μουσική ώστε να προσφέρει αξέχαστες αναμνήσεις σε όλη την οικογένεια.



Δώρο Θεού το αμπέλι ευλογημένο το κρασί

Ένας ιστορικός συνεταιρισμός επενδύει σε ένα λαμινό μέλλον

Κοντά στις ακτές της Μικράς Ασίας, στο μεταίχμιο Δύσης και Ανατολής, ένα από ομορφότερα νησιά του Αιγαίου ήταν ο τόπος που επέλεξε ο θεός Διόνυσος για να διδάξει την καλλιέργεια της αμπέλου. Και αυτό για να ανταποδώσει στους Σαμιώτες τη βοήθεια που του έδωσαν για να νικήσει τις Αμαζόνες.

Μια οινική ιστορία 3.000 ετών, καταγεγραμμένη σε πηγές αρχαίων συγγραφέων, με τις διήρεις «Σάμαινες» φορτωμένες «οξυπύθμενους» σαμιακούς αμφορείς, να μεταφέρουν το σαμιώτικο κρασί σε αρχαία λιμάνια όλης της Γης. Τη θέση τους εδώ και έναν αιώνα παίρνει ο υπερδραστήριος Ενιαίος Οινοποιητικός Αγροτικός Συνεταιρισμός της Σάμου (ΕΟΣ Σάμου), που εξαγεί το 70% της παραγωγής του -των 5,5 χιλιάδων τόνων- σε 27 χώρες του κόσμου. Από το 1934 που ιδρύθηκε μετά από κινητοποίηση των αμπελουργών του νησιού ο ΕΟΣ Σάμου συγκεντρώνει, οινοποιεί και εμπορεύ-



εται το σύνολο της οινικής παραγωγής των 1.500 και πλέον, αμπελοκαλλιεργητών-μελών του, ενώ συνεχώς εκσυγχρονίζεται και επενδύει σε τεχνολογία και τεχνογνωσία, συνδυάζοντάς τες αρμονικά με την παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης.

Κοντά στα 1.000 διεθνή βραβεία

Τα κρασιά του ΕΟΣ Σάμου έχουν συγκεντρώσει μέχρι σήμερα εκατοντάδες βραβεία, πλησιάζουν τα 1.000, σε διεθνείς διαγωνισμούς και εκθέσεις, ενώ κάθε χρόνο προστίθενται σε αυτήν τη λίστα ολόένα και σημαντικότερες διακρίσεις

Ορεινές πεζούλες και Άσπρο Μοσχάτο Σάμου

Στο 98% των αμπελώνων της Σάμου, έκτασης 14.000 στρεμμάτων, καλλιεργείται το «Άσπρο Μοσχάτο», ένα μικρόρωγο σταφύλι, το οποίο θεωρείται ο πιο ευγενής κλώνος της οικογένειας των Μοσχάτων. Οι αμπελώνες όπου φύεται είναι ημιορεινοί και ορεινοί, διαμορφωμένοι σε χαμηλό κύπελλο. Εκτείνονται σε όλη τη Σάμο, σε υψόμετρο μέχρι και πάνω από τα 900 μ. Εκεί η καλλιέργεια γίνεται στις πατρογονικές πεζούλες ξερολιθιάς με μικρές στρεμματικές αποδόσεις. Το έδαφος σε συνδυασμό με το ευνοϊκό για την αμπελοκαλλιέργεια μικροκλίμα και την ευνοϊκή επίδραση της θαλάσσιας αύρας, δίνουν τη δυνατότητα στα σταφύλια να ωριμάζουν σταδιακά, πράγμα που τους προσδίδει έναν ιδιαίτερο αρωματικό χαρακτήρα ενώ χαρίζουν οίνους, ξηρούς, ημίξηρους και γλυκείς, με άρωμα ποιότητας και αξέχαστη γεύση.

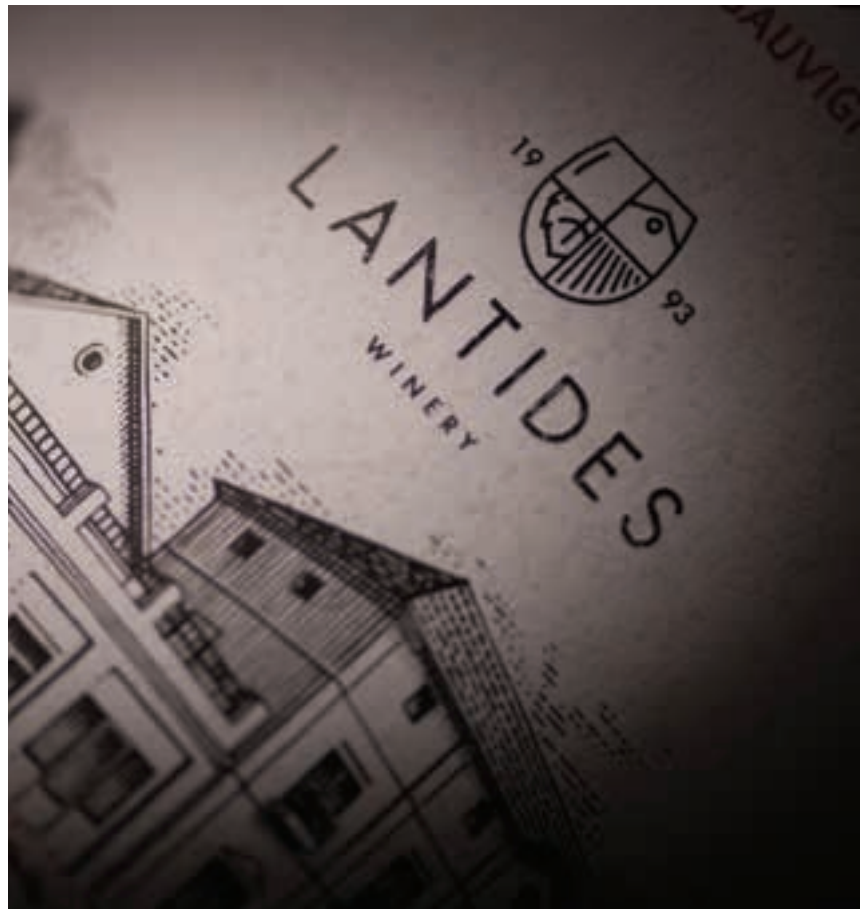


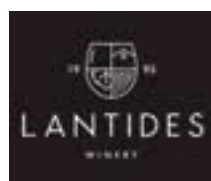


Ο ιδρυτής του οινοποιείου Πανίκος Λαντίδης



Σίμος Λαντίδης, η δεύτερη γενιά του Οινοποιείου





Οίνοι terroir με τη δύναμη του Ηρακλή

Στην κοκκινομάνα ζώνη δημιουργεί το Οινοποιείο Λαντίδη

Πάνω από 30 χρόνια ζωής μετρά πλέον το οινοποιείο που ίδρυσε ο Πανίκος Λαντίδης, όταν επιστρέφοντας από τις σπουδές του στο Montpellier και στο Bordeaux της Γαλλίας, αποφάσισε να δραστηριοποιηθεί οινικά στην υπέροχη περιοχή της Νεμέας.

Ξεκίνησε και σπούδασε στο Montpellier της Γαλλίας, πήρε το γαλλικό δίπλωμα Οινολόγου και συμπλήρωσε τις γνώσεις του σε Οινολογία και Αμπελουργία στο Bordeaux για δύο ακόμη χρόνια. Στη συνέχεια, αποφάσισε να δραστηριοποιηθεί επαγγελματικά στην Ελλάδα, που του έδινε μεγάλα περιθώρια επαγγελματικής δράσης. Αρχικά εργάστηκε σε μεγάλη εταιρεία της εποχής εκείνης, ως ο κύριος οινολόγος της, οινοποιώντας σε Νεμέα, Αττική και Μαντινεία. Αφού επί μία πενταετία είχε ασχοληθεί με το ιδιόκτητο αμπέλι στην Αττική, στράφηκε προς τον τόπο που πάντοτε ονειρευόταν, τη Νεμέα.

Το οινοποιείο στον Ξερόκαμπο

Στον Ξερόκαμπο, την πύλη της Νεμέας όπως και λέγεται, έχτισε το οινοποιείο φυτεύοντας για αρχή στον Ασπρόκαμπο της Νεμέας σε ένα εξαιρετικό μικροκλίμα και σε υψόμετρο 760 μέτρων τον πρώτο αμπελώνα.

Φυσικά το Αγιωργίτικο είχε την τιμητική του, ενώ και ένα μικρότερο αμπελάκι με την λευκή ποικιλία Chardonnay ξεπρόβαλε δειλά μέσα στην κοκκινομάνα ζώνη του ημίθεου Ηρακλή.

Στον Ασπρόκαμπο και το Κούτσι

Σήμερα ο αμπελώνας των ερυθρών ποικιλιών του Κτήματος ευδοκίμει τόσο στον Ασπρόκαμπο όσο και στο Κούτσι εξασφαλίζοντας απόλυτα τις

υψηλές απαιτήσεις του διεθνούς ανταγωνισμού, ενώ οι λευκές μεγαλώνουν υπομονετικά σε μία πανέμορφη ορεινή κοιλάδα με αρκετό νερό στην περιοχή της Σκοτεινής στην Αργολίδα.



Διαθέτει 400 στρέμματα αμπελώνων, ενώ συνεργάζεται και με παραγωγούς της Νεμέας όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο. Μία από τις πρόσφατες ετικέτες του Κτήματος είναι το λευκό Abyss από Ασύρτικο, το οποίο παλαιώνει σε βαρέλι για 8 μήνες σε ειδικά βαρέλια για λευκές ποικιλίες οίνου γαλλικής προέλευσης. Η κυκλοφορία της ετικέτας αυτής ανέρχεται σε περίπου 6.000 φιάλες ανά έτος και προέρχεται από επιλεγμένο αμπελοτόπι.

Οι ετικέτες του Κτήματος

Στις δύο πρώτες ετικέτες του Κτήματος Νεμέα και Χρυσάμπελο Chardonnay, προστέθηκαν σταδιακά και τα κρασιά Χρυσάμπελο Ερυθρό από Cabernet Sauvignon, το Anosis, 100% Μοσχοφίλερο, ενώ στα κρασιά που ξεχωρίζουν από την γκάμα του Κτήματος είναι το ερυθρό Cuvée, από Cabernet Sauvignon, Merlot και Αγιωργίτικο, το οποίο παλαιώνει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, η σειρά Ergo με το Sauvignon Blanc να κυριαρχεί, καθώς και το παλαιωμένο σε βαρέλι/αμφορέα/τσιμεντένια δεξαμενή και ανοξειδωτή Ergo Ροζέ από Ασύρτικο κι Αγιωργίτικο.

Τέλος ιδιαίτερη θέση στις επιλογές του κοινού έχει και η σειρά «Μικρή Κιβωτός», που περιλαμβάνει τη λευκή «Μικρή Κιβωτός» από Μαλαγουζιά και Ασύρτικο, την ερυθρή από Αγιωργίτικο και Ξινόμαυρο και τέλος την ροζέ από Μοσχοφίλερο 100%.

Σήμερα εξαγεται το 40% της παραγωγής, κυρίως στις ΗΠΑ, στον Καναδά, στη Μεγάλη Βρετανία, Σουηδία, Σκωτία, Βέλγιο, Γαλλία, Λουξεμβούργο, Γερμανία, Ελβετία, Αυστρία, Παναμά, Ιαπωνία, Hong Kong και Κίνα.



Ύψια καλλιέργεια με στόχο την αειφορία και χαμηλή στρεμματική απόδοση για τους βιολογικούς αμπελώνες του Κτήματος Νικολάου

Στην καρδιά της Νεμέας

Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ του Κτήματος Νικολάου βρίσκεται στη μεγαλύτερη ζώνη παραγωγής οίνων ΠΟΠ στην Ελλάδα και περιβάλλεται από κοιλάδες, οροπέδια και τον μυθικό ποταμό Ασωπό. Οι ορεινοί σχηματισμοί που περιβάλλουν την περιοχή σε συνδυασμό με την υγρασία του ποταμού και το ασβεστολιθικό χώμα παράγουν υψηλής ποιότητας σταφύλια.



Ο Δημήτρης Νικολάου περήφανος για το νέο δημιούργημα του Οινοποιείου

Διαμάντια στην εγχώρια οινοποιία

Saveur από το Κτήμα Νικολάου

Το όραμα και οι επίπονες δοκιμές ετών οδήγησαν τους ιδιοκτήτες-οινολόγους του Κτήματος Νικολάου, Ιωάννη και Δημήτρη, στη δημιουργία ενός εξαιρετικού blend που συνδυάζει την κοσμοπολίτικη ένταση του Cabernet Sauvignon, τη βελούδινη υφή του Syrah και την αυθεντική προσωπικότητα της Μαυροδάφνης. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί που αναδεικνύει τη διαχρονική αξία της ελληνικής γης μέσα από μια σύγχρονη ματιά.

Οι βιολογικοί αμπελώνες του Κτήματος, με την ήπια καλλιέργεια και τη χαμηλή στρεμματική απόδοση, αποτελούν τον καμβά για τη δημιουργία αυτού του μοναδικού κρασιού. Κάθε αμπέλι καλλιεργείται με στόχο την αρμονική ανάπτυξη του αμπελώνα, την αειφορία και την έκφραση του terroir, που καθορίζει την ταυτότητα του Κτήματος Νικολάου.

Οι σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης συναντούν τη βαθιά γνώση της γαλλικής οινολογικής εμπειρίας, ενώ η ελληνική παράδοση παραμένει αναπόσπαστο κομμάτι της διαδικασίας.

Το νέο αυτό κρασί ελαχίστων παρεμβάσεων τιμά την καθαρότητα των ποικιλιών του. Το Cabernet Sauvignon προσφέρει δομή και ένταση, το Syrah χαρίζει φινέτσα και πολυπλοκότητα, ενώ η Μαυροδάφνη εισάγει την ελληνική ψυχή με νότες μπαχαρικών και ώριμων φρούτων. Το blend παραμένει για έξι μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, όπου οι τανίνες μαλακώνουν και το αρωματικό προφίλ αποκτά νέα επίπεδα βάθους. Ο βελούδινος χαρακτήρας που προκύπτει ισορροπεί ιδανικά τις ποικιλίες, προσφέροντας μια ολοκληρωμένη γευστική εμπειρία. Αυτό το νέο δημιούργημα του Κτήματος Νικολάου δεν είναι απλώς ένα κρασί. Είναι μια πρόκληση να γευθείτε το πάθος, την αφοσίωση και την τέχνη που εμπνέουν κάθε στάδιο της δημιουργίας του. Ένα κόσμημα για κάθε φίλο του κρασιού, έτοιμο να κλέψει τις εντυπώσεις με την επιβλητική παρουσία του.



NIKOLAOU estate

NIKOLAOU estate



ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

NEMEA, KOPINΘΙΑ | T. 0030 2746 304908

www.facebook.com/nikolaouorganicwines | Nikolaou Estate (@nikolaouestate)

www.nikolaouestate.gr



Αμπέλια με ιστορία κρασί με όραμα

Στην καρδιά της Νεμέας το Κτήμα Παλυβού διδάσκει ήθος στην αμπελοκαλλιέργεια

«Σε έναν τόπο με τεράστια ιστορία αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης, που χρονολογείται 3.500 χρόνια πίσω, η οινοπαραγωγική περιοχή της Νεμέας είναι ευλογημένη με μια εκπληκτική ποικιλία από μικροκλίματα, παρέχοντας κρασιά με άψογα χαρακτηριστικά. Το Κτήμα Παλυβού είναι ένα οικογενειακό οινοποιείο που ιδρύθηκε το 1995 στην Αρχαία Νεμέα. Η οικογένεια διαθέτει 400 στρέμματα αμπελώνων με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, με βάση μας πάντα το Αγιωργίτικο, που καλλιεργούνται αποκλειστικά με βιολογικές και βιώσιμες μεθόδους,

Η αμπελουργική μας φιλοσοφία είναι πολύ απλή και περιλαμβάνει το χώμα, τον ήλιο, το νερό, το αμπέλι, το χέρι και την ψυχή του αμπελουργού. Σε αυτά περιλαμβάνεται η μοναδική ομορφιά και η μαγεία του κρασιού. Ο τρόπος, δηλαδή, που μπορεί να ενώνονται όλα αυτά τα φυσικά στοιχεία, ώστε να γίνουν βιωματικά μέσα από την απόλαυσή του. Όταν πίνεις ένα κρασί είναι σαν να παρακολουθείς έναν εξαιρετικά χορογραφημένο χορό: Όλα πρέπει να κινούνται τέλεια, συγχρονισμένα, χωρίς διακοπή ή λάθη.

Προσπαθούμε πάντα γι' αυτή την τέλεια χορογραφία. Με σύγχρονες εγκαταστάσεις και εξοπλισμό, με πλούσια τεχνογνωσία, με επιστημονική προσήλωση στους κανόνες υγιεινής και στις ορθές οινολογικές πρακτικές, το Οινοποιείο του Κτήματος, «φυτεμένο» μέσα στον αμπελώνα, είναι ταυτόχρονα ένας φιλόξενος χώρος μυσταγωγίας και απόλαυσης για τον επισκέπτη.



Προτεραιότητα η υγεία του αμπελώνα

Τα μεγάλα κρασιά γεννιούνται στο αμπέλι

Ένας ανώτερος τρόπος να καλλιεργείς είναι να ακούς τα αμπέλια, να φροντίζεις τις ανάγκες τους και να τα βοηθάς να τονίσουν όσο το δυνατόν περισσότερο το στυλ και το χαρακτήρα τους.

Το ήθος της γεωργίας μας είναι να μην επιβάλουμε τίποτα στα αμπέλια μας, απεναντίας τα αφήνουμε να μας δείξουν και να μας διδάξουν τι θέλουν για τον εαυτό τους. Εμείς ακο-

λουθούμε, αισθανόμαστε κάθε ανάγκη τους και τα βοηθάμε ώστε όλα αυτά να βρουν έκφραση στο σταφύλι και το κρασί μας. Και αυτό, βεβαίως, είναι και η υψηλότερη έκφραση του κρασιού, δηλαδή η ομορφιά και ο χαρακτήρας του να αντικατοπτρίζει την τοποθεσία του.

Θεωρούμε τους αμπελώνες μας ως ζωντανά βιολογικά οικοσυστήματα, τα οποία είναι πολύτιμα, ευαίσθητα και μοναδικά. Η φύση, σε όλα τα αμπελοτόπια του Κτήματος, πρέπει να δίνει δυνατά και εκφραστικά κρασιά. Αυτός ο κανόνας ήταν οδηγός βαθιά μες την ψυχή μας από το ξεκίνημά μας και ο λόγος για να τα αποκτήσουμε.

Για σχεδόν είκοσι χρόνια καλλιεργούμε όλον τον αμπελώνα στο Κτήμα Παλυβού με οικολογικό και βιώσιμο τρόπο, ο οποίος αφορά τις εποχές και τους κύκλους τους, την προώθηση της φυσικής ισορροπίας για την υγεία του αμπελώνα αλλά και την ανατροφodότηση όλου του οικοσυστήματος μέσα από την ανακύκλωση.

Η βιώσιμη αμπελοκαλλιέργεια είναι μια συνειδητή, κοινωνικά υπεύθυνη και περιβαλλοντικά ορθή προσέγγιση για την γεωργία. Στην πράξη δίνει έμφαση στη μείωση χρήσης χημικών και φυτοφαρμάκων, ενώ παράλληλα προωθεί τις φυσικές διεργασίες που προάγουν την υγεία του εδάφους, όπως είναι η ανακύκλωση όλων των φυσικών υπολειμμάτων της αμπέλου.»

Γιώργος Παλυβός
Αμπελουργός - Οινοποιός



Ένα βαγόνι από παλιό τρένο διαμορφωμένο για τις πιο ιδιωτικές και πολυτελείς γευσιγνωσίες είναι ο νέος χώρος Palivou Wine Train με θέα στον αμπελώνα.

Σεβασμός στη γη

ΦΡΟΝΤΙΖΟΝΤΑΣ τη γη και τη θετική αλληλεπίδραση φυτού και εδάφους, από τη φύτευση έως τη συγκομιδή, κάθε βήμα στην παραγωγή των αναγνωρισμένων κρασιών μας που παράγονται στα κτήματά μας, αντανακλούν το σεβασμό μας στη γη.



Γιώργος Παλυβός



Δυνατά και εκφραστικά κρασιά στο επίκεντρο της φιλοσοφίας του Κτήματος



Βάθος και γεύση στην τέχνη του Αγιωργίτικου

Με τις εκλεκτές επικείμες οίνου της Οικογένειας Ιερόπουλου

Το Οινοποιείο Οικογένειας Ιερόπουλου, ιδρύθηκε από τον Χρόνη Ιερόπουλο το 2008, συνδυάζει την οικογενειακή παράδοση και τις σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας από την περιοχή της Νεμέας.

Ο Χρόνης Ιερόπουλος, έχοντας μεγαλώσει με τις γνώσεις της αμπελοκαλλιέργειας από τον παππού του στην Καστοριά, αποφάσισε να ιδρύσει το οινοποιείο του, δίνοντας ιδιαίτερη έμφαση στο φυσικό περιβάλλον και τις βιολογικές μεθόδους καλλιέργειας. Οι αμπελώνες του εκτείνονται σε δύο περιοχές της Νεμέας: Ντούρμπιζα με βορειοανατολική έκθεση και υψόμετρο 490 μέτρων και Σκοτεινή, στα 750 μέτρα, όπου οι συνθήκες ευνοούν την αργή ωρίμανση των σταφυλιών και τη δημιουργία κρασιών με έντονο αρωματικό και φαινολικό δυναμικό.

Τα κρασιά του οινοποιείου Ιερόπουλου περιλαμβάνουν το Χρυσόβουλον, την κορωνίδα της παραγωγής,



που παρασκευάζεται από τα πιο εκλεκτά σταφύλια του αμπελώνα και είναι ιδανικό για την συνοδεία κόκκινου κρέατος και κυνήγι. Το Δαίμων, ένα premium ερυθρό κρασί από 100% Αγιωργίτικο, προσφέρει ένταση και κομψότητα, ενώ το Άρας είναι ένα φιλικό και ευχάριστο ερυθρό

με φρουτώδη χαρακτήρα, ιδανικό για να συνοδεύσει τυριά, αλλαντικά και παραδοσιακά κόκκινα κρέατα. Το Rosé-Saint-Georges, από 100% Αγιωργίτικο, είναι ένα αρωματικό και δροσιστικό ροζέ που συνδυάζεται τέλεια με φρέσκες ντομάτες και ελαφριά κρεατικά. Η Κυδωνίτσα, από την ομώνυμη λευκή ποικιλία, προσφέρει φρέσκια και λουλουδάτη γεύση και είναι ιδανικό για aperitif ή για να συνοδεύσει πιάτα με φρέσκα μυρωδικά και λαδερά.

Έμφαση στη βιωσιμότητα

Το Οινοποιείο Ιερόπουλος δίνει έμφαση στην ποιότητα και τη βιωσιμότητα, εφαρμόζοντας σύστημα διαχείρισης ποιότητας και μελέτες περιβαλλοντικών επιπτώσεων για τη μείωση του ανθρακικού αποτυπώματος, ενώ η φυσική και η τεχνολογική προσέγγιση στην οινοποίηση αποτυπώνεται στην εκλεκτή ποιότητα των κρασιών του.



Οι αμπελώνες του Οινοποιείου Ιερόπουλου εκτείνονται σε δύο περιοχές της Νεμέας, την Ντούρμπιζα στα 490 μ. και την Σκοτεινή στα 750μ.



Ο ιδρυτής του νεμεάτικου Οινοποιείου Χρόνης Ιερόπουλος



Η ψυχή της Νεμέας

Η ΠΕΡΙΟΧΗ της Νεμέας, με το μεσογειακό κλίμα της, είναι ιδανική για την καλλιέργεια της ποικιλίας Αγιωργίτικο, η οποία παράγει μία μεγάλη γκάμα κρασιών, από ροζέ και φρέσκα κόκκινα μέχρι πιο γεμάτα ερυθρά. Το Αγιωργίτικο είναι μια πολυδυναμική ερυθρή ποικιλία, που συνδυάζει άριστα φρούτα και μπαχαρικά και είναι ευρέως γνωστή για την ικανότητά της να ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια, προσφέροντας έτσι κρασιά με βάθος και γεύση.



Πρόρωγος

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΠΟΥ ΜΑΣ ΕΝΩΝΕΙ

Μια καθημερινή οινική εμπειρία από το Οινοποιείο Λαφαζάνη

Υπάρχει κάτι το μαγικό στο κρασί. Ένα ποτήρι μπορεί να συνδέσει ιστορίες, να ενώσει παρέες, να ζεστάνει στιγμές και να δώσει γεύση στην καθημερινότητα. Αυτή η ιδέα της καθημερινής οινικής εμπειρίας, εκφράζεται τέλεια μέσα από τον Πρόρωγο του Κτήματος Λαφαζάνη. Ο Πρόρωγος αποτελεί μια σειρά προϊόντων που αντανakλούν τη φιλοσοφία της προσιτότητας και της υψηλής ποιότητας. Η σειρά περιλαμβάνει επιλογές για κάθε γούστο: Λευκό Ξηρό με φρέσκα αρώματα, Ροζέ Ξηρό με νότες κόκκινων φρούτων, Ερυθρό Ξηρό με πλούσια αίσθηση και τις αντίστοιχες ημίγλυκες εκδοχές για όσους αγαπούν τις πιο γλυκές απολαύσεις.

Το όνομα «Πρόρωγος» σημαίνει «ο πρώτος χυμός» και οι φιάλες έρχονται με μια ανανεωμένη, μοντέρνα ετικέτα που τονίζει τη φιλικότητα και τη φρεσκάδα του κρασιού. Ο σχεδιασμός της



εντυπωσιάζει, προσελκύοντας το βλέμμα και αποπνέοντας έναν αέρα σύγχρονης αισθητικής που ταιριάζει απόλυτα στη φιλοσοφία του προϊόντος.

Ο Πρόρωγος δεν είναι απλώς ένα κρασί· είναι ένας τρόπος σκέψης

Με όλα τα παραπάνω στοιχεία να συνυπάρχουν αρμονικά, προσφέρει την απόλαυση του κρασιού σε όλους, ανεξάρτητα από περίσταση ή οικονομική ευχέρεια. Είτε πρόκειται για μια χαλαρή βραδιά στο σπίτι με φίλους, είτε για ένα επίσημο δείπνο, είτε για μια απλή από-

δραση από την καθημερινότητα, ο Πρόρωγος ταιριάζει σε κάθε στιγμή.

Παραγόμενος από την ομάδα του Κτήματος Λαφαζάνη, ο Πρόρωγος αποπνέει την ίδια φροντίδα και αφοσίωση που χαρακτηρίζει τη μακρά οινοπαραγωγική τους παράδοση.

Αυτό το κρασί έχει σχεδιαστεί για να είναι τόσο απλό, όσο και εκλεπτυσμένο - μια πραγματική απόδειξη ότι η ποιότητα δεν χρειάζεται να είναι για λίγους και ότι η απλότητα και η πολυτέλεια μπορούν ταξιδεύουν μαζί..

Κάθε ποτήρι είναι μια υπενθύμιση της τέχνης του να μοιράζεσαι. Ένα δώρο της φύσης, φτιαγμένο με σεβασμό, συνέπεια και αγάπη, για να γεμίζει τη ζωή μας με γεύση και χαρά. Γεμίζουμε το ποτήρι μας με Πρόρωγο -το κρασί που μας ενώνει, μας εμπνέει και μας θυμίζει ότι οι καλύτερες στιγμές της ζωής είναι αυτές που μοιραζόμαστε.





Οδηγούν σε δρόμους απόλαυσης

ΣΥΓΧΡΟΝΟ εικαστικό στην ετικέτα και ιδιαίτερη αίσθηση στο ποτήρι έρχονται να δώσουν οι δύο ετικέτες Magic Van του Οινοποιείου Μπαραφάκα που έχουν αποκτήσει φανατικούς θαυμαστές στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Πρόκειται για δύο κρασιά τεσσάρων εποχών με εξισορροπημένα αρώματα που δεν απαιτούν περίπλοκες συνταγές και θα συνοδεύσουν κάθε στιγμή. Η επιλογή γίνεται ανάμεσα σε δύο blends, Μοσχούδι - Chardonnay για το Magic Van Λευκό και Αγιωργίτικο - Merlot για το Magic Van Ερυθρό.



Magic Van

LET'S GO!



Πάθος για την οινοποίηση σε κάθε φιάλη

Το Οινοποιείο Μπαραφάκα προκαλεί το οινόφιλο κοινό σε ένα ταξίδι... Apocalypsis

Στη Νεμέα, στην περιοχή που φημίζεται για την πλούσια οινοπαραγωγική ιστορία της και το ιδανικό terroir, εκεί όπου χτυπάει η καρδιά του Αγιωργίτικου, όπου η παράδοση συναντά την καινοτομία, το Οινοποιείο Μπαραφάκα προσκαλεί το οινόφιλο κοινό να ζήσει τη μαγεία της οινοποίησης. Ένα Οινοποιείο, που αποτελεί απόδειξη του πάθους, της δεξιοτεχνίας και της βαθιάς σύνδεσης με τη γη, που καθορίζει την τέχνη της ελληνικής αμπελουργίας.

Με ρίζες στην ιστορία

Στο Οινοποιείο Μπαραφάκα, η ιστορία του κρασιού είναι μια οικογενειακή παράδοση, που περνάει από γενιά σε γενιά. Το Οινοποιείο έχει εξελιχθεί και αναπτυχθεί σε ένα αναγνωρίσιμο όνομα στην ελληνική οινοποίηση, προσφέροντας τόσο διαχρονικά κλασικά κρασιά, όσο και τολμηρές νέες γεύσεις.

Χαρακτηριστικές ετικέτες κι ευρέως γνωστές είναι η APOCALYPSIS, οι Τρεις Μάγισσες καθώς και τα νέα Magic Van που έχουν φανατικούς θαυμαστές σε όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό.

Με σταθερή πίστη στη βιώσιμη γεωργία και σεβασμό στη φύση, ο Χρήστος Μπαραφάκας συνεχίζει να καλλιεργεί τους ίδιους αμπελώνες που ευδοκιμούν στην περιοχή εδώ και αιώνες, στα αμπέλια που είχε ξεκινήσει να οινοποιεί ο παππούς Μπαραφάκας με την ίδια αγάπη για τη γη, που έχει και ο πατέρας Βαγγέλης Μπαραφάκας.

Το Οινοποιείο Μπαραφάκα συνδυάζει τις παλαιές παραδόσεις με τις τελευταί-

ες εξελίξεις στην τεχνολογία οινοποίησης. Οι εγκαταστάσεις του διασφαλίζουν ότι κάθε βήμα, από τον αμπελώνα μέχρι το μπουκάλι, ελέγχεται σχολαστικά για να διατηρούνται τα υψηλότερα πρότυπα ποιότητας. Τα σταφύλια υπο-



βάλλονται σε προσεκτική επεξεργασία, ενώ η παλαίωση σε γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια καθώς και σε αμφορείς, προσθέτει βάθος και χαρακτήρα στα κρασιά.

Ένα ταξίδι για τις αισθήσεις

Μια επίσκεψη στο Οινοποιείο Μπαραφάκα είναι κάτι περισσότερο από μια απλή γευσιγνωσία –είναι μια Αποκάλυψη σ' ένα συναρπαστικό ταξίδι στον κόσμο της ελληνικής οινοποίησης.

Οι επισκέπτες μπορούν να μάθουν για τη διαδικασία οινοποίησης και φυσικά να απολαύσουν γευσιγνωσίες από τη συλλογή των 13 ετικετών του Οινοποιείου.

Για τον επισκέπτη που είτε απολαμβάνει μια ξενάγηση, είτε συμμετέχει σε μια ιδιωτική γευσιγνωσία είτε απλά χαλαρώνει με ένα ποτήρι κρασί, το Οινοποιείο Μπαραφάκας προσφέρει μια ζεστή, φιλόξενη ατμόσφαιρα. Μάλιστα, όπως χαρακτηριστικά προτείνουν οι άνθρωποι του Οινοποιείου: «Αναβαθμίστε την οινική σας εμπειρία με το Οινοποιείο Μπαραφάκα, όπου το πάθος, η παράδοση και η καινοτομία ενώνονται για να δημιουργήσουν κρασιά που δημιουργούν αναμνήσεις που κρατούν Χίλια Χρόνια...».

Διάθεση στην αγορά

Τα κρασιά του Κτήματος διατίθενται από την Β.Σ. Καρούλιας σε όλη την Ελλάδα και το Οινοποιείο Μπαραφάκα διασφαλίζει ότι κάθε ποτήρι είναι μια γιορτή της γεύσης, της παράδοσης και της ελληνικής κουλτούρας.



Ένα Κτήμα δύο ΠΟΠ Ζώνες

Με όραμα τη δημιουργία μοναδικών κρασιών

Στην καρδιά της πιο σπουδαίας οινοπαραγωγικής ζώνης της χώρας, στο Κούτσι της Νεμέας, το Κτήμα Σεμέλη συνεχίζει να ξεχωρίζει ως πρεσβευτής της ποιότητας. Από το 1979, το όραμά του βασίζεται στη δημιουργία κρασιών που συνδυάζουν την παράδοση με την καινοτομία, αξιοποιώντας το μοναδικό terroir της περιοχής.

Φέτος, το Κτήμα Σεμέλη ενίσχυσε το χαρτοφυλάκιό του με τρεις νέες ετικέτες: το LOW, το ΚΤΗΜΑ ΣΕΜΕΛΗ και το λιαστό ESPERA.

Τρεις νέες ετικέτες

Το ΚΤΗΜΑ ΣΕΜΕΛΗ είναι ένα ερυθρό κρασί υψηλής ποιότητας που αντικατοπτρίζει τον κορυφαίο χαρακτήρα των εσοδειών του Κτήματος. Παράγεται αποκλειστικά από σταφύλια που καλλιεργούνται στο Κούτσι και φέρει τις τέλειες αναλογίες Αγιωργίτικου, Syrah, Merlot και Cabernet Sauvignon. Εκφράζει τη φιλοσοφία του οινοποιείου να παράγει κρασιά ανώτερης ποιότητας και γεύσης, που αναδεικνύουν το terroir και τη μοναδική τεχνογνωσία των οινολόγων του. Η παραγωγή είναι περιορισμένη, με κάθε εσοδεία να αποτελεί έκφραση της απόλυτης αφοσίωσης στην ποιότητα.

Το λιαστό ESPERA, είναι ένα ΠΟΠ Νεμέας, Αγιωργίτικο, και ξεχωρίζει για την ισορροπημένη του γλυκύτητα και τα πλούσια αρώματά του από αποξηραμένα φρούτα και γλυ-

κά μπαχαρικά. Είναι ιδανικό για να συνοδεύσει επιδόρπια ή να το απολαύσει κάποιος ξεχωριστά ως έναν γευστικό επίλογο.

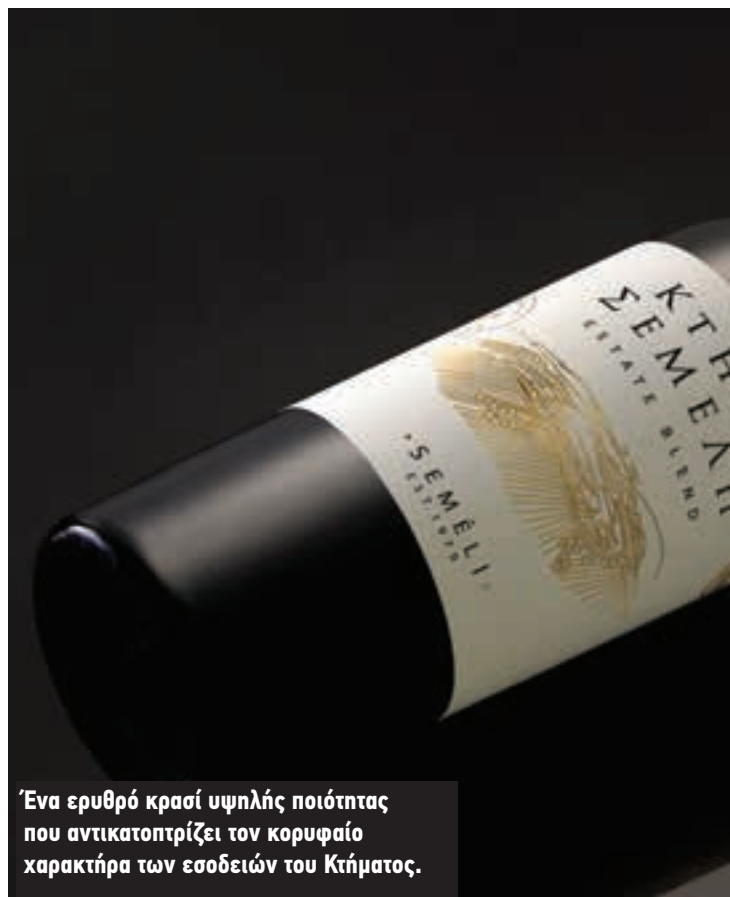
Εκτός από απολαυστικά κρασιά, το Κτήμα προσφέρει μοναδικές εμπειρίες οινοτουρισμού, με ξεναγήσεις στους χώρους παραγωγής και γευσιγνωσίες κρασιών νέας και παλαιότερης εσοδείας. Οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν την τοπική κουζίνα στο bistrot του οινοποιείου ή απλά να χαλαρώσουν, απολαμβάνοντας τη θέα στα αμπελοτόπια.

Το χαρτοφυλάκιο του Κτήματος Σεμέλη περιλαμβάνει μοναδικές ετικέτες: Το συλλεκτικό ΚΤΗΜΑ ΣΕΜΕΛΗ, το εκλεπτυσμένο Nemea Reserve, το ώριμο Nemea Grande Reserve, το Sofia με τα ισχυρά γευστικά χαρακτηριστικά του, το αρωματικό Thea Mantinia, το φινετσάτο Aetheria, το πληθωρικό Spondee, το δροσερό Mantinia, το γλυκό ESPERA, τους μελωδικούς οίνους Ορεινός Ήλιος, τα ζωντανά κρασιά Αρμονία, τα απολαυστικά Γιορτή, τα ευχάριστα στη γεύση Piccolo Mondo και φυσικά το καινοτόμο LOW.

Με παρουσία σε 23 διεθνείς χώρες και συνεχείς βραβεύσεις, το Κτήμα Σεμέλη επιβεβαιώνει τη δέσμευσή του να προσφέρει προϊόντα που τιμούν την ελληνική οινική παράδοση που καινοτομούν, δημιουργώντας εξαιρετικές εμπειρίες για όσους λατρεύουν το κρασί.



Στην καρδιά της Νεμέας βρίσκεται το Κτήμα Σεμέλη.



Ένα ερυθρό κρασί υψηλής ποιότητας που αντικατοπτρίζει τον κορυφαίο χαρακτήρα των εσοδειών του Κτήματος.



Πλούσια αρώματα και γεύσεις

ΤΟ LOW αποτελεί το πρώτο ελληνικό κρασί με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και διατίθεται σε λευκό και σε ροζέ. Αυτό το μερικώς αποαλκοολωμένο κρασί προσφέρει πλούσια αρώματα και γεύσεις με μόλις 6% αλκοόλ και 40% λιγότερες θερμίδες από ένα τυπικό κρασί. Με τον τρόπο αυτόν η παλέτα του LOW ικανοποιεί σύγχρονες τάσεις στη διατροφή χωρίς να απομειώνεται η γευστική απόλαυση. Το LOW αποτελεί ήδη αγαπημένη επιλογή για στιγμές χαλάρωσης μέσα στην ημέρα, σε café-bars, εστιατόρια και σπίτια.



Το Κτήμα Σεμέλη προσφέρει μοναδικές εμπειρίες οινοτουρισμού.

ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS
EST 1986

Μέγας Οίνος

Η συγκίνηση της παράδοσης και της μακρόχρονης παλαίωσης

Ένα κρασί που αμποιελεύει γαστρονομική εμπειρία από το Κτήμα Σκούρα

Τα Χριστούγεννα είναι η εποχή των παραδόσεων, της οικογενειακής συντροφιάς και των γευστικών απολαύσεων που συνδέονται με το παρελθόν. Και τι καλύτερο από το να απολαύσει κανείς το τραπέζι των γιορτών με ένα κρασί που κουβαλά την ιστορία και τη δύναμη του χρόνου.

Η μαγεία των μεγάλων φιαλών και των παλαιών εσοδειών

Το Κτήμα Σκούρα έχει δημιουργήσει ένα κρασί, που πέρα από την εξαιρετική ποιότητά του εξελίσσεται με εντυπωσιακό τρόπο με τα χρόνια. Όταν επιλέγεται μία φιάλη «Μέγας Οίνος», επιλέγεται ένα κρασί που αφηγείται μια ιστορία, που είναι γεμάτη βάθος και χαρακτήρα.

Οι μεγάλες φιάλες του «Μέγας Οίνος» φέρουν πάνω τους τη σημασία του χρόνου και της υπομονής, χαρίζοντας μια εμπειρία που δεν έχει να κάνει μόνο με τη γεύση, αλλά και με την ίδια τη διαδικασία της αναμονής.

Γαστρονομία και συγκίνηση

Ο «Μέγας Οίνος» από το Κτήμα Σκούρα είναι μια γαστρονομική εμπειρία, που προσφέρει στιγμές απόλαυσης σε κάθε γεύμα, είτε πρόκειται για ένα εκλεπτυσμένο δείπνο είτε για ένα τραπέζι με φίλους και συγγενείς. Η πολυπλοκότητα και η ισχυρή δομή του «Μέγας Οίνος» τον καθιστούν ιδανικό συνοδοιπόρο για πιάτα με πλούσιες γεύσεις, όπως κρέας, χοιρινό με δαμάσκηνα ή γαλοπούλα, τυριά ή πιάτα με μπαχαρικά. Αλλά είναι και ένα κρασί που, το ίδιο, μπορεί να συγκινήσει με την ποιότητά του όταν το απολαμβάνει κανείς μόνος του, μιας και κάθε γουλιιά φέρει την αυθεντικότητα του ελληνικού αμπελώνα και την εξέλιξη του χρόνου.

Η σταθερότητα και η συνέπεια ενός old-time classic κρασιού στο γιορτινό τραπέζι

Αυτές τις γιορτές, όταν το τραπέζι είναι γεμάτο και οι καρδιές γεμίζουν από τη ζεστασιά των Χριστουγέννων, δεν υπάρχει καλύτερη επιλογή από μια φιάλη «Μέγας Οίνος». Μέσα από την άριστη οινοποιητική τέχνη και τη χρήση εξαιρετικών σταφυλιών, το Κτήμα Σκούρα καταφέρνει να δημιουργήσει έναν οίνο που εξελίσσεται με όμορφο τρόπο και προσφέρει κάθε φορά νέα γευστικά επίπεδα. Και έτσι, με κάθε γουλιιά, το παρελθόν και το παρόν συνυπάρχουν, δημιουργώντας μια εμπειρία γευστική και συγκινητική.



Ο επικεφαλής του Κτήματος Γιώργος Σκούρας



Ένας οίνος που εξελίσσεται όμορφα και προσφέρει κάθε φορά νέα γευστικά επίπεδα.

Ο καθένας θα βρει τη δική του χρονιά

Η ΣΥΛΛΟΓΗ του Κτήματος Σκούρα με παλιές χρονιές και διαφορετικά μεγέθη (1,5LT, 3LT, 6LT, 9LT) της ετικέτας «Μέγας Οίνος» είναι μεγάλη: Όχι μόνο για να βρει κάθε οινόφιλος τη δική του χρονιά και τον δικό του προσωπικό λόγο να ανοίξει μια τέτοια φιάλη αλλά γιατί στα μεγαλύτερα μεγέθη φιαλών, το κρασί ωριμάζει και εκφράζει την βέλτιστη εκδοχή του με την πάροδο του χρόνου.







Όταν το κρασί γίνεται μόνο απόλαυση

Vinsanto 2018 από την Κάναβα Χρυσού-Τοέλεμος

Βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα με μπρονζέ ανταύγειες. Πολύπλοκο και έντονο στη μύτη. Κλείνεις τα μάτια, οσμίζεσαι και δεν σταματούν να σε πλημμυρίζουν τα αρώματα του κρασιού.

Ξηροί καρποί, ευγενικές νότες κόκκων καφέ, αποξηραμένα φρούτα (βερίκοκο, κόκκινο δαμάσκηνο, σύκο), γλυκό του κουταλιού (σταφύλι, κυδώνι) εκκλησιαστικό κεριά και λιβάνι, μαρμελάδα σύκο. Με μέτρια συμπύκνωση στο στόμα, χαμηλή αλκοόλη και υψηλή οξύτητα. που



βοηθούν στην πολύ ευχάριστη κατανάλωση του κρασιού, αποφεύγοντας το αίσθημα του χορτασμού (και κορεσμού).

Στηρίζοντας την πολύπλοκη δομή, το γεμάτο σώμα και όλα τα αρώματα της μύτης. Μαζί με καραμέλα βουτύρου, σταφίδες, γλυκό λεμόνι.

Ατέλειωτη επίγευση που επιβεβαιώνει την εξαιρετική ποιότητα του κρασιού. Χωρίς κανένα περιορισμό στα χρόνια παλαίωσης και αντοχής στο χρόνο. Απολαύστε το σαν aperitif είτε στο τέλος του γεύματος, συνοδεύοντας λευκά και σοκολατένια γλυκά ή/και σπουδαία παλαιωμένα τυριά.



Από δεξιά Σωτήρης, Κατερίνα και Κωνσταντίνος Μποσινάκης, οι επικεφαλής του Οινοποιείου

Το πάθος μιας οικογένειας για το Μοσχοφίλερο

Το οινοποιείο μου «αναδιατύρωσε» την ποικιλία της Μαντινείας

Αφοσιωμένη απόλυτα στην ποικιλία του Μοσχοφίλερου η οικογένεια Μποσινάκη αποτελεί μια ξεχωριστή παρουσία στον κόσμο του κρασιού.

Η ιστορία ξεκινά από τον παππού της οικογένειας, που πρώτος κόλλησε το μικρόβιο του κρασιού όταν στα τέλη της δεκαετίας του '50 βρίσκεται να προμηθεύεται μούστο από οινοποιεία της ευρύτερης περιοχής και να τον διανέμει σε όλη την Πελοπόννησο.

Η επόμενη γενιά, όμως, ο Φώτης και η Χριστίνα Μποσινάκη, ήταν αυτοί που άρχισαν να διακρίνουν τη δυναμική του Μοσχοφίλερου από όταν και ανέλαβαν το δίκτυο διανομής του, το 1979. Άφησαν να περάσουν λίγο πάνω από 10 χρόνια μέχρι να πραγματοποιήσουν το όνειρό τους, να αποκτήσουν το δικό τους οινοποιείο. Όνειρο που πραγματοποίησαν πια οι δυο τους στο χωριό Στενό Μαντινείας, σε υψόμετρο 660 μ., το 1992.



Η φιλοσοφία της οικογένειας Μποσινάκη εστιάζει στη φροντίδα κάθε σταδίου: Από την καλλιέργεια των σταφυλιών σε χαμηλές αποδόσεις μέχρι τη σχολαστική οινοποίηση. Οι πολύωρες εκκυλίσεις και η αυστηρή επιλογή της πρώτης ύλης εξασφαλίζουν κρασιά που αναδεικνύουν τα αρώματα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του Μοσχοφίλερου.

Τρεις δεκαετίες μετά, τα παιδιά τους Σωτήρης, Κατερίνα και Κωνσταντίνος, κρατούν τη φλόγα ζωντανή, συνδυάζοντας την παράδοση της οικογένειας με την καινοτομία. Έχουν αφοσιωθεί στην ποικιλία του Μοσχοφίλερου και με τη νέα προσέγγιση στην οινοποίησή του, επαναπροσδιόρισαν το τι μπορεί να προσφέρει το Μοσχοφίλερο, καθιστώντας το πολύτιμο διαμάντι της ελληνικής οινοποιίας.

Κάθε γουλιά αφηγείται μια ιστορία

Η Οινοποιία Μποσινάκη θέτει ένα νέο πρότυπο για το Μοσχοφίλερο και αναδεικνύει την πραγματική αξία της ποικιλίας. Κάθε γουλιά αφηγείται μια ιστορία – μια αφήγηση που ενώνει το παρελθόν με το μέλλον, δημιουργημένη από μια οικογένεια που ζει και αναπνέει για το Μοσχοφίλερο. Κάθε φιάλη τους περιέχει κομμάτι από την ψυχή τους...

Η ουσία της ποικιλίας

ΤΑ ΑΔΕΡΦΙΑ Μποσινάκη παραμένουν πιστά στην ποικιλία του Μοσχοφίλερου και προσπαθούν να κάνουν ό,τι καλύτερο μπορούν για να την αναδείξουν. Παράγουν πλέον πέντε εκδοχές της ποικιλίας, με μια ερυθρή οινοποίηση, ένα Blend με Ασύρτικο και ένα Pet Nat να πλαισιώνουν τις δυο κλασικές τους ετικέτες. Η προσέγγισή τους έχει πάντα τη συνείδηση πως προσφέρουν κάτι παραπάνω από κρασί. Προσφέρουν ουσία, στιγμές, αναμνήσεις!



Ξεπεράστε τα συνηθισμένα,
γιορτάστε με
Pet Nat Μποσινάκη!

Για ένα γιορτινό τραπέζι,
γεμάτο εκπλήξεις!

Στενό Μαντίνειας
Τηλ.: 271 057 2767
Email: wines@bosinakis.gr





Στο Μεγάλο Αμπέλι καλλιεργούνται Μαυροδάφνη, Μαύρο Καλαβρυτινό, Λαγόρθι και Ασύρτικο και οι διεθνείς ποικιλίες Cab. Sauvignon και Syrah.

Ένας ιστορικός αμπελώνας στα Καλάβρυτα

Η ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ του ιστορικού αμπελώνα ξεκίνησε το 1999, όταν οι αδελφοί Γιάννης και Θεόδωρος Αναστασίου, έμπειροι και οραματιστές, ιδιοκτήτες της Οινοποιίας Cavinio από το Αίγιο, ανέλαβαν το Μεγάλο Αμπέλι μέσω μακροχρόνιας μίσθωσης από τη Μονή και το μετέτρεψαν στο Κτήμα Μέγα Σπήλαιο. Οι νέοι διαχειριστές, έχοντας μία ομάδα έμπειρων αμπελουργών και οινολόγων προχώρησαν στην αναμπέλωση του πεδίου και στην παραγωγή ποιοτικού οίνου, δημιουργώντας ένα ξεχωριστό Κτήμα με διεθνή απήχηση.



Με πρώτη ύλη από το Μεγάλο Αμπέλι παράγονται τα 4 «Κτήματα».



Με σπάνια πετράδια στο στέμμα του

Κτήμα Μέγα Σπήλαιο, ένας μοναδικός οινoturιστικός προορισμός

Μέσα στην καρδιά του Εθνικού Γεωπάρκου του Χελμού-Βουραϊκού στη Βόρεια Πελοπόννησο, μία από τις Προστατευόμενες Περιοχές του Δικτύου Natura 2000, βρίσκεται το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο. Με αφετηρία το μοναδικό τοπίο, την τεχνογνωσία αλλά και τη δημιουργία ξεχωριστών βιωματικών εμπειριών, το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο δημιούργησε και προσφέρει στους επισκέπτες της περιοχής αλλά και στους οινόφιλους μια ολοκληρωμένη οινική εμπειρία, μέσα σε ένα μαγευτικό τοπίο με χαρακτηριστικό terroir. Με θέα που σου κόβει την ανάσα, το κατηφορικό πεδίο μέσα στα απόκρημνα βουνά, πάνω από το φαράγγι του Βουραϊκού ποταμού και στο βάθος ένα οπτικό άνοιγμα προς τη θάλασσα, όπου χύνεται το ποτάμι, το οροπέδιο είναι προσδιορισμένο από τα γύρω βουνά, ώστε να το αντιληφθείς με μια ματιά -και πραγματικά η εικόνα είναι σαγηνευτική.



Όλοι αυτοί οι παράγοντες δημιουργούν τις προϋποθέσεις του μοναδικού τοπίου και παράλληλα διαμορφώνουν το ξεχωριστό μικροκλίμα, τα χαρακτηριστικά του οποίου αποτυπώνονται στην κάθε ετικέτα κρασιού του Κτήματος.

Το Mega Spileo Estate Wine Roots είναι ένα πολύπτυχο πρόγραμμα που περιλαμβάνει ξεναγήσεις στον αμπελώνα από τους εξειδικευμένους οινολόγους, καθώς και στο αναπαλαιωμένο οινοποιείο, εκεί όπου, πριν από αιώνες, οι μοναχοί της Μονής του Μεγάλου Σπηλαίου καλλιεργούσαν τους αμπελώνες και έφτιαχναν το κρασί τους.

Ο οινoturισμός για το Κτήμα αποτελεί σημείο στρατηγικής και κίνητρο για τη δημιουργία ενός σημαντικού πόλου έλξης πολλών ακόμα επισκεπτών, τόσο από την Ελλάδα, όσο και από το εξωτερικό.

Δημιουργώντας ένα σύνολο εμπειριών και απολαύσεων που σχετίζονται με την παράδοση, την ιστορία, την κουλτούρα, την τοπική γαστρονομία και τη φιλοξενία του τόπου είναι η αφορμή για την προσφορά ενός ολοκληρωμένου και ξεχωριστού βιωματικού προγράμματος που συνοδεύει κάθε επισκέπτη.

Μέσα από χαλαρές βόλτες ανάμεσα στα αμπέλια δοκιμάζοντας επιλεγμένες ετικέτες από τοπικές ποικιλίες, έως ένα ολοκληρωμένο γευστικό ταξίδι εμπλουτισμένο με δράσεις, επισκέψεις και εξορμήσεις, οι φίλοι του κρασιού έχουν την ευκαιρία να ζήσουν μια αξέχαστη εμπειρία οινικού πολιτισμού σε ένα περιβάλλον σπάνιας φυσικής ομορφιάς.

Σιδερίτης

ΤΟ ΟΙΝΙΚΟ ΥΠΕΡΌΠΛΟ

*Σημείο αναφοράς για την Οινοποιία
Παρπαρούση η εγχώρια Λευκή ποικιλία*

Στην Αχαΐα και συγκεκριμένα στα Μποζαΐτικα της Πάτρας εδώ και 50 χρόνια ξεχωρίζει για τα ποιοτικά κρασιά της η Οινοποιία Παρπαρούση. Συνοδοιπόρος σε κάθε βήμα της διαδρομής της οικογένειας από το 1974, όταν ξεκίνησε το ταξίδι της στην οινοπαραγωγή με τον αείμνηστο Θανάση Παρπαρούση, είναι η εγχώρια ποικιλία Σιδερίτης. Το όνομά της το οφείλει στο γεγονός ότι η φλούδα του σταφυλιού είναι σκληρή σαν «σίδηρο» και πρόκειται για μία ερυθρωπή ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στη ΒΔ Πελοπόννησο, και που ωριμάζει από μέσα Οκτωβρίου έως μέσα Νοεμβρίου. Η φετινή χρονιά, βέβαια, ήταν όψιμη, πηγαίνοντας την ωρίμανση πιο πίσω και συγκεκριμένα στις 21 Νοεμβρίου.

Σημείο αναφοράς

Τις δυνατότητες της ιδιαίτερης ποικιλίας η Οινοποιία Παρπαρούση τις είχε αντιληφθεί από την αρχή και παρότι στον μισό αιώνα διαδρομής της, φυσικά, έχει δουλέψει και με άλλες εγχώριες ποικιλίες, όπως η Μαυροδάφνη, το Ασύρτικο, το Αγιοργίτικο και το Μοσχάτο Ρίου Πατρών, αλλά και διεθνείς, όπως το Cabernet Sauvignon, ο Σιδερίτης αποτελεί μέχρι και σήμερα το σημείο αναφοράς της γκάμας κρασιών της. Από τον Σιδερίτη, η Οινοποιία Παρπαρούση δημιουργεί ένα λευκό κρασί, ένα ροζέ, ένα τσίπουρο μονοποικιλιακό και ένα απόσταγμα οίνου παλαιωμένο από κρασί Σιδερίτη. Η λευκή ετικέτα είναι «Τα Δώρα του



Διονύσου» που παράγεται στους ιδιόκτητους αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας της οικογένειας στη Δυτική Αχαΐα. Ξεχωρίζει για τα λεπτά της αρώματα και τη φρεσκάδα της. Το χρώμα του οίνου είναι

πρασινοκίτρινο και διακρίνεται για την υψηλή του οξύτητα και την ορυκτότητά του.

Προχωρώντας στο ροζέ «Petite Fleur» συναντά κανείς ένα κρασί με ανθικά αρώματα, όπως φανερώνεται και από το όνομα της ετικέτας, και νότες grapefruit. Όπως, και τα «Δώρα του Διονύσου» διαθέτει και αυτό μια ορυκτότητα. Προκειμένου, να πάρει το χαρακτηριστικό ανοιχτό του χρώμα χρειάζεται μια 12ώρη εκχύλιση.

Για την παραγωγή του αποστάγματος οίνου η Οινοποιία Παρπαρούση αποστάζει νέο κρασί, και το απόσταγμα ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια για 8 έως και 10 χρόνια. Όσον αφορά το μονοποικιλιακό τσίπουρο, παράγεται σε μικρές ποσότητες από τα στέμφυλα του Σιδερίτη και διαθέτει ιδιαίτερα λεπτά αρώματα.

Σε καλά χέρια το μέλλον της επιχείρησης

Το μέλλον της Οινοποιίας βρίσκεται στα αξιόπιστα χέρια της δεύτερης γενιάς της οικογένειας, και συγκεκριμένα στις Δήμητρα και Εριφύλη Παρπαρούση, που ήδη μετρούν 25 και 30 χρόνια αντίστοιχα στην επιχείρηση. Αυτήν τη στιγμή βρίσκονται στα σκαριά νέες ετικέτες με καινούργιες ποικιλίες, προφανώς με τη σφραγίδα της οικογένειας για την παραγωγή ποιοτικών οίνων.



«Τα Δώρα του Διονύσου» είναι η λευκή ετικέτα της Οινοποιίας που παράγεται στους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας στη Δυτική Αχαΐα.



ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ

1974-2024

γη
κρασί
ΑΞΙΑ
ΘΥΠΛΕΛΙ
ΔΡΟΜΟΣ
χαρά
σεβασμός
50 ΧΡΟΝΙΑ
φροντίδα βαρέλι
οικογένεια
απόσταγμα **ΑΓΑΠΗ**
ΠΑΡΑΔΟΣΗ **ΑΓΑΠΗ**
μεράκι χρόνος
σταφυλι **ΛΟΤΗΡΙ**
γνώση **ΜΠΟΥΚΑΛΙ**
τόπος
αρσνα άνθρωποι
ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ



Το μπρίκι «Ελλάς» Μια ιστορία από τα παλιά

Μια άγκυρα κοσμεί το Κτήμα Μερκούρη για μια ναυπήγηση που δεν υλοποιήθηκε ποτέ

«Στην κατοικία της οικογένειας Μερκούρη στο Κορακοχώρι, σε έναν τοίχο του γραφείου, υπάρχει κρεμασμένη μια παλαιά ελαιογραφία που απεικονίζει ένα μπρίκι. Όπου μπρίκι, είναι ένα δικάταρτο ιστιοφόρο, χωρητικότητας 160-380t., με τετράγωνα πανιά.

Το σκάφος φέρει δύο τριγωνικές σημαίες στις κορυφές των δύο ιστίων του, η μία με το όνομά του «Ελλάς» και η άλλη με το όνομα «Αθ. Μερκούρης». Παράλληλα, έξω από την κατοικία και κάτω από ένα πεύκο, βρίσκεται μια μεγάλη άγκυρα του τύπου του Βρετανικού Ναυαρχείου με την αλυσίδα της.

Για πάρα πολλά χρόνια, η σχέση του Κτήματος Μερκούρη με το ιστιοφόρο και τη θάλασσα παρέμενε για όλους μας ένα μυστήριο. Το επικρατέστερο σενάριο ήταν ότι ο πίνακας ήταν το σχέδιο ενός σκάφους υπό ναυπήγηση για το οποίο είχε παραγγελθεί και η άγκυρα, μια ναυπήγηση που για άγνωστους σε εμάς λόγους δεν υλοποιήθηκε ποτέ. Όμως, και όσον αφορά στο σενάριο αυτό, υπήρχαν σημεία που δεν έδεναν. Το μέγεθος της άγκυρας, το



οποίο ήταν πολύ μεγάλο για ένα μπρίκι, καθώς και το βάθος του όρμου προς το Ιόνιο, όπου υποτίθεται θα σπίνονταν ο ταρσανάς, το οποίο ήταν πολύ μικρό.

Πρόσφατα, η γνώση και η έρευνα ενός φίλου Γαλαξειδιώτη, του κ. Ανδρέα Καντιάνη, έδωσε μια άλλη διάσταση στη ιστορία. Ο πίνακας ο οποίος απεικονίζει το μπρίκι ανήκει σε μια κατηγορία ομοειδών πινάκων από λαϊκούς ζωγράφους, έργο πιθανώς του Σέρβου Vassi Ivankovic, ο οποίος ζω-





γράφιζε αντίστοιχες ελαιογραφίες. Φέρει την ημερομηνία 1864 και ο φάρος που απεικονίζεται στη δεξιά του γωνία είναι, πιθανώς, ο φάρος της Τεργέστης. Από την έρευνα προέκυψε ότι το μπρίκι «Ελλάς» υπήρξε, ήταν χωρητικότητας 226t., νηολογήθηκε το έτος 1849 στη Σύρο και ήταν ασφαλισμένο στο Lloyd's Austria στην Τεργέστη. Το σκάφος αυτό με το όνομα «Ελλάς» και πλοιοκτίτη τον T. Mercuri εμφανίζεται για πρώτη φορά στο νηογνώμονα Lloyd's το έτος 1865 και στη αργότερα το 1870 και το 1875. Στη συνέχεια δεν υπάρχουν καταχωρήσεις. Το αρχικό «T» στο όνομα του πλοιοκτίτη είτε προέρχεται από το «Θ» (Theodore) Μερκούρης, είτε -το πιθανότερο- από το «ΑΘ» (Thanasi) Μερκούρης, όπως αναφέρεται το όνομα στη σημαία επάνω στον αριστερό ιστό. Η δια-

φορά στο μικρό όνομα μπορεί να εξηγηθεί ικανοποιητικά από το ότι παραδοσιακά εθεωρείτο γρουσουζιά να αναφέρεται το όνομα του ίδιου του πλοιοκτίτη στο σκάφος και προτιμούσαν αντί για αυτό το όνομα του πατέρα του, της συζύγου του ή κάποιου μέλους της οικογένειας εάν αυτό είχε χαθεί στη θάλασσα.

Πιθανολογείται εύλογα ότι το έτος 1864 (πάντως πριν το 1865 οπότε το σκάφος αναφέρεται για πρώτη φορά στο νηογνώμονα Lloyd's με πλοιοκτίτη τον T. Mercuri) ο Θ. Μερκούρης αγόρασε πόντους (ποσοστά) του σκάφους (συνήθως το ποσοστό αυτό ήταν 1/3 ή 2/3 με το υπόλοιπο να παραμένει στον καπετάνιο) από τον προηγούμενο ιδιοκτήτη του. Μετά το 1875 (τελευταία καταχώρηση) είναι πιθανόν να πούλησε το ποσοστό του σε κάποιον άλλο και στη συνέ-

χεια το σκάφος να άλλαξε όνομα. Όσον αφορά στην άγκυρα, η οποία είναι μεγάλη, χρησιμοποιούνταν για σκάφη μεγαλύτερα των 400t. και δεν φαίνεται να έχει μπει ποτέ στη θάλασσα. Μια λογική ερμηνεία της παρουσίας της στο Κτήμα Μερκούρη είναι ότι προοριζόνταν για τη δημιουργία αγκυροβολίου σε κατάλληλο σημείο της θάλασσας κοντά στο κτήμα, ώστε να δένουν προσωρινά σε αυτό τα σκάφη που έφθαναν για να παραλάβουν προϊόντα του για εξαγωγή και ειδικότερα κορινθιακή σταφίδα και κρασί. Πράγμα που τελικά λόγω συνθηκών δεν συνέβη και για τις εξαγωγές χρησιμοποιήθηκαν άλλες λύσεις. Μια ιστορία από τα παλιά...»

Βασίλης Κανελλακόπουλος
Κορακοχώρι, Νοέμβριος 2024

Διακρίσεις



ΡΗΕΙΔΙΑΣ 2022

Αγιωργίτικο & Merlot. Πολύπλοκο μπουκέτο στη μύτη, στόμα γεμάτο, με φυτικές νότες, μπαχαρικά και όλα τα αρωματικά στοιχεία της μύτης ως την επίγευση. Νευρική οξύτητα που στρογγυλεύει το υψηλό αλκοόλ και βελούδινες τανίνες.

ΑΣΥΡΤΙΚΟ

2022 Αρώματα εσπεριδοειδών και λεμονανθών. Στόμα γεμάτο, τραγανή οξύτητα που συνοδεύεται από αρώματα εσπεριδοειδών, τροπικών φρούτων, πράσινου μήλου και νότες αχλαδιού ως την επίγευση.



ΕΚΕΧΕΙΡΙΑ

2023 Ασύρτικο & Μαλαγουζιά. Έντονα αρώματα εσπεριδοειδών, λευκών λουλουδιών και τροπικών φρούτων. Γεμάτο στόμα με τραγανή οξύτητα που συνοδεύεται από αρώματα εσπεριδοειδών, λευκόσαρκων φρούτων, αχλαδιού και μακρά επίγευση.



Αμάντα και Στάθης Λιαρομμάτης



Με τη δύναμη της γης

*Όταν ο μόχθος και το μεράκι του
αμπελοργού γίνονται εκλεκτό κρασί*

Το Κτήμα Ολύμπια Γη αποχαιρετά το 2024 έχοντας λάβει βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και με την παρουσίαση ενός εξαιρετικού ερυθρού κρασιού.

Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος είναι πάντα χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων έτσι ώστε να δημιουργούνται κρασιά υψηλής ποιότητας και οι ποικιλίες σταφυλιών καλλιεργούνται με αγάπη και πίστη στην αμπελουργική παράδοση. Δοκιμάζοντας ένα ποτήρι κρασί Ολύμπια Γη αντιλαμβάνεσαι το μεράκι και τον μόχθο του αμπελοργού, την αγάπη του οινοποιείου για το καλό κρασί και τη συλλογικότητα όλης της ομάδας για τη δημιουργία κάτι ξεχωριστού....

Αυγουσιτιάτης, ένα κρασί που παράγεται στον ιδιόκτητο αμπελώνα του Κτήματος, στους πρόποδες του Κρόνιου Λόφου, με στρεμματική απόδοση που δεν ξεπερνά τα 500 κιλά σταφύλια, και παλαιώση 18 μηνών σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Ιδιαίτερο και με βελούδινο ρουμπινί χρώμα, αρώματα βιολέτας, κόκκινων φρούτων του δάσους και δαμάσκηνου, με βοτανικές νότες που συμπληρώνονται από γλυκιά βανίλια και κέδρο. Το στόμα παραμένει πιστό στη μύτη, με έντονη δροσερή οξύτητα που πλαισιώνεται από το υψηλό αλκοόλ και βελούδινες τανίνες. Ένα ερυθρό κρασί που εκφράζει στο απόλυτο το terroir της Ολυμπίας.....



Κρασιά υψηλής ποιότητας από το Κτήμα Ολύμπια Γη

Το Βελούδινο
ερυθρό
κρασί
που

Αναδεικνύει
το terroir
της
Ολυμπίας



www.olympiagi.gr

Η ευλογία της γης

ΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ της περιοχής παραγωγής τους εκφράζουν τα κρασιά που παράγει η Οινοποιία Ψαρούλη. Άλλωστε το κρασί αποτελούσε βασικό στοιχείο της αρχαίας ελληνικής πολιτισμικής κληρονομιάς και είχε σημαντικό ρόλο στην κοινωνική και πολιτιστική ζωή με τον καλλιεργητή του αμπελώνα να συμβολίζει την ευημερία και την ευλογία της γης.



Κωνσταντίνος Ψαρούλης



Πάθος για κρασί σε έναν εκλεκτό αμπελώνα

*Πλούσιες εμπειρίες οινoturισμού
προσφέρει η Οινοποιία Ψαρούλη*


«Τα μεγάλα κρασιά βγαίνουνε στο αμπέλι» τονίζει ο Κωνσταντίνος Ψαρούλης, έχοντας πειστεί ότι αυτή η φράση συμπυκνώνει την αντίληψη της Οινοποιίας του για τα κρασιά της. «Μεγάλα κρασιά, με το νεύρο και το δυναμισμό του τοπίου γύρω μας» συμπληρώνει ο 40χρονος αμπελουργός, ο οποίος μόλις πριν από δέκα χρόνια έκανε το αποφασιστικό βήμα προς την οινοποίηση, όταν με 8.000 φιάλες το 2014 βγήκε στην αγορά προτείνοντας ένα κρυστάλλινο Ασύρτικο από τον γέρικο αμπελώνα της οικογένειας.

Το boutique οινοποιείο του βρίσκεται λίγο έξω από το χωριό Βασιλάδα, στις εξοχές της Μεσσηνίας, μέσα σε ελαιόδεντρα. Οινοποιός δηλώνει ο ίδιος αλλά και αμπελουργός, μια ιδιότητα στην οποία εκπαιδεύτηκε από μικρό παιδί, πριν ακόμη κάνει σπουδές και μεταπτυχιακό στη Γεωπονία. Όπως εξηγεί, κάθε ρώγα από τα αμπέλια που εφοδιάζουν το οινοποιείο του με πρώτη ύλη, έχουν περάσει από το μικροσκόπιό του.

Συνολικά η Οινοποιία διαχειρίζεται 175 στρέμματα, ακολουθώντας το μοτίβο των χαμηλών στρεμματικών επιδόσεων και των φιλικών προς το περιβάλλον παρεμβάσεων. Όπως ο ίδιος σημειώνει, το κοινό έχει να περιμένει ακόμα πολλά από αυτό το δυναμικά ανερχόμενο οινοποιείο, μέσα στους στόχους του οποίου περιλαμβάνεται και η προώθηση του οινoturισμού στη Μεσσηνία με καινοτόμες εκδηλώσεις που θα ενθουσιάσουν τους οινόφιλους.



PSAROULIS WINES | ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΨΑΡΟΥΛΗ
Βασιλάδα, Πελοπόννησος | Τ. +2722041002
Email: Psaroulis_wines@yahoo.gr

Psaroulis Wines
Οινοποιία Ψαρούλη 



Μια ασημένια χρονιά για το Pylós Cabernet Sauvignon

Ένα κρασί, επιτομή της μεσοηνιακής οινικής παράδοσης

Η πλούσια γη της Μεσσηνίας, γνωστή για την καλλιέργεια εξαιρετικών διεθνών ποικιλιών, έχει αναδείξει την ποικιλία Cabernet Sauvignon ως μία από τις πιο εκλεκτές εκφράσεις της. Το οινοποιείο Nestor Wines, μέλος της SL EMPERIA GR και το ιστορικότερο οινοποιείο της περιοχής, παρουσιάζει με περηφάνεια το Pylós Cab. Sauvignon, με την διάκριση ΠΓΕ Πελοπόννησος.

Από τους εύφορους αμπελώνες της Μεσσηνίας

Το Pylós Cabernet Sauvignon είναι ένα μονοποικιλιακό κρασί, παρασκευασμένο από 100% σταφύλια της ποικιλίας Cabernet Sauvignon που καλλιεργούνται στους εύφορους αμπελώνες της Μεσσηνίας και πιο συγκεκριμένα από τα χωριά Χριστιάνοι, Φλώκα και Λυκή. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 300-500 μέτρων, με πλούσια αργιλώδη εδάφη που ευνοούν την παραγωγή, η οποία ανέρχεται περίπου



Διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς

στα 800-900 κιλά ανά στρέμμα. Ο τρύγος πραγματοποιείται χειρωνακτικά στα τέλη Αυγούστου, και ακολουθείται από μία κλασική διαδικασία ερυθρής οινοποίησης. Το κρασί ωριμάζει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια πρώτης, δεύτερης και τρίτης χρήσης για 12-14 μήνες, προσφέροντας του εξαιρετική πολυπλοκότητα. Το χρώμα του Pylós Cabernet Sauvignon είναι βαθύ πορφυρό, ενώ στη μύτη αναδύονται αρώματα μαύρων φρούτων όπως

μαύρο κεράσι και φραγκοστάφυλο, συνδυασμένα με νότες ανατολίτικων μπαχαρικών και διακριτικές φυτικές αποχρώσεις. Στο στόμα είναι πλούσιο, με γεμάτο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και καλοδουλεμένες τανίνες που υπόσχονται μακροχρόνια παλαίωση. Οι γεύσεις περιλαμβάνουν μαύρο δαμάσκηνο, κακάο, πιπέρι και νύξεις καπνού και δέρματος, προσφέροντας μία πολυδιάστατη γευστική εμπειρία.

Το Pylós Cabernet Sauvignon ταιριάζει ιδανικά στα τραπέζια των εορτών και συνιστάται να σερβίρεται στους 16-18°C, ενώ είναι προτιμότερο να αναπνέει σε decanter για 30-40 λεπτά πριν την κατανάλωση. Η τρέχουσα χρονιά 2020, που θα βρείτε σε επιλεγμένα ράφια βραβεύτηκε από δύο διεθνείς διαγωνισμούς με Ασημένια Μετάλλια με πολύ καλές κριτικές! Απολαύστε σήμερα ή φυλάξτε για το μέλλον -το Pylós Cabernet Sauvignon είναι η επιτομή της μεσοηνιακής οινικής παράδοσης!





Μαυράθηρο Κάναβα Ρούσσοσ, εσοδείας 2008! Η εορταστική επιλογή για τα ζεστά χριστουγεννιάτικα βράδια. Συνδυάζεται άψογα με μπλε τυριά, πικάντικα αλλαντικά και βουτυρένιους κουραμπιέδες.

Χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα του οίνου

Ταξίδι στον κόσμο της γεύσης από την παλαιότερη κάναβα της Σαντορίνης

Στο ηφαιστιογενές τοπίο της Σαντορίνης, η παλαιότερη, ίσως, κάναβα, όχι μόνο του νησιού, αλλά και ολόκληρης της Ευρώπης, έχει αφοσιωθεί στην ανάδειξη της ιστορίας και της ποιότητας μέσω των κρασιών της. Ο λόγος για την Κάναβα Ρούσσος, που από το 1836 επικεντρώνεται αποκλειστικά στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας, με σεβασμό στις παραδοσιακές μεθόδους, αλλά αξιοποιώντας τη σύγχρονη τεχνολογία.


Χαρακτηριστικό των εκλεκτών οίνων -ποιημάτων- της Κάναβα Ρούσσος είναι ότι κάθε φιάλη της παράγεται με στόχο την έκφραση των κορυφαίων ποικιλιών του θηραϊκού αμπελώνα, ήτοι των Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι, Μανδηλαριά, Μαυράθηρο και το Μαυροτάγανο, αλλά και την ανάδειξη της παράδοσης, της ιστορίας και της μοναδικότητας της Σαντορίνης. Όπως τονίζει και η εταιρεία: «Κάθε γουλιά από τα κρασιά μας αφηγείται ιστορίες αιώνων». Οι άνθρωποι της ιστορικής οινοποιίας διακρίνονται από αξίες όπως την αγάπη και το πάθος τους για την οινοποίηση, αλλά και την αέναη δέσμευσή τους στην ποιότητα. Το σύγχρονο οινοποιείο της Κάναβα Ρούσσος στεγάζεται σε ένα κτίριο που ακολουθεί την παραδοσιακή αρχιτεκτονική της Σαντορίνης, «παντρεύοντας» ουσιαστικά την τελευταία λέξη της τεχνολογίας με το παρελθόν, με γνώμονα την παραγωγή ποιο-



τικών κρασιών για το μέλλον. Ο σεβασμός στις ρίζες της φαίνεται όχι μόνο στα λόγια, αλλά και έμπρακτα, αφού η παλιά κάναβα ακόμα λειτουργεί ως χώρος υποδοχής επισκεπτών, γευσιγνωσίας, αλλά και οινοποίησης με «ξεχασμένες» μεθόδους, όπως το πάτημα των σταφυλιών και το βράσιμο του μούστου σε ληνούς και άφουρες. Σημείο αναφοράς στις οινοποιητικές επιλογές της Κάναβα Ρούσσος είναι η παλαίωση των οίνων, γεγονός που μαρτυρά και την υψηλή ποιότητα που χαρακτηρίζει την

πρώτη ύλη από την οποία παράγονται. Τα σταφύλια που παρέχει το μικροκλίμα και η ηφαιστειακή γη, η «άσπα» όπως ονομάζεται, της Σαντορίνης, στα έμπειρα χέρια των ανθρώπων της Κάναβα Ρούσσος μετατρέπεται σε «βάλσαμο» για τον ουρανίσκο και προσφέρει στον καταναλωτή ένα πνευματικό ταξίδι στο ειδυλλιακό νησί του Αιγαίου, επιτρέποντάς του να ξεφύγει από την καθημερινότητα και να ζήσει μια εμπειρία απόλαυσης με τα αγαπημένα του πρόσωπα.





Εμπειρία

«ΕΑΝ ΕΡΧΕΣΤΕ ΣΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ, σας προσκαλούμε να ζήσετε μια μοναδική εμπειρία. Αφήστε μας να σας ξεναγήσουμε στα μυστικά της Canava Roussos. Περπατήστε μαζί μας στα αμπέλια, δείτε από κοντά την παραγωγή, και γευτείτε τα κρασιά μας, ατενίζοντας την αβυσσώδη γαλάζια θέα.»

Fine Selection

η καθαρή έκφραση του Ασύρτικου

Με βάση την οινοποιητική φιλοσοφία του Οινοποιείου Αρτέμης Καραμολέγκος

Απόδειξη της εξειδίκευσης του Αρτέμη Καραμολέγκου στους αμπελώνες της Σαντορίνης και τις ήπιες μεθόδους οινοποίησης αποτελεί η σειρά οίνων Fine Selection, που αποκαλύπτει την πιο καθαρή έκφραση του Ασύρτικου, παρουσιάζοντας ευγενή κρασιά όπως το «34» και ο «Πυρίτης».

«34»: Μια έκφραση τυπικότητας

Το «34» εμπνευσμένο από τις μαύρες ηφαιστειακές πέτρες που περικλείουν τους αμπελώνες του νησιού, προέρχεται από γηραιά αμπελοτόπια Ασύρτικου με μέσο όρο ηλικίας 100 ετών. Στην οινοποίηση, χρησιμοποιούνται διάφορα δοχεία, όπως ανοξείδωτες δεξαμενές, πλίνες, τιμεντένιες και ένα μικρό ποσοστό παραμένει σε βαρέλι. Το αποτέλεσμα είναι μια τυπική και αυστηρή έκφραση Σαντορίνης, με χαρακτηριστική ορυκτότητα και κλασικά υψηλή οξύτητα, προσδίδοντας ταυτόχρονα μια κρεμώδη υφή που



συντελεί στην υψηλή συμπύκνωση και πολυπλοκότητα. Το όνομα του προέρχεται από τους 34 συνεχόμενους αιώνες αμπελοκαλλιέργειας στο νησί και η πρώτη εσοδεία ήταν ο τρύγος του 2017.

«Πυρίτης»: Τρία γηραιά αμπελοτόπια

Ο Πυρίτης αποτυπώνει τις πεζούλες που κατακλύζουν τους αμπελώνες. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τρία γηραιά αμπελοτόπια Ασύρτικου με μέσο όρο ηλικίας 120 ετών, τα οποία στο οινοποιείο χωρίζονται και οινοποιούνται σε ξεχωριστές δεξαμενές. Περίπου το 18% του γλεύκους παραμένει σε

βαρέλι. Χρησιμοποιούνται κυρίως παλιά βαρέλια, προσδίδοντας στο κρασί μεγαλύτερη δομή και υφή. Ο Πυρίτης, εμπνευσμένο από τη λέξη «πυρ», αποτελεί μια πολυδιάστατη έκφραση του Ασύρτικου με σκοπό την ανάδειξη του ηφαιστειογενούς εδάφους, μέσα από το δυναμικό χαρακτήρα, την ορυκτότητα και την πολυπλοκότητα που μπορεί να εξελιχθεί σε βάθος δεκαετίας.

Η στρατηγική της ώριμης κυκλοφορίας ετικετών

Αναγνωρίζοντας την εξαιρετική δυναμική του σταφυλιού Ασύρτικο, ο Αρτέμης και η ομάδα του, διακρίνονται ανάμεσα στα λίγα οινοποιεία με τη δέσμευση τους να διατηρούν τα κρασιά στο οινοποιείο, έως τη βέλτιστη ωρίμασή τους πριν την κυκλοφορία τους. Αυτή η σκόπιμη στρατηγική επιτρέπει στα κρασιά μας να αναπτύξουν πλήρως το χαρακτήρα και την πολυπλοκότητα τους με την πάροδο του χρόνου.



Ένα ταξίδι γευσιγνωσίας

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΙΣΚΕΨΗ στο Οινοποιείο και συγκεκριμένα στο κελάρι όπου παραμένουν οι παλαιές εσοδείες όλων των ετικετών, ο επισκέπτης πραγματοποιεί ένα ταξίδι γευσιγνωσίας, όπου απολαμβάνει την πορεία της εξέλιξης της μοναδικής ποικιλίας Ασύρτικο.



Οι δύο ετικέτες της σειράς Fine Selection έχουν συμβάλει δυναμικά στην εξέλιξη της πορείας του Οινοποιείου Αρτέμης Καραμολέγκος.



Άριστο το κρασί γίνεται μόνο στον αμπελώνα

Το Οινοποιείο Χατζηδάκη μοιεύει αμιόλυτα στην ποιότητα της α' ύλης

Όλα ξεκίνησαν όταν η Κωνσταντίνα Χρυσού έδειξε στον Χαρίδημο Χατζηδάκη έναν παραμελημένο αμπελώνα της οικογένειάς της, στα 330 μ. στο χωριό Πύργος Καλλίστης. Εκεί υπήρχε μια σπηλιά, την οποία μεταμόρφωσαν με λίγα χρήματα, πολλή προσωπική εργασία, μεράκι και πάθος, σε ένα μικρό οινοποιείο ή, όπως το έλεγε ο Χαρίδημος, σε ένα «Καναβάκι». Ο αμπελώνας ήταν ακαλλιέργητος από το 1956 και ήταν ο πρώτος που καλλιεργήθηκε βιολογικά στη Σαντορίνη με πιστοποίηση από τη ΔΗΩ. Στη συνέχεια, σε κάθε αμπελώνα που αγοράζαν ή ενοικίαζαν ο Χαρίδημος και η Κωνσταντίνα, εφαρμόζαν βιολογική καλλιέργεια. Σήμερα το Οινοποιείο Χατζηδάκη είναι ο μόνος πιστοποιημένος βιολογικός καλλιεργητής του νησιού και εφαρμόζει τις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας σε όλους τους αμπελώνες του, πιστεύοντας πολύ στην ποιότητα της πρώτης ύλης.

Το 2016 το Οινοποιείο μεταφέρθηκε στις σημερινές, εξ ολοκλήρου υπόσκαφες, εγκαταστάσεις του στον επαρχιακό δρόμο Πύργου - Εμπορείου. Σημείο σταθμός στην ιστορία του η απώλεια του Χαρίδημου Χατζηδάκη τον Αύγουστο του 2017



και η τολμηρή απόφαση της μεγαλύτερης κόρης της οικογένειας, Στέλλας, να μην πουλήσει το Οινοποιείο.

Με το κεφάλι ψηλά

Μαζί με τα αδέρφια της, Αντώνη και Αριάδνη, αλλά έχοντας στο πλευρό τους, τη μητέρα τους Κωνσταντίνα και μία ομάδα νέων ταλαντούχων ανθρώπων, που ο βασικός κορμός τους αποτελείται από εκείνους που είχαν την τύχη και τη χαρά να εργαστούν δίπλα στον αείμνηστο Χαρίδημο, συνεχίζουν σαν μια γροθιά «έχοντας το κεφάλι ψηλά». Το έμπυχο δυναμικό του Οινοποιείου συνεχίζει να παράγει οίνους ποιότητας, σε περιορισμένες ποσότητες και προσανατολισμένους στην έκφραση του terroir του νησιού, μέσα από τις γηγενείς ποικιλίες,

κάνοντας αποκλειστικά ζυμώσεις με ιθαγενείς ζύμες. Τα κρασιά του Οινοποιείου Χατζηδάκη δεν έχουν προσθήκη χημικών παραγόντων, τα ωριμάζει ο χρόνος και εμφιαλώνονται πάντα αφιltrάριστα.

Οι ντόπιοι αμπελουργοί

Στη Βιολογική και Αναγεννητική καλλιέργεια που ακολουθεί το Οινοποιείο στον αμπελώνα του, με την πολύτιμη βοήθεια των ντόπιων αμπελουργών, η αντιμετώπιση των ζιζανίων και των υπόλοιπων εχθρών γίνεται μηχανικά, με τα χέρια και με βιολογικά σκευάσματα, όπου είναι αναγκαίο. Η θρέψη επιτυγχάνεται με οργανικά προϊόντα φυτικής προέλευσης και το παραδοσιακό κλάδεμα της «κουλούρας» διατηρείται. Αντιμετωπίζεται κάθε αμπελώνας και κάθε αμπελιά ξεχωριστά, με γνώμονα τις ανάγκες τους, στην προσπάθεια να αποτυπωθεί όσο το δυνατόν πιο φυσικά το terroir του νησιού. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρει ο γεωπόνος Μάρκος Χουζούρης «στο Οινοποιείο στεκόμαστε με βαθύ θαυμασμό απέναντι στον ισχυρό δεσμό Εδάφους-Αμπελιάς. Η βασική φιλοσοφία μας είναι να είμαστε ολιγαρκείς απέναντι στις αμπελιές του νησιού».



Ανοιχτές πόρτες όλο το χρόνο

ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΗΔΑ-ΚΗ, έχει «ανοιχτές τις πόρτες του» όλο το χρόνο με τους καταρτισμένους συνεργάτες του να είναι έτοιμοι να παρουσιάσουν με τον καλύτερο τρόπο τη δουλειά τους, κατόπιν ραντεβού. Μετά την ξενάγηση και την παρουσίαση-μύηση στον Σαντορινιό αμπελώνα, στη σπηλιά παλαίωσης των κρασιών σε βαρέλια, υπάρχουν μοναστηριακά τραπέζια και πάγκοι όπου οι επισκέπτες έχουν τη δυνατότητα να καθίσουν και να απολαύσουν έξι διαφορετικά κρασιά του Οινοποιείου ενώ από τη νέα χρονιά θα υπάρχει μια βιβλιοθήκη κρασιού με όλες τις παλιές εσοδείες. Σημειώνεται ότι όλα τα κρασιά του οινοποιείου έχουν λάβει την πιστοποίηση Vegan / Vegetarian.



Το Οινοποιείο Anhydrous ίδρυσε το 2021 ο Απόστολος Μούντριχας στη Σαντορίνη, μετά από 10 χρόνια επίμονης εργασίας στο terroir του νησιού.



Το μεγαλείο της Θήρας σε μία στιβαρή φιάλη

Ηφαιστειο, ήλιος, θάλασσα και ζωογόνος αέρας τα ουσιαστικά των οίνων Anhydrous

Όλα ξεκίνησαν στις αρχές της δεκαετίας του 2000. Ο Απόστολος Μούντριχας ανακάλυψε μια βαθιά σύνδεση με τη Σαντορίνη και την έντονη προσωπικότητα του Ασύρτικου, της ντόπιας ποικιλίας σταφυλιού, γνωστής για τα μοναδικά της χαρακτηριστικά. Επηρεασμένος από αυτό το πάθος, ξεκίνησε το έργο του στη Σαντορίνη το 2012.

Το 2021, μετά από σχεδόν μια δεκαετία αφοσίωσης και καινοτομίας, ο Απόστολος Μούντριχας ίδρυσε το Οινοποιείο Anhydrous. Η φιλοσοφία του είναι βαθιά ριζωμένη στις αρχαίες οινοποιητικές πρακτικές, δημιουργώντας κρασιά



σφραγισμένα με το αυθεντικό ηφαιστειακό τοπίο της Σαντορίνης και την αδάμαστη γοητεία του.

Τα Anhydrous κρασιά μαρτυρούν το μοναδικό terroir της Σαντορίνης, αντανακλώντας την άνυδρη (ξηρή) γη του νησιού, το μεγαλείο του τοπίου, το

ηφαιστειακό έδαφος, τον έντονο ήλιο, τη δροσερή θαλάσσια αύρα και τον κυκλαδίτικο αέρα. Αυτά τα στοιχεία συνδυάζονται για να δημιουργήσουν κρασιά με ξεχωριστή και έντονη προσωπικότητα, αποτυπώνοντας την ουσία αυτής της μοναδικής ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) περιοχής. Το Anhydrous Winery υπερηφανεύεται για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας σφραγισμένα με την ακατέργαστη ομορφιά της Σαντορίνης. Πρόκειται για τα Anhydrous κρασιά, ένα αρμονικό μείγμα παράδοσης, καινοτομίας και της φυσικής αίγλης του νησιού.



Μια οικογένεια αφοσιωμένη στο κρητικό κρασί

Οίνοι μου μιλούν για την προέλευσή τους, το Βενεράτιο Ηρακλείου και την ΠΟΠ Δαφνές

Η Ιδαία Οινοποιητική είναι ένα οικογενειακό οινοποιείο που δημιουργήθηκε από τους οινολόγους Βασίλη Λαδερό και Καλλιόπη Βολιτάκη, με στόχο την ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών του νησιού και του πολύπλευρου κρητικού αμπελώνα. Το Οινοποιείο βρίσκεται στην καρδιά του κρητικού αμπελώνα στην επαρχία Μαλεβιζίου, στο χωριό Βενεράτο, νότια του Ηρακλείου, μέσα στην



ζώνη ΠΟΠ Δαφνές. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν οι επικεφαλής του Οινοποιείου: «Δίνουμε έμφαση στις γηγενείς ποικιλίες και στην ανάδειξη του τόπου μας. Σκοπός μας είναι τα κρασιά μας να αντικατοπτρίζουν όλες τις ιδιαιτερότητες τόσο των ποικιλιών, όσο και του μοναδικού terroir, που προσφέρει ο τόπος μας» αποκαλύπτοντας τη φιλοσοφία της προσπάθειάς τους.



Ο Βασίλης Λαδερός και η Καλλιόπη Βολιτάκη με τους γιους τους Τάσο και Στέλιο (αριστερά)



*Αυτές τις γιορτές
χαρίστε στον εαυτό σας
και στους αγαπημένους σας
ένα μοναδικό ταξίδι γεύσεων
με το Hesperis Βιδιανό.*

Ένα κρασί που κλείνει μέσα του την ουσία της Κρήτης και τη σοφία του χρόνου. Το **Hesperis Βιδιανό** ωριμάζει υπομονετικά για να σας προσφέρει μια **εμπειρία** γεμάτη αρώματα **πορφυρόκαρπων φρούτων, χαμομηλιού και μελιού**, που δένουν αρμονικά με **νότες οροκτιών και βανίλιας**. Με **πληθωρική γεύση, κομψή βαρελάτη έκφραση και μακρά επίγευση**, είναι ο **ιδανικός συνοδός για το γιορτινό τραπέζι.**

www.idaiawinery.com



Τρεις γενιές αμπελουργοί η οικογένεια Στραταριδάκη, που λειτουργεί το νοτιότερο οινοποιείο της Ευρώπης.

Αγάπη για τη γη και σεβασμός για την παράδοση

Για έναν αιό τους μεγαλύτερους αμπελώνες στην Κρήτη

Εδώ και τρεις γενιές αμπελουργοί, το 1900 περίπου ο παππούς Κωνσταντίνος ξεκίνησε την ενασχόλησή του με τα αμπέλια στις Αρχάνες Ηρακλείου. Στη συνέχεια ο πατέρας Αριστείδης βαδίζοντας στα χνάρια του πατέρα του και έχοντας αποκτήσει εμπειρία 25 χρόνων στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου, απέκτησε το 1954 την έκταση 220 στρεμμάτων στα Καστελλιανά στους πρόποδες των Αστερουσιών, που απαρτιζόνταν κυρίως από τα μοναστηριακά κλήματα της Σιναϊτικής μονής των Αγ. Αποστόλων. Η οικογένεια δημιούργησε με αγάπη για τη γη και σεβασμό στην παράδοση μια έκταση 500 στρεμμάτων (50 εκτάρια) που περιλαμβάνει έναν αμπελώνα 250 στρεμμάτων (25 εκτάρια). Έναν από τους μεγαλύτερους ενιαί-



ους αμπελώνες στην Κρητική γη. Το μεγαλύτερο και ενιαίο μέρος του κτήματος βρίσκεται σε υψόμετρο από 180-250 μ., υπάρχουν όμως και ξεχωριστά αμπελοτόπια στα 350 και στα 500 μ. Το μικροκλίμα δεν θα μπορούσε να χαρακτηριστεί τυπικό μεσογειακό, γιατί οι ιδιαίτερες συνθήκες, όπως η μεγάλη απόκλιση θερμοκρασίας μέρας και νύκτας που μπορεί να ξεπεράσει και τους 20°C και βοηθά τα αμπέλια να ξεκουράζονται από τις υψηλές θερμοκρασίες και με συνδυασμό τη χαμη-

λή στρεμματική παραγωγή να παράγουν καρπούς σαφώς καλύτερης ποιότητας και να αναδεικνύουν με τον καλύτερο τρόπο τα χαρακτηριστικά της κάθε ποικιλίας.

Το κατάλληλο μικροκλίμα για κάθε ποικιλία

Η συγκομιδή γίνεται πάντα με το χέρι και με αυστηρή επιλογή ώστε να διασφαλιστεί ότι μόνο υγιή και πλήρως ώριμα σταφύλια επιλέγονται και βρίσκουν το δρόμο τους για το μπουκάλι. Τα σταφύλια μεταφέρονται σε θήκες περίπου 20 κιλών για να διατηρηθούν στην καλύτερή τους κατάσταση μέχρι την οινοποίηση σε διάστημα λίγων ωρών. Το σύνολο του αμπελώνα χωρίζεται σε μεμονωμένους αμπελώνες που βρίσκονται στο πιο κατάλληλο έδαφος με τις κα-



Ταξίδι στον κόσμο του οίνου

ΣΤΟ ΤΑΞΙΔΙ της μετατροπής της πρώτης ύλης σε ένα ατελείωτο γευστικό ταξίδι, που λαμβάνει χώρα στο Οινοποιείο, ο επισκέπτης πραγματοποιεί και το δικό του ταξίδι στον κόσμο του οίνου. Επισκέψιμο σε όλα τα επίπεδα, δίνει στον φιλοξενούμενο τη δυνατότητα να έρθει σε επαφή με όλα τα στάδια της οινοποίησης και να αφουγκραστεί τη δημιουργική γιορτή που συντελείται στη διαδρομή από το αμπέλι μέχρι το μπουκάλι και τελικά στο ποτήρι. Αποτελεί μια σημαντική στάση στο Δρόμο του Κρασιού και αξίζει να σημειωθεί ότι το «Οινοποιείο Στραταριδάκη» είναι το νοτιότερο της Ευρώπης!



λύτερες ιδιότητες και μικροκλίμα για την κάθε ποικιλία. Τα ιδιαίτερα τοπογραφικά και γεωλογικά χαρακτηριστικά του αμπελώνα προσφέρουν χαρισματικές καλλιέργειες σε μια μεγάλη γκάμα γηγενών ποικιλιών και διεθνών ποικιλιών.

Οι γηγενείς ποικιλίες είναι Μοσχάτο Σπίνας, Βιδιανό, Ασύρτικο, Βηλάνα, Θραψαθήρι, Λιάτικο, Κοτσιφάλι. Οι διεθνείς ποικιλίες είναι Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah.

Ένα οινοποιείο, που συνδυάζει το παραδοσιακό με το σύγχρονο

Στις αρχές του 2006 ξεκίνησε η κατασκευή του οινοποιείου και ολοκληρώθηκε το 2007 οπότε και άρχισε η πλήρης λειτουργία του. Περιλαμβάνει χώρο οινοποίησης, εμφιάλωσης, κημείο, αποθήκες έτοιμων προϊόντων, κελάρι-κάβα, αίθουσα γευσιγνωσίας. Ο εξοπλισμός περιλαμβάνει μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας. Στην κάβα κυριαρχούν τα γαλλικά δρύινα βαρέλια, αλλά υπάρχει και ένα ποσοστό αμερικανικών βαρελιών. Με στόχο τα κρασιά υψηλής ποιότητας να είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με το «terroir» στο οποίο έχουν καλλιεργηθεί και τα αμπέλια που έχουν ενσωματώσει τις γεύσεις του, το οινοποιείο σηματοδοτεί τη βασική φιλοσοφία της οικογένειας, τον αρμονικό συνδυασμό του παραδοσιακού με το σύγχρονο.



Το Οινοποιείο Στραταριδάκη είναι πλήρως επισκέψιμο.



Πρέπει κανείς να περιμένει για το εκλεκτό κρασί

Οι ανεξίτηλες αξίες των γονιών μέρσαν στη νέα γενιά του Οινοποιείου Αλεξάκη



Λάζαρος και Απόστολος Αλεξάκης

Το Οινοποιείο Αλεξάκη σήμερα επαναπροσδιορίζει τη δυναμική του και ανταποκρίνεται στις επίκαιρες προκλήσεις, εμπνευσμένο από τις ανεξίτηλες αξίες με τις οποίες θεμελιώθηκε από τους γονείς, Στέλιο και Σοφία Αλεξάκη, τη

δεκαετία του 1970. Το επίκαιρο portfolio ωριμάζει με μέθοδο, υπομονή και εστίαση στις λεπτομέρειες, ορατές και αόρατες. Ταυτόχρονα οι άνθρωποι του Οινοποιείου



καλλιεργούν τολμηρό τρόπο σκέψης, αναδεικνύουν το εύρος και το terroir του Κρητικού αμπελώνα, αναβιώνουν υπό εξαφάνιση γηγενείς ποικιλίες, προσφέρουν εξαιρετική ποιότητα και σχέση ποιότητας-τιμής και προχωρούν γεμάτοι ενθουσιασμό και αισιοδοξία.

Velani

«ΒΕΛΑΝΙ» είναι ο καρπός της βελανιδιάς, η οποία ήταν το ιερό δέντρο του Δία γιατί η αντοχή του ξύλου της στον κεραυνό ήταν φημισμένη από την αρχαιότητα. Ένας οίνος ξηρός ερυθρός ΠΓΕ Κρήτη από Syrah που ωριμάζει για 12 μήνες σε νέα γαλλική δρυ και διατηρεί μια ικανότητα παλαίωσης +10 χρόνια από την εμφιάλωση. Η πρώτη ύλη προέρχεται από επιλεγμένους αμπελώνες του Ν. Ηρακλείου. Ένα κρασί με έντονη προσωπικότητα και εμφανή τον χαρακτήρα του Syrah. Κεράσι, δαμάσκνο, μαύρες ελιές και φρεσκοτριμμένο πιπέρι συνδυάζονται με κομψές νότες φρυγανισμένου ψωμιού και γλυκών μπαχαρικών. Βελούδινες, ώριμες τανίνες και γεμάτο σώμα παρέχουν υπέροχη δομή.



Ducato di Candia

ΤΟ ΟΝΟΜΑ Candia αναφέρεται στο όνομα Χάνδαξ, αραβική ονομασία της πόλης του Ηρακλείου τον 7ο αι. Σε αυτή την ετικέτα το Οινοποιείο Αλεξάκη αναβιώνει την αρχαία συνταγή του γλυκού Μαλβάζιου οίνου, δημιουργώντας ένα κρασί που αποπνέει την αυθεντικότητα και την παράδοση της Κρήτης, ενώ επιδέχεται παλαίωσης +10 χρόνια. Με σεβασμό στις παραδοσιακές μεθόδους οινοποίησης, ένα κρασί με μοναδική γεύση και πλούσιο άρωμα. Οίνος Φυσικώς Γλυκός Λευκός - ΠΟΠ Malvasia Χάνδακας Candia, που αποτελείται από 85% Ασύρτικο, Βιδιανό, Λιάτικο και 15% Μοσχάτο Σπίνας και Malvasia Aromatica. Η πρώτη ύλη προέρχεται από επιλεγμένους αμπελώνες του Ν. Ηρακλείου.

Vidiano Orange

ΜΙΑ ΤΟΛΜΗΡΗ οινοποίηση, με λαμπερό χρυσαφί χρώμα και φρέσκα αρώματα φασκόμπλου, αχλαδιού, αλλά και γήινους τόνους. Στρογγυλό σώμα με κομψές τανίνες και τελείωμα με νότες εσπεριδοειδών και αμυγδάλου. Στη μύτη, νότες φλούδας παστού λεμονιού συνυφασμένες με φρέσκα βότανα, τονισμένα από διακριτικές νότες εκκυλίσματος μαγιάς. Οίνος ξηρός λευκός ΠΓΕ Κρήτη, το εξαιρετικό καθαρό Alexakis Vidiano Orange - κέρινο, κρεμώδες, έντονο-σερβίρεται καλύτερα σε ελαφρώς υψηλότερες θερμοκρασίες, μετά από τουλάχιστον μια ώρα μετάγγιση, ενώ επιδέχεται παλαίωσης 3 έως 5 χρόνια από την ημερομηνία εμφιάλωσης. Η πρώτη ύλη προέρχεται από επιλεγμένους αμπελώνες του Ν. Ηρακλείου.





ΜΙΑ ΖΩΗ ΑΛΛΙΩΣ

ΚΕΙΜΕΝΟ: Γιάννης Πανάγος

Ένα ελεύθερο πνεύμα, μου έκανε μράξι τις ιδέες του, είτε αυτές είχαν σχέση με το κρασί, είτε με τον Αρκτιόρο, είτε με την αναγέννηση της Θεσσαλονίκης και μύρια άλλα, ήταν ο Γιάννης Μηιοιάρης. Από αυτές τις μερμηλώσεις ανθρώπων μου μοιέ τελικά δεν τους αμοχαιρείας...

Στα 82 χρόνια της πορείας του, ο Γιάννης Μπουτάρης τίμησε με το παραπάνω αυτό που λέμε ζωή. Ίσως επειδή είχε πάντα έναν τρόπο να κρατάει ανοιχτούς ορίζοντες. Ανοιχτόμυαλος αλλά και ξεροκέφαλος, όπου χρειάζονταν, στήριζε τις επιλογές του, καλλιεργώντας το ομαδικό πνεύμα. Ήξερε να διαλέγει ανθρώπους που διέκρινε ότι διέθεταν τη γνώση και μπορούσαν να φέρουν πιο κοντά τον οραματισμό του. Επιχειρηματικά ανήσυχος, από πολύ νέος, όχι μόνο ανέπτυξε πρωτοβουλίες για τη δημιουργία ενός ισχυρού επιχειρηματικού ομίλου αλλά συνέβαλε με τις ιδέες του στην αναμόρφωση συνολικά του κλάδου. Κοσμογυρισμένος και κοσμοπολίτης, είδε από κοντά όσα γίνονταν στη Γαλλία και σε χώρες με οινικές περγαμνές, δίνοντας αγώνες για αλλαγές σε αντιλήψεις και πρακτικές, οι οποίες σφράγισαν τη φυσιογνωμία του κλάδου και στην Ελλάδα. Συνέχισε την οικογενειακή παράδοση γύρω από το κρασί, ωστόσο επέλεξε να μεταφέρει το βάρος της προσπάθειάς του στο αμπέ-

λι. Εκεί όπου, κατά τα λεγόμενά του, γεννιέται το καλό κρασί. Ταυτόχρονα, φιλοτέχνησε και το μύθο που μπορεί να συντηρήσει ο σύνθετος κόσμος του οίνου, ανέδειξε την ιστορία που συνοδεύει το προϊόν και υποστήριξε με πείσμα τον οινοτουρισμό, κυρίως ως μέσο εξοικείωσης της κοινωνίας με τον πολιτισμό που αναδύει αυτός ο χώρος. Αντισυμβατικός, κινήθηκε κόντρα στις επικρατούσες απόψεις και συνέβαλε με το παράδειγμά του να δουν περισσότεροι άνθρωποι την άλλη όψη του φεγγαριού, να χαμπλώσουν τα τείχη του κατεστημένου και του δογματισμού. Τελευταία προσφορά του, θα μπορούσε να πει κανείς, το βιβλίο του με τίτλο «60 χρόνια τρύγος» το οποίο μας κάνει θεατές μιας ζωής γεμάτη ένταση, πάθος, μεγάλες αγάπες, πολλές επιτυχίες και αρκετά λάθη. Άλλωστε αυτό για το οποίο ξεχώριζε πάντα και απ' όλους, ο κυρ Γιάννης, ήταν ο τρόπος που είχε να διηγείται τα παραμύθια του. Να ζωντανεύει το νόημά τους και πολλές φορές, σε πείσμα των καιρών, να κάνει πράξη το περιεχόμενό τους.



LANTIDES

WINERY






Στο Κτήμα Λαντίδη η ενέργεια της φύσης μας δόθηκε απλόχερα.
Με σεβασμό και αγάπη δημιουργούμε οίνους ποιότητας ...

... αυτό σημαίνει Έργο!



e-mail: info@lantides.gr, www.lantides.gr

 <https://twitter.com/lantideswines>  www.instagram.com/lantideswines

 <https://www.facebook.com/lantideswines>





Μια υπογραφή γνησιότητας για όλα τα αυθεντικά blend...

Amethystos

Ode to Authenticity



ESTATES COSTA LAZARIDI