

WineTrails

ISSN 2241-9454

Τεύχος Νο 39 Απρίλιος - Ιούνιος 2024
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



M.E.T. 230244

04



9 772241 945006

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

Η ΠΑΡΑΚΑΤΑΘΗΚΗ ΤΩΝ ΠΑΛΙΩΝ
ΚΑΙ ΟΙ ΦΙΛΟΔΟΞΙΕΣ ΤΩΝ ΝΕΩΝ



Spring is here!




Krifa
MEGA SPILEO
ESTATE

www.megaspileo.gr





Έχουμε αργήσει πολύ



Αφιέρωμα Μαλαγουζιά

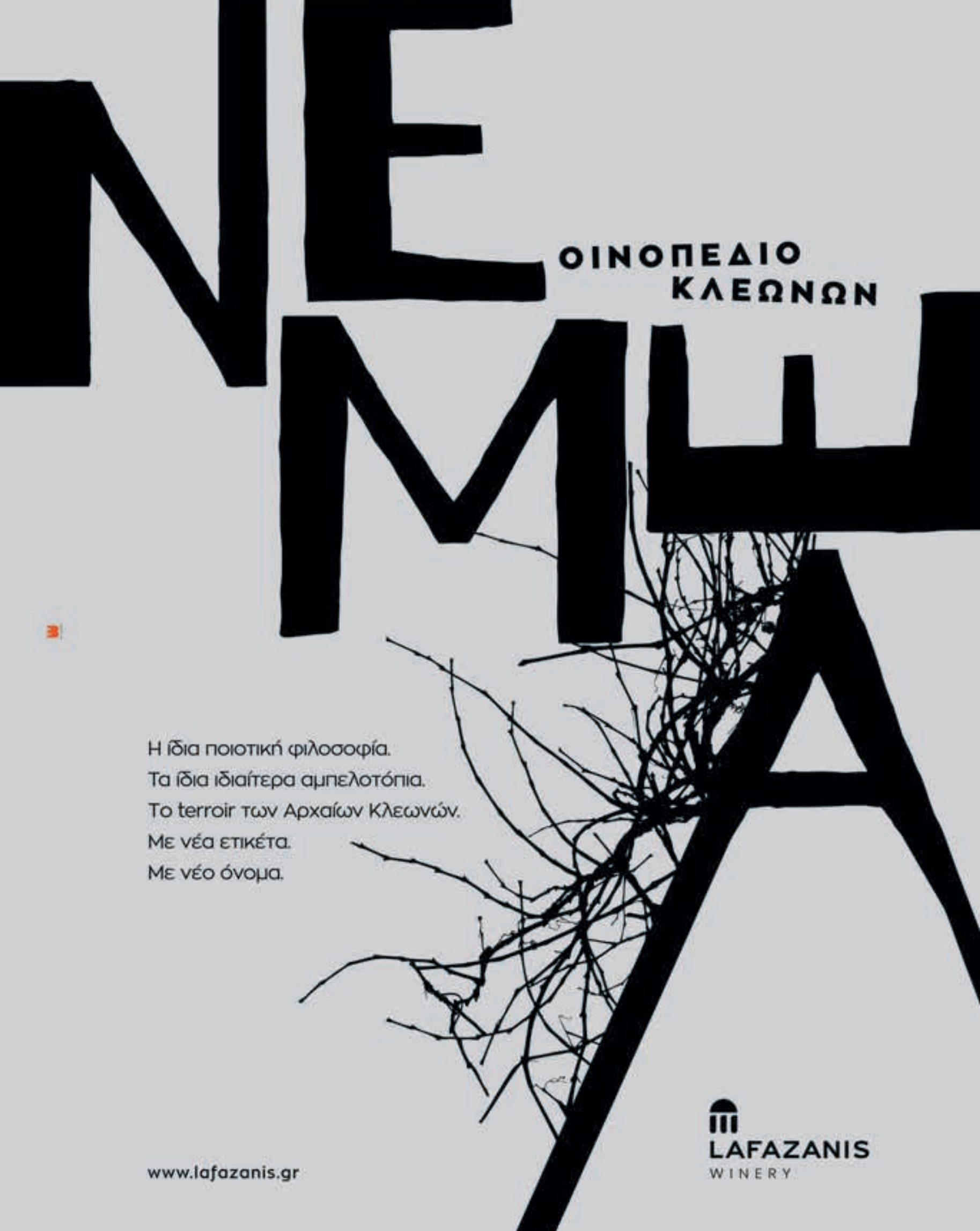
Στους πλιόλουστους αμπελώνες της Ελλάδας κρύβεται ένας μοναδικός θησαυρός απόλαυσης: Η ποικιλία Μαλαγουζιά. Σεβαστή για το αρωματικό της προφίλ, τη δροσιστική οξύτητα και τις σαγηνευτικές γεύσεις, η Μαλαγουζιά έχει αναδειχθεί ως μία από τις πιο διάσημες γηγενείς ποικιλίες σταφυλιού της Ελλάδας.

Η πρόοδος που έχει συντελεστεί τα τελευταία χρόνια στον εγχώριο κλάδο του κρασιού είναι δεδομένη και αδιαμφισβήτητη, ωστόσο αυτά τα οποία μένει ακόμα να γίνουν είναι πολλά και, αν μάλιστα δεν γίνουν στη ώρα τους, το οικοδόμημα κινδυνεύει.

Σύμφωνα με πρόσφατη μελέτη της Stochasis, το 2022, σε σχέση με το 2021, η μέση τιμή των εισαγόμενων κρασιών στην Ελλάδα παρουσίασε αύξηση κατά 39,7%, φτάνοντας τα 4,1 ευρώ το λίτρο, όταν η μέση τιμή των εξαγόμενων κρασιών αυξήθηκε μόνο κατά 9,22% και ανήλθε στα 3,31 ευρώ ανά κιλό. Σημειωτέον ότι ήταν η πρώτη χρονιά στην εξεταζόμενη δεκαετία, όπου η μέση τιμή των εισαγωγών ήταν μεγαλύτερη από τη μέση τιμή των εξαγωγών. Να αναφερθεί ακόμα ότι το 2022 οι εξαγωγές αντιπροσωπεύουν το 14,1% των παραγόμενων ελληνικών κρασιών.

Τα παραπάνω στοιχεία έχουν πολλές αναγνώσεις, ωστόσο αυτό που αντιλαμβάνεται κανείς με την πρώτη ματιά είναι ότι το ελληνικό κρασί δεν έχει κατοχυρώσει επαρκώς τη θέση του στη διεθνή αγορά, ενώ, την ίδια στιγμή, το ισχυρό τουριστικό ρεύμα που κατακλύζει τη χώρα δεν είναι βέβαιο ότι προσανατολίζεται με «κλειστά μάτια» σε εγχώριες επικέτες. Εξ ου και η διεύρυνση των εισαγωγών, όπως και η περαιτέρω αύξηση της τιμής των εισαγόμενων. Αυτό που κυρίως λείπει από το ελληνικό κρασί είναι η ταυτότητα. Η περαιτέρω ισχυροποίηση της ταυτότητας σημαίνει ότι κάθε ετικέτα οφείλει να δηλώνει αυτό που είναι και ταυτόχρονα να έχει την υποχρέωση να αποδεικνύει αυτό που δηλώνει. Αρκεί να αναφερθεί ότι ο νομικός κυκεώνας που διέπει το ελληνικό κρασί σε ορισμένες περιπτώσεις υποχρεώνει τα οινοποιεία να μη δηλώνουν την πραγματική ταυτότητα του περιεχομένου της φιάλης, με την αιτιολογία ότι έτσι περιφρουρείται η φήμη κάποιων ποικιλιών με αναφορά σε συγκεκριμένες ζώνες (ΠΟΠ – ΠΓΕ). Ποικιλίες για τις οποίες η καλλιέργεια επιτρέπεται σε πολλές περιοχές της χώρας, δεν πρέπει όμως να αναγράφονται στη φιάλη. Την ίδια στιγμή, βέβαια, αυτό που γίνεται με τη μεταφορά σταφυλιών από εκτός ζώνης παραγωγή για εντός ζώνης οινοποίηση προϊόντος (ΠΟΠ) ή ακόμα και με την απευθείας οινοποίηση προϊόντος (ΠΟΠ) σε εκτός ζώνης περιοχές ακόμα και με πρώτη ύλη που παράγεται εκτός ζώνης, είναι κάτι που θα πρέπει να απασχολήσει. Όχι μόνο τις αρμόδιες αρχές αλλά και όλους τους συνεπείς συντελεστές του κλάδου. Είναι καιρός πλέον και το θέμα των αδειών φύτευσης να ξεκαθαρίσει και η ταξινόμηση των ποικιλιών να απλουστευθεί και ο έλεγχος ως προς την ταυτότητα των κρασιών να εξασφαλίζει τη γνησιότητά τους. Ήδη έχουμε αργήσει πολύ.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ Εκδότης-Διευθυντής



ΟΙΝΟΠΕΔΙΟ
ΚΛΕΩΝΩΝ

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

www.lafazanis.gr


LAFAZANIS
WINERY



20



62



26

Απρίλιος-Ιούνιος 2024

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΟΝ ΚΛΩΝΟ

- 10 ΤΟ ΣΤΟΙΧΗΜΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ
Τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα της κλωνικής επιλογής

ΠΡΟΘΥΜΟΙ ΟΙ ΒΟΡΕΙΟΕΛΛΑΔΙΤΕΣ ΓΙΑ ΝΕΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ

- 16 ΥΨΗΛΟΤΕΡΕΣ ΤΙΜΕΣ ΓΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΚΑΙ ΕΠΑΡΚΕΙΑ ΕΚΤΑΣΕΩΝ
Πρώτη σε έκταση αμπελώνων και χορηγήσεις είναι η Πελοπόννησος

ΛΙΓΑ ΧΕΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΛΕΣ ΑΝΑΤΡΟΠΕΣ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

- 20 ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΣΚΕΨΗ ΑΠΑΙΤΕΙ Η ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΚΡΙΣΗ
Ακόμη και οι Γάλλοι κάνουν λόγο για άρδευση και νέες ποικιλίες στις ζώνες ΠΟΠ

ΕΓΧΩΡΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

- 26 Ο ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΣ ΒΑΖΕΙ ΤΑ ΠΡΑΓΜΑΤΑ ΣΤΗ ΘΕΣΗ ΤΟΥΣ
Κρασιά με λογική που κινείται πεισματικά σε αυτό που βγάζει το αμπέλι

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- 30 ΕΠΙΔΟΤΗΣΗ ΚΟΜΦΟΥΖΙΟ ΓΙΑ ΨΕΥΔΟΚΟΚΚΟ ΚΑΙ ΕΥΔΕΜΙΔΑ
Ανοίγει έως τον Ιούνιο με ενίσχυση αμπελώνων που φτάνει τα 43,9 ευρώ/στρμ.



10



60

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΣΛΑΝΗ

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΜΕ ΤΗΝ AGENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

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

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

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ
Μαρία Γιουρουκέλη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Λάζαρος Γατσέλος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

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

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Χαρά Οικονόμου
Φανή Παπαετροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ/ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
Ειρήνη Βλάχου

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

www.agronews.gr

Απρίλιος-Ιούνιος 2024

ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

- 38 ΣΟΜΕΛΙΕ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΥΨΗΛΟΤΕΡΗ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗ
Πιο σύνθετες εργασίες πραγματοποιεί ο εγκέφαλος των γευστιγνωστών

ΕΡΙΒΩΛΟΣ ΦΘΙΑ

- 48 ΜΕ GARAGE ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΚΑΙ ΦΙΛΟΔΟΞΙΑ CHATEAUX
Γιάννης Τσαπάρας και Ελεάνα Παρλαβάντζα σε μια μοναχική πορεία

ΟΙΝΙΚΟ ΕΠΙΧΕΙΡΕΙΝ

- 52 ΣΤΟ TERROIR ΤΗΣ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΟΛΟΙΝΟΣ
Μονοποικιλιακά Βερτζαμί και Μαυροδάφνη για το Κτήμα Δύο Ύψη

NEW AGE ΡΕΤΣΙΝΕΣ

- 62 ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΑΝΗΣΥΧΩΝ ΚΑΙ ΤΑΛΑΝΤΟΥΧΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ
Ενα παραδοσιακό κρασί στο δρόμο της εξερεύνησης του καινούργιου

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

- 70 ΚΡΕΣΕΝΤΟ ΑΡΩΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΥΨΗΛΗ ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ
Μικρά θαύματα από μία ανερχόμενη ελληνική αρωματική λευκή ποικιλία



70



In a world of reds and whites.

choose the charm of rose!

WWW.GKIRLEMISWINERY.GR



Pierre-Auguste Renoir Luncheon of the Boating Party, 1880-1881

ΟΥΖΟ ΟΤΑΝ ΠΙΕΙΣ



Του
**Λάζαρου
Γατσέλου**
Οινολόγου
Dip. WSET

Η ιστορία του ούζου χάνεται στα βάθη των αιώνων. Σταδιακά αποτέλεσε, όπως και πολλά άλλα μεταποιητικά προϊόντα σε όλο τον κόσμο, μήλον της έριδος μεταξύ δύο ή και περισσότερων χωρών. Τελικά, η Ελλάδα απέκτησε, εδώ και αρκετές δεκαετίες πλέον, το προνόμιο της αποκλειστικής παραγωγής και πτλοφορίας του συγκεκριμένου αλκοολούχου ποτού αφήνοντας τους υπόλοιπους ανταγωνιστές της από τη Μεσογειακή λεκάνη με την αγωνία της εφεύρεσης, κατ' επέκταση και κατοχύρωσης, ενός ορθού ονόματος για κάθε ένα από τα δικά τους προϊόντα.

Η αποκλειστικότητα στην παραγωγή και την ονοματοδοσία-πτλοφορία ενός προϊόντος αποτελεί από μόνη της ένα συμπαγές κι απόφοιο εφόδιο. Κάθε τέτοιο εφόδιο μπορεί να μετασχηματιστεί σε ένα μοναδικό εργαλείο που με τη σειρά του μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κάθε προσπάθεια εξωστρέφειας της χώρας. Πολύ περισσότερο όταν η χώρα οφείλει ένα σημαντικό μεγάλο κομμάτι του ΑΕΠ σε προσφερόμενες υπηρεσίες τουρισμού.

Για να αρχίσει όμως ένα τέτοιο εργαλείο να είναι λειτουργικό, θα πρέπει να έχουν συμβεί τουλάχιστον τρία πράγματα. Να έχει εφαρμοστεί έρευνα για τον πυρήνα του προϊόντος, η έρευνα να έχει συναντήσει την παραγωγή και κάθε σύγχρονη έκφρασή τους να έχει επικοινωνηθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να φέρνουν το προϊόν στο ύψος των ματιών όλων των καταναλωτών και κυρίως των επισκεπτών.

Ας πάρουμε όμως τα πράγματα αντίστροφα, καθώς η επικοινωνία είναι το αμεσότερο, από τα τρία βασικά μονοπάτια, τόσο σε εφαρμογή, όσο και σε αντίκτυπο. Η χώρα διαθέτει έναν και μόνο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνων και Αποσταγμάτων, αυτόν της Θεσσαλονίκης ή αλλιώς Thessaloniki Wine & Spirits Trophy. Το υψηλό επίπεδο του εν λόγω Διαγωνισμού και ιδιαίτερα η ολιστική βελτίωση των τελευταίων ετών μπορεί να συμβάλει καθοριστικά στη σύγχρονη εργαλοιοποίηση και απόλαυση του ούζου.

Μια πολύ καλή αρχή, για να μπει στις ράγες μια τέτοια κίνηση, θα ήταν να διαχωριστούν τα διαγωνιζόμενα ούζα σε κατηγορίες ως προς την παραγωγή, καθώς υπάρχουν ούζα που είναι προϊόντα 100% απόσταξης και άλλα που συνεχίζουν να χρησιμοποιούν το μέτρο της υποχρεωτικής ύπαρξης 20% αποστάγματος επί των άνδρων. Κοντινά και μακρινά ξαδέρφια του ούζου όπως το τζιν και το ουίσκι έχουν να δώσουν πολλά αντίστοιχα παραδείγματα μέσω πλήθους διεθνών διαγωνισμών ανά την υφήλιο. Εμείς θα συνεχίσουμε να μένουμε με σταυρωμένα τα χέρια;



«Ούζο όταν πεις» τραγούδησε η Χαρούλα Αλεξίου για πρώτη φορά εν έτει 1977.



Ο Thessaloniki Wine & Spirits Trophy μπορεί να συμβάλει καθοριστικά στην ανάδειξη της μοναδικότητας του ούζου.



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES



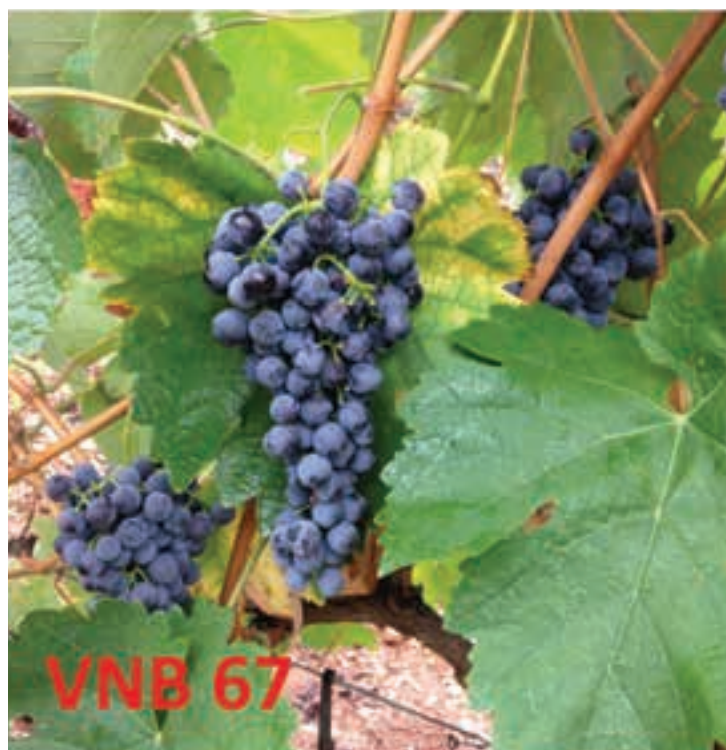
Η νέα εσοδεία της NICO LAZARIDI έρχεται με νέα ετικέτα, την οποία φιλοτεχνεί ο ζωγράφος Ιάσωνας Μέγκουλας, απεικονίζοντας ένα ονειρικό τοπίο σύμβολο του "βουνού"!

www.nicolazaridi.gr

email: info@nicolazaridi.gr
f @ NicoLazaridiWinery



επενδύσεις αμπελώνας



15 χρόνια για τη δημιουργία του «βιογραφικού» κάθε κλώνου

98% των αμπελιών που φυτεύονται είναι προϊόν κλωνικής επιλογής

26 χιλιάδες κλώνοι από γνωστές και άγνωστες γαλλικές ποικιλίες

1.300 κλώνοι έχουν καταγραφεί συνολικά στη Γαλλία



ΑΠΟ ΠΟΙΟΝ ΚΛΩΝΟ ΕΙΝΑΙ ΑΥΤΟ ΤΟ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ;

Από τη γενικευμένη αναζήτηση ποικιλιών στον εντοπισμό των κατάλληλων κλώνων δείχνει να μετατοπίζεται το στοίχημα της εγχώριας αμπελουργίας τα επόμενα χρόνια

Κείμενο **Γιάννης Πανάγος**

Η θεσμοθέτηση, έστω και με καθυστέρηση, και στην Ελλάδα, προ τριετίας περίπου, του θεσμικού πλαισίου για την κλωνική επιλογή, δίνει τη δυνατότητα στους συντελεστές του κλάδου να κινηθούν μεθοδικά και συγκροτημένα τόσο στην περαιτέρω βελτίωση του πολλαπλασιαστικού υλικού, όσο και σε νέες φυτεύσεις (ενδεχομένως και σε εμβολιασμούς) που θα αξιοποιούν αποτελεσματικά αυτό το υλικό, ακόμα και σε επίπεδο marketing. Έτσι, εκεί που μέχρι τώρα η ερώτηση ήταν «...ποια ποικιλία», σε λίγα χρόνια η ερώτηση που θα κυριαρχεί, θα είναι πιθανότατα «...από ποιον κλώνο». Άλλωστε, οι δυνατότητες που φαίνεται να προσφέρει η συγκεκριμένη πλευρά της επιστήμης επί του θέματος είναι τεράστιες.

Θέλοντας να πιάσει κανείς το κουβάρι από αρχή, πρέπει να ξεκινήσει από τον όρο «κλώνος» που επινοήθηκε από τον Herbert J. Webber και προέρχεται από την αρχαία ελληνική λέξη «κλων», «κλωνάρι». Με το κλωνάρι οι αρχαίοι δημιουργούσαν ένα νέο φυτό από ένα κλαδάκι. Η πανάρχαια αυτή πρακτική πολλαπλασιασμού με το κλωνάρι και δημιουργίας νέων φυτών γενετικά πανομοιότυπων με το αρχικό, έφτασε τον 20στό αιώνα να γίνει μια επιστημονική διαδικασία και να ονομαστεί «κλωνική επιλογή της αμπέλου». Συνεπώς, τα φυτά της αμπέλου που παράγονται με μόσχευμα, και παράγουν γενετικά πανομοιότυπα φυτά λέγονται κλώνοι.

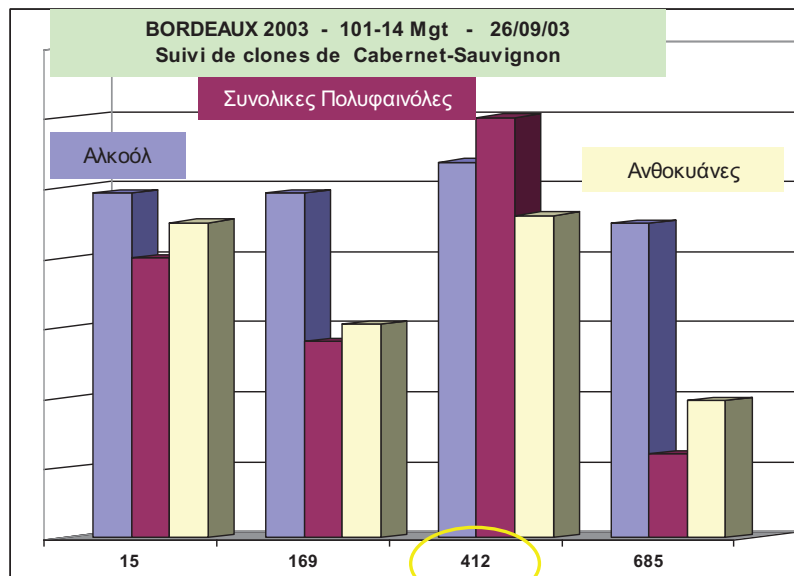
Ο όρος της κλωνικής επιλογής που ακούγεται τόσο έντονα τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα στον α-

48 κλώνοι
εγγεγραμμένοι
στη Γαλλία για
το Pinot Noir



Με την **κλωνική** επιλογή οι **αμπελουργοί** μπορούν να προβλέψουν με **ακρίβεια** την απόδοση και την **ποιότητα** των καλλιέργειών τους, καθώς όλα τα **αμπέλια** είναι γενετικά πανομοιότυπα.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΚΛΩΝΩΝ ΣΤΟ CABERNET SAUVIGNON



Κάθε **κλώνος** έχει και την **προσωπικότητά** του και μια συγκεκριμένη ταυτότητα, η οποία όμως **επηρεάζεται** από τις **συνθήκες** καλλιέργειας.

αμπελουργικό χώρο, είναι μια διαδικασία που περιλαμβάνει στο τελικό της στάδιο την αναπαραγωγή φυτών αμπέλου από μόνο έναν «γονέα» ή μόνο ένα μητρικό φυτό ή τον κλώνο. Τα αποτελέσματα της διαδικασίας της κλωνικής επιλογής χρησιμοποιούνται για να φυτευτούν αμπέλια που θα έχουν ακριβώς τα ίδια χαρακτηριστικά με το μητρικό φυτό. Με άλλα λόγια κάθε αμπέλι που φυτεύεται με έναν κλώνο θα έχει τα ίδια γενετικά χαρακτηριστικά με τον αρχικό γονέα. Συνεπώς τα σταφύλια που θα παράγονται θα έχουν και τα ίδια ποιοτικά χαρακτηριστικά, όπως ίδιο αρωματικό προφίλ, ίδια παραγωγή κ.ά. Επειδή όμως η διαδικασία της κλωνικής επιλογής είναι χρονοβόρα και στην πορεία της μελετώνται και αναλύονται αρκετά χαρακτηριστικά του κάθε αρχικά επιλεγμένου φυτού μέσα σε ένα αμπέλι, τότε ύστερα από 15 χρόνια όλο αυτό το σύνολο των τεχνικών χαρακτηριστικών αποτελούν και το «βιογραφικό» του κάθε κλώνου. Η διαδικασία της κλωνικής επιλογής έχει ως στόχο να επιλέξει σε κάθε ποικιλία το σύνολο των γενετικών διαφορών που μπορούν να υπάρχουν σήμερα. Αυτές τις γενετικές διαφορές (π.χ. μέγεθος σταφυλιού, ένταση χρώματος, κατηγορία αρωμάτων όπως εσπεριδοειδή και τριαντάφυλλο κ.α.) εφόσον μελετηθούν και επιβεβαιωθούν κατά την πορεία της κλωνικής επιλογής τότε μπαίνουν στο φάκελο ή βιογραφικό του κάθε κλώνου. Ο κλώνος λοιπόν αποκτά μια ταυτότητα βάση των χαρακτηριστικών που έχουν καταγραφεί κατά την πορεία μελέτης.

Εγγεγραμμένοι 48 κλώνοι στο Pinot Noir στη Γαλλία

Έτσι σήμερα σε πολλές διεθνείς ποικιλίες υπάρχουν διαθέσιμοι 20 με 30 κλώνοι. Των οποίων η διαφορά εντοπίζεται σε ένα τουλάχιστον χαρακτηριστικό. Παραδείγματος χάριν στο Pinot Noir στην Γαλλία υπάρχουν σήμερα εγγεγραμμένοι 48 κλώνοι (<https://www.plantgrape.fr/en/varieties/fruit-varieties/218>). Η διαφορά αυτών των κλώνων μπορεί να έχει να κάνει είτε με αμπελουργικό χαρακτηριστικό, είτε με τεχνικό (οινολογικό) χαρακτηριστικό. Βέβαια κάποιες φορές η διαφορά μπορεί να είναι και φυτοϋγειονομική, δηλαδή κάποιιοι κλώνοι να διαφέρουν από κάποιους άλλους επειδή είναι πιο «καθαροί» από άλλους στις ασθένειες που λέγονται ιώσεις. Όπως όμως και να έχει το φυτικό υλικό ενός κλώνου εγγυάται σταθερά ποιοτικά χαρακτηριστικά στον αμπελουργό με μεγαλύτερη αντοχή σε ορισμένες ασθένειες, καλή μακροζωία και φυσικά ικανότητα παραγωγής σταφυλιών πολύ υψηλής ποιότητας.

Ο ρόλος των συνθηκών καλλιέργειας

Βέβαια κάθε κλώνος έχει και την προσωπικότητά του και μια συγκεκριμένη ταυτότητα η οποία όμως επηρεάζεται από τις συνθήκες καλλιέργειας. Έτσι μικρές παραλλαγές λόγω περιβαλλοντικών παραγόντων όπως το έδαφος, το κλίμα και οι πρακτικές διαχείρισης της αμπέλου από τον αμπελουργό μπορεί να υπάρχουν.



ΚΤΗΜΑ
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ
DOMAINE HATZIMICHALIS

TASTE

the
DIFFERENCE

www.hatzimichalis.com



επενδύσεις αμπελώνας



Το κυριότερο **μειονέκτημα** της κλωνικής επιλογής, σύμφωνα με πολλούς **ερευνητές**, είναι ο κίνδυνος **απώλειας** της γενετικής **βιοποικιλότητας**.

Σήμερα στα αναπτυγμένα κράτη της ΕΕ και στον Νέο Κόσμο σχεδόν το 98% των αμπελιών που φυτεύονται είναι προϊόν κλωνικής επιλογής και ο κάθε αμπελουργός φυτεύει τον ή τους κλώνους που αυτός επιθυμεί για να παράγει το κρασί που ονειρεύεται.

Η κλωνική επιλογή προσφέρει πολλά πλεονεκτήματα για τους αμπελουργούς. Πρώτα απ' όλα, βελτιώνει την ποιότητα του κρασιού. Οι κλώνοι που επιλέγονται είναι συχνά εκείνοι που παράγουν την καλύτερη ποιότητα σταφυλιών όσον αφορά το μέγεθος, το χρώμα, τη γεύση και την αντοχή στις ασθένειες. Έτσι, χρησιμοποιώντας αυτούς τους κλώνους, οι αμπελουργοί μπορούν να εξασφαλίσουν υψηλές αποδόσεις σε σταφύλια εξαιρετικής ποιότητας. Επιπλέον, η κλωνική επιλογή είναι μια πιο προβλέψιμη και λιγότερο επικίνδυνη μέθοδος παραγωγής. Οι αμπελουργοί μπορούν να προβλέψουν με ακρίβεια την απόδοση και την ποιότητα των καλλιεργειών τους, καθώς όλα τα αμπέλια είναι γενετικά πανομοιότυπα.

Ο κίνδυνος απώλειας της γενετικής βιοποικιλότητας

Ωστόσο, η κλωνική επιλογή έχει επίσης μειονεκτήματα. Ο κυριότερος είναι ο κίνδυνος απώλειας γενετικής βιοποικιλότητας. Υπάρχουν και κάποιοι που υποστηρίζουν ότι η πρακτική του πολλαπλασιασμού συγκεκριμένων κλώνων μπορεί να μειώσει τη γενετική βιοποικιλότητα των αμπελιών, γεγονός που μπορεί να τα κάνει πιο ευάλωτα τα αμπέλια στις ασθένειες και στην κλιματική αλλαγή. Επιπλέον, η εστίαση σε περιορισμένο αριθμό κλώνων μπορεί επίσης να οδηγήσει σε ομοιομορφία στη γεύση του κρασιού και σε πιο μονότονα κρασιά χωρίς πολυπλοκότητα.

Αρχικά ας πάρουμε το παράδειγμα της ποικιλίας σταφυλιού Pinot Noir στη Βουργουνδία. Κατά τη διάρκεια του 20ού αιώνα, οι οινοπαραγωγοί αυτής της περιοχής επέλεξαν κλώνους Pinot Noir για την αντοχή τους στις ασθένειες και την ικανότητά τους να παράγουν σταφύλια σταθερής ποιότητας. Ωστόσο, αυτή η κλωνική επιλογή οδήγησε σε μια ορισμένη ομογενοποίηση της γεύσης του κρασιού της Βουργουνδίας. Αν και η ποιότητα παρέμεινε υψηλή, ορισμένοι κριτικοί λένε ότι η ποικιλία των γεύσεων έχει μειωθεί. Στη συνέχεια, ας δούμε την περίπτωση του Sauvignon Blanc στη Νέα Ζηλανδία. Στη δεκαετία του 1980, οι οινοπαραγωγοί της Νέας Ζη-

λανδίας άρχισαν να φυτεύουν κλώνους Sauvignon Blanc που εισήχθησαν από τη Γαλλία. Αυτοί οι κλώνοι επιλέχθηκαν για την ικανότητά τους να παράγουν σταφύλια με πολύ χαρακτηριστικά αρώματα, τα οποία βοήθησαν στην καθιέρωση της διεθνούς φήμης του Sauvignon Blanc της Νέας Ζηλανδίας. Ωστόσο, ορισμένοι οινοπαραγωγοί ανησυχούν ότι η εξάρτηση από έναν μικρό αριθμό κλώνων θα μπορούσε να αφήσει τους αμπελώνες τους ευάλωτους σε ασθένειες.

Εδώ πάλι έρχεται να δώσει τη λύση η κλωνική επιλογή η οποία στην έναρξη της διαδικασίας της για την κάθε ποικιλία ορίζει ότι πρέπει να επισημανθούν όλα τα διαφορετικά φυτά στα κέντρα καλλιέργειας της κάθε ποικιλίας. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα μέσα στην ποικιλία να επισημαίνονται πολλοί περισσότεροι κλώνοι από αυτούς που τελικά μελετώνται ή και τελικά εγγράφονται στους εθνικούς καταλόγους. Αυτοί οι κλώνοι πρέπει να διατηρούνται και να σώζονται σε αμπέλωνες όπου θα μπορούν οι επόμενες γενεές να αναζητήσουν διαφορετικούς κλώνους για τις ανάγκες της εποχής τους. Τρανό παράδειγμα είναι η γαλλική σχολή, η οποία διδάσκει και δουλεύει πάνω σε αυτή την λογική. Με αποτέλεσμα σήμερα να διατηρούνται περισσότεροι των 26.000 κλώνων από τις γνωστές και άγνωστες ποικιλίες της Γαλλίας στις συλλογές τους πέραν των 1.300 κλώνων που έχουν επίσημα εγγραφεί και καλλιεργούνται σήμερα. Χαρακτηριστικό παράδειγμα της χρησιμότητας αυτής της διαδικασίας είναι η ποικιλία Syrah, στην οποία παρουσιάστηκε ένα τεράστιο πρόβλημα στους περισσότερους κλώνους που είχαν εγγραφεί από το 1970 περίπου, η γνωστή παρακμή του Syrah. Έτσι πριν από 10 χρόνια ο φορέας που έχει την ευθύνη για τους κλώνους στην Γαλλία, ο IFV, αποφάσισε να αποσύρει 14 από τους 18 κλώνους από την αγορά, και να δώσει άλλους 8 καινούργιους (<https://www.plantgrape.fr/en/varieties/fruit-varieties/267>), τους οποίους βρήκαν στη συλλογή των 800 κλώνων που είχαν δημιουργήσει για την ποικιλία.

Συνεπώς στις πολύ παλιές ποικιλίες που καλλιεργούνται για εκατοντάδες έως και χιλιάδες χρόνια σε έναν τόπο, όπως πολλές ελληνικές, είναι επιτακτική ανάγκη μετά τους πρώτους κλώνους που μπήκαν στην παραγωγή να διαφυλάξουμε και να εγγυηθούμε των μέλλον των επόμενων γενεών βρίσκοντας και διασώζοντας το μεγαλύτερο ποσοστό της γενετικής παραλλακτικότητας της κάθε ποικιλίας μας.

Απεκλειστικός αντιπρόσωπος για την Ελλάδα Β.Ι. Κορούλας Τ.Φ.302146170200



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

www.kiryianni.gr



Απολαύστε υπεύθυνα



Πρόθυμοι οι Βορειοελλαδίτες για νέες φυτεύσεις αμπελώνων

Υψηλότερες τιμές σταφυλιών και επάρκεια εκτάσεων ενεργοποιούν τις άδειες

Κείμενο **Μαρία Γουρουκέλη**



Mεγαλύτερο είναι το ενδιαφέρον για νέες φυτεύσεις αμπελιών στη Βόρεια Ελλάδα, γεγονός που αποδίδεται στις υψηλότερες τιμές σταφυλιών που καταβάλλονται συγκριτικά με την υπόλοιπη Ελλάδα αλλά και σε μια σειρά από άλλους παράγοντες όπως το υψηλό υψόμετρο αλλά και η επάρκεια εκτάσεων.

Σύμφωνα με επεξεργασία των στοιχείων των Αδειών Φύτευσης, στην οποία προέβη η ΚΕΟΣΟΕ, η Βόρεια Ελλάδα, εμφανίζει μεγαλύτερο ενδιαφέρον για νέες φυτεύσεις μέσω περισσότερων αιτημάτων για μεγάλες εκτάσεις επειδή:

- Καταβάλλονται συγκριτικά με την υπόλοιπη Ελλάδα μεγαλύτερες τιμές σταφυλιών.
- Υπάρχει επάρκεια εκτάσεων για φυτεύσεις σε σύγκριση με τα νησιά, την Αττική κ.α.
- Ανέκαθεν στη Βόρεια Ελλάδα διαμορφωνόταν διαφορετική κουλτούρα για το κρασί και παρατηρούνται σχετικά λιγότερα φαινόμενα παραοικονομίας.
- Δραστηριοποιείται μαζικά στην παραγωγή αποσταγμάτων, γεγονός που ενισχύει το αμπελουργικό εισόδημα.
- Όταν εφαρμόστηκε η κατανομή Αδειών Φύτευσης σε εθνικό επίπεδο η Δυτική Μακεδονία προμηδοτήθηκε αποκλειστικά με το κριτήριο της εγκατάστασης αμπελώνων σε υψόμετρο άνω των 500 μέτρων, με αποτέλεσμα να ικανοποιούνται όλα τα αιτήματα.
- Οι επιπτώσεις της κλιματικής κρίσης είναι σχετικά μικρότερες στη Βόρεια Ελλάδα.

Πρώτη σε έκταση αμπελώνων και χορηγήσεις η Πελοπόννησος

Με βάση την ανάλυση της ΚΕΟΣΟΕ, πρώτη Περιφέρεια στη χορήγηση Αδειών Φύτευσης κατατάσσεται η Περιφέρεια της Πελοποννήσου με χορηγήσεις 7.868,64 στρεμμάτων για την περίοδο 2016-2023, ενώ πρέπει να τονιστεί ότι η Περιφέρεια Πελοποννήσου κατατάσσεται πρώτη και ως προς την υφιστάμενη έκταση αμπελώνων σε ολόκληρη την Ελλάδα.

Με κριτήριο την περιφερειακή κατανομή των Αδειών Φύτευσης, ως μοντέλο κατανομής, που σημαίνει ότι κάθε Περιφέρεια λαμβάνει Άδειες Φύτευσης ίσες σε έκταση με το


DOMAINE NIKOLAOU



ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

NEMEA, KOPINBIA | T. +30 6978 486 006

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

www.nikolaouestate.gr

ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ αμπελώνας



1% της φυτεμένης με αμπέλια σε αυτή έκταση (απολύτως αναλογικό κριτήριο, για όλες τις Περιφέρειες) από το 2016 και μετά, παρατηρείται ότι, κατά σειρά οι Περιφέρειες Δυτικής Μακεδονίας, Θεσσαλίας, Αν. Μακεδονίας-Θράκης και Κεντρ. Μακεδονίας, έχουν λάβει Άδειες Φύτευσης, σημαντικά αυξημένες σε έκταση σε σύγκριση με το 1% των ήδη φυτεμένων εκτάσεων με αμπέλια σε αυτές και αυτό όπως προαναφέρθηκε οφείλεται στη χορήγηση Αδειών Φύτευσης από το 2016 έως το 2019, σε εθνικό επίπεδο.

Αντίθετα στην Αττική, στα Ιόνια Νησιά, στη Δυτική Ελλάδα, στο Βόρειο και Νότιο Αιγαίο και στην Πελοπόννησο, οι χορηγηθείσες Άδειες Φύτευσης υπολείπονται σε σύγκριση με το 1% επί των ήδη φυτεμένων εκτάσεων σε αυτές με αμπελώνες.

Να σημειωθεί ότι σε αρκετές Περιφέρειες που εμφανίζουν, μειωμένη χορήγηση εκτάσεων, αυτή οφείλεται

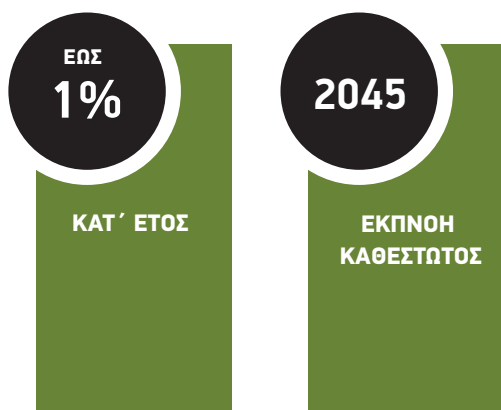
στο ότι η αιτούμενη έκταση νέων φυτεύσεων είναι μικρότερη από αυτήν που αναλογεί στην Περιφέρεια, βάσει του 1% της φυτεμένης σε αυτή έκτασης με αμπέλια. Υπενθυμίζεται ότι το καθεστώς των Αδειών Φύτευσης (που αντικατέστησε το καθεστώς των Δικαιωμάτων Φύτευσης σύμφωνα με το οποίο το Δικαίωμα φύτευσης μπορούσε να γίνει αυτοτελώς αντικείμενο αγοραπωλησίας), έχει αρχίσει να εφαρμόζεται σε όλη την ΕΕ από 1.1.2016 και προβλέπει την αύξηση των αμπελουργικών εκτάσεων, το ανώτερο κατά 1% ετησίως, επί των υφιστάμενων εκτάσεων αμπελοκαλλιέργειας κάθε Κράτους Μέλους.

Οι Άδειες Φύτευσης μπορούν να μεταβιβάζονται με την προϋπόθεση και τη μεταβίβαση της έκτασης που αφορούν. Η διάρκεια ισχύος του συστήματος χορήγησης Αδειών Φύτευσης εκπνέει το 2045, όπως αποφασίστηκε με την ψήφιση της ΚΑΠ 2023-2027.

Έως 15 Ιουλίου η αξιολόγηση αιτήσεων για άδειες αμπέλου

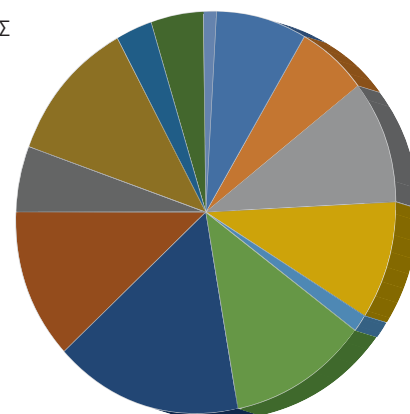
Ολοκληρώθηκε στις 26 Απριλίου η διαδικασία αιτήσεων για νέες άδειες φύτευσης αμπελώνων. Η αξιολόγηση των αιτήσεων αναμένεται να ξεκινήσει άμεσα, με την όλη τη διαδικασία (ενστάσεις, ενημερώσεις παραγωγών για τη βαθμολογία κ.λπ.) να πρέπει να έχει τελειώσει έως τις 15 Ιουλίου 2024 με βάση τη σχετική Υπουργική Απόφαση. Οι τελικές αποφάσεις των αρχών με τους δικαιούχους αμπελουργούς αναμένεται να εκδοθούν τον Αύγουστο.

ΑΔΕΙΕΣ ΦΥΤΕΥΣΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ



ΚΑΤΑΝΟΜΗ ΑΔΕΙΩΝ ΦΥΤΕΥΣΗΣ 2016-2023 (ΣΕ ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ)

3.081,08	ΑΝ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ & ΘΡΑΚΗΣ
4.860,38	ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
4.506,06	Κ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ
719,55	ΗΠΕΙΡΟΣ
5.629,73	ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ
7.868,64	ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
5.886,68	ΚΡΗΤΗ
2.545,58	Ν. ΑΙΓΑΙΟΥ
5.592,42	ΔΥΤ. ΕΛΛΑΔΑΣ
1.457,96	Β. ΑΙΓΑΙΟΥ
2.221,67	ΑΤΤΙΚΗΣ
439,70	ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ
3.774,84	Δ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ



*...εκεί που ο άνθρωπος συναντά τη φύση...
και η Ανατολή τη Δύση...
ξεδιπλώνεται στωικά το μεγαλείο
του τόπου των Αγράφων*



**KOUTOZISIS
ORGANIC
VINEYARDS**



📍 koutozisis_wines

📞 Koutozisis Wines

☎ T. 6994443992

📦 Διανομή - Διάθεση: ΕΚΛΕΚΤΙΚΟΝ ΙΚΕ



ΛΙΓΑ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΠΟΛΛΕΣ ΟΙ ΑΝΑΤΡΟΠΕΣ

Προσεκτικά βήματα και στρατηγική σκέψη απαιτεί η αντιμετώπιση των προβλημάτων που δημιουργούν στην αμπελουργία το δημογραφικό πρόβλημα και η κλιματική κρίση

Κείμενο **Δρ. Χαρούλα Σπινθηροπούλου**

* Γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, οινοποιός




© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΑΚΡΑΝΗ

Το 1955, η Σταυρούλα Κουράκου είχε γράψει στο «Ο οίνος, μια αιώνια θεότητα για την Ελλάδα»: «Η αμπελουργία είναι στενά δεμένη με την κίνηση του πληθυσμού και όπου αυξάνει και ευημερεί η καμπύλη της δημογραφικής αναπτύξεως, ανεβαίνει με γοργό ρυθμό, γιατί δεν είναι μόνο ο αγροτικός πληθυσμός που ζει από τ' αμπέλια. Η αμπελουργία και η οίνοπαραγωγή στηρίζουν αξιόλογες γεωργικές βιομηχανίες που απασχολούν μεγάλο αριθμό επιστημόνων, υπαλλήλων και εργατών». Δυστυχώς, σήμερα, το τεράστιο δημογραφικό πρόβλημα της χώρας μας επηρεάζει σε πολύ μεγάλο βαθμό την οποιαδήποτε παραγωγική



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

Psaroulis Wines 
Οίνοποιία Ψαρούλη



δραστηριότητα και κυρίως τη γεωργική, που θεωρείται ελάχιστα θελκτική. Ακόμη και οι νέοι της υπαίθρου, που στις σχολικές τους διακοπές εργάζονταν στα αμπέλια των γονιών ή των παππούδων τους και έχουν μία επαφή με το αντικείμενο, δεν το επιλέγουν, αλλά αναζητούν ευκολότερη και πιο προσοδοφόρα απασχόληση σε κάποιο αστικό κέντρο.

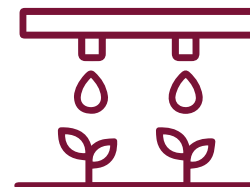
Αδύναμο σημείο οι συνεργασίες

Δεν υπάρχουν αρκετά εργατικά χέρια να αναλάβουν τις αμπελουργικές εργασίες, ούτε καν αλλοδαποί εργάτες που στο παρελθόν βοήθησαν σημαντικά στην ανάπτυξη του αγροτικού τομέα. Η έλλειψη εργατικών χεριών θα οδηγήσει αναγκαστικά σε περισσότερη εκμηχάνιση της καλλιέργειας. Η εκμηχάνιση όμως προϋποθέτει εκμεταλλεύσεις μεγαλύτερες των 100 στρμ., κάτι που δυστυχώς δεν είναι ο κανόνας στη χώρα μας. Ειδάλλως, χρειάζονται συνεργασίες των κατοίκων μικρών εκμεταλλεύσεων, ώστε να αποκτήσουν ένα μέγεθος που να δικαιολογεί την αγορά μηχανημάτων (κορυφολογητών, προκλαδευτών, αποφυλλωτών, καθαρισμού των ζιζανίων κ.λπ.). Και οι συνεργασίες δυστυχώς είναι το αδύναμο μας σημείο. Το «μοναχός σου χόρευε και όσο θέλεις πήδα» το ενστερνίζονται όλοι οι αμπελουργοί (και όχι μόνο) από άκρη σε άκρη της πατρίδας μας.

Κλιματική κρίση και νέοι εχθροί

Το μέλλον της αμπελοκαλλιέργειας υπό αυτές τις συνθήκες μοιάζει σκοτεινό και το σκοτάδι γίνεται βαθύτερο λόγω και της κλιματικής κρίσης. Ήδη οι έντονες βροχοπτώσεις της άνοιξης του 2023 μείωσαν από τη μία την παραγωγή των αμπελώνων λόγω περνοσπόρου και φυσικών εχθρών όπως τα πουλιά και τα αγριογούρουνα και από την άλλη, αύξησαν σημαντικά τον αριθμό των φυτοπροστατευτικών επεμβάσεων, αλλά και των εργαλείων που ο αμπελουργός αναγκάστηκε να χρησιμοποιήσει για να προστατεύσει την παραγωγή του από τους φυσικούς εχθρούς, εκτοξεύοντας το κόστος παραγωγής, χωρίς την αναγκαία αύξηση της τιμής του σταφυλιού.

Παράλληλα οι υπερβολικές ανοιξιάτικες βροχοπτώσεις των τελευταίων χρόνων έφεραν στο προσκήνιο νέους εχθρούς και ασθένειες και μας αναγκάζουν να σκεφτούμε και να σχεδιάσουμε εκ νέου τη φυτοπροστασία των αμπελώνων. Ο περονόσπορος άρχισε να αποτελεί πρόβλημα και σε περιοχές που είναι κυρίως ξηροθερμικές όπως στις Κυκλάδες, η φόμοψη απειλεί αμπελώνες στη βόρεια Ελλάδα, τα κοκκοειδή εμφανίζονται απειλητικά σε όλη τη χώρα, οι αφίδες κάνουν το ντεμπούτο τους, ενώ το σύνδρομο της ίσκακς εξελίσσεται δυναμικά σε αμπελώνες ηλικίας άνω των 10 ετών. Για να μην αναφερθώ και στον παραδοσια-



Για άρδευση και νέες ποικιλίες στις ζώνες ΠΟΠ μιλούν οι Γάλλοι

Οι φίλοι μας οι Γάλλοι με τις ζώνες ΠΟΠ που ουσιαστικά αποτέλεσαν το πρότυπο πάνω στο οποίο ανδρώθηκαν οι δικές μας ζώνες, μιλούν πλέον για άρδευση σε περιοχές που αυτή απαγορευόταν, ένταξη νέων ποικιλιών σε ζώνες ΠΟΠ (που την προηγούμενη 20ετία θεωρούνταν αδιανόητο, αφού η έννοια του ΠΟΠ είναι στενά συνδεδεμένη με την μακρόχρονη καλλιέργεια και την ιστορία μιας ποικιλίας στη συγκεκριμένη ζώνη) κ.λπ.



Ανάμεσα στα
10
ΚΑΛΥΤΕΡΑ
SYRAH
ΤΟΥ
ΚΟΣΜΟΥ
από τον διεθνή
διαγωνισμό
**SYRAH
DU
MONDE**



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΑΚΡΑΝΙ

Οι **υπερβολικές** ανοιξιάτικες βροχοπτώσεις των **τελευταίων** χρόνων έφεραν στο προσκήνιο **νέους** εχθρούς και ασθένειες και μας αναγκάζουν να **σκεφτούμε** και να σχεδιάσουμε εκ νέου τη **φυτοπροστασία** των αμπελώνων.

κό τρόπο κλαδέματος που πλέον τίθεται σε αμφισβήτηση, και ο χρόνος θα δείξει εάν δίκαιως ή αδικώς αμφισβητείται. Το βέβαιο είναι ότι αυτή τη στιγμή εισπράττουμε την κλιματική αλλαγή ως αύξηση της μέσης θερμοκρασίας, μείωση της συνολικής βροχοπτώσης σε κάποιες περιοχές, και αύξηση σε άλλες (με αδιάφορη ως επιβλαβή κατανομή), αλλά κυρίως ως απότομες εναλλαγές των καιρικών φαινομένων σε κάθε αμπελουργική περιοχή. Και αν η πρωίμηση του τρύγου θεωρείται δείκτης των επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής, τότε θα λέγαμε ότι οι αμπελώνες της νότιας χώρας, είναι αυτοί που παρουσιάζουν τον μεγαλύτερο κίνδυνο, προς το παρόν τουλάχιστον.

Ανατροπή σε αρκετά θέσφατα...

- Οι χαρισματικοί αμπελώνες είναι αυτοί που είναι εγκατεστημένοι σε εδάφη επικλινή, που στραγγίζουν καλά και σχετικά γρήγορα, με καλύτερη έκθεση στον ήλιο.
- Τα πιο ανεπτυγμένα συστήματα διαμόρφωσης με μεγαλύτερη σχέση φυλλικής επιφάνειας-καρπού είναι αυτά που εξασφαλίζουν καλύτερη ποιότητα σταφυλιών (π.χ. γραμμικό υποστυλωμένο versus κύπελο).
- Ο προσανατολισμός φύτευσης Β-Ν εξασφαλίζει καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών στις δροσερότερες περιοχές κ.λπ. Θα δούμε πολλές αλλαγές να έρχονται και μάλιστα γρήγορα και οι αλλαγές αυτές θα είναι διαφορετικές για κάθε περιο-

χή, έδαφος, μεσοκλίμα, ποικιλία, υποκείμενο, εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές. Προς το παρόν, οινοποιοί-αμπελουργοί, και συνεργαζόμενοι με αυτούς αμπελουργοί εγκαθιστούν αμπελώνες σε μεγαλύτερα υψόμετρα, πειραματίζονται με άλλες ποικιλίες και υποκείμενα, αναζητούν διαφορετικές τεχνικές καλλιέργειας ώστε να οψιμίζει ο βλαστικός κύκλος και να ωριμάζουν τα σταφύλια σε ευνοϊκότερες θερμοκρασίες.

Χρειάζονται προσεκτικά βήματα

Η γνώμη μου είναι ότι χρειάζονται προσεκτικά βήματα και όχι βεβιασμένες κινήσεις εκ μέρους των αμπελουργών και των οινοποιών.

■ Πιστεύω ότι είναι πολύ σημαντικό να επενδύσουμε στην ενίσχυση της άμυνας των φυτών απέναντι σε συνθήκες stress και υψηλής πίεσης ασθενειών και να μην καταφεύγουμε σε εύκολες λύσεις: νερό, συχνές εφαρμογές διασυστηματικών σκευασμάτων κ.λπ.

■ Στους νέους αμπελώνες οι αμπελουργοί να φροντίζουν να δημιουργούν συνθήκες που ευνοούν τη βαθύτερη ανάπτυξη του ριζικού συστήματος και όχι την γρήγορη βλαστική ανάπτυξη και είσοδο σε καρποφορία.

■ Να εμβολιάζουν τα νέα φυτά με μυκόρριζες, βακτήρια κ.λπ. πριν τη φύτευση, που θα τα βοηθήσουν να αναπτύξουν καλύτερο και βαθύτερο ριζικό σύστημα.

■ Να χρησιμοποιούν πετρώματα που θα ενισχύσουν την ικανότητα των εδαφών να συγκρατούν περισσότερο νερό που θα το αποδίδουν στο φυτό όταν χρειάζεται.

■ Να σεβαστούν τη δομή του εδάφους, την οργανική του ουσία, τους μικροοργανισμούς του και να μην τα καταστρέφουν με την υπερβολική κατεργασία του εδάφους και τη χρήση ζιζανιοκτόνων.

Εχει ξεκινήσει η συζήτηση για τη βιωσιμότητα του κλάδου

Στο μέλλον θα βάλουμε πολύ νερό στο κρασί μας στην προσπάθειά μας να συνεχίσουμε να καλλιεργούμε τα αμπέλια μας και να παράγουμε κρασί. Θα πρέπει όμως να προσέξουμε αυτό το «νέρωμα» να μη μας οδηγήσει σε λάθος κατεύθυνση και τελικά σε αποτυχία. Ο κλάδος έχει ξεκινήσει συζητήσεις γύρω από τη βιωσιμότητα των αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων στο νέο περιβάλλον που δημιουργείται, έχοντας αντιληφθεί ότι χωρίς ριζικές δομικές αλλαγές η αμπελουργία θα μείνει στα χέρια λίγων και η ελληνική ύπαιθρος δεν θα είναι πλέον ευημερούσα. Στο πλαίσιο αυτό το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, η ΚΕΟΣΟΕ και η ΕΔΟΑΟ συνδιοργανώνουν το συνέδριο «Η αμπελουργία σε κίνδυνο» στις 23 και 24 Μάρχ στα Ιωάννινα που αξίζει να το παρακολουθήσουν αμπελοκαλλιεργητές, οινοποιοί, άνθρωποι της τοπικής αυτοδιοίκησης και όλοι όσοι ενδιαφέρονται με τον οποιοδήποτε τρόπο για τη βιωσιμότητα της ελληνικής αμπελουργίας και την ανάπτυξη της υπαίθρου.

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



• SEMÉLI •
ESTATE



ΕΝΑ ΚΤΗΜΑ. ΔΥΟ ΠΟΠ ΖΩΝΕΣ.

Μέσα από την ισορροπία της φύσης και του χαρισματικού terroir που βρίσκονται οι αμπελώνες του κτήματος Semeli στη Νεμέα και τις ορεινές περιοχές της Μαντινείας, γεννιούνται από ένα κλαδευτήρι και ατελείωτο πάθος, δύο εξαιρετικοί οίνοι, με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, τυπικοί των ποικιλιών Αγιωργίτικο και Μοσχοφίλερο.
Δική σας η επιλογή της απόλαυσης.

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΣ

Αμπέλι είναι το χρώμα



«Ήπια και μεθοδική φροντίδα του αμπελιού, μας επιτρέπει να έχουμε σωστή ωρίμανση και να διεκδικούμε μια άριστης ποιότητας πρώτη ύλη για τα κρασιά μας» σημειώνει με έμφαση ο Παναγιώτης Δημόπουλος.

Αν κάτι κάνει τον Παναγιώτη Δημόπουλο να ξεχωρίζει, είναι η δυνατότητά του να βάζει τα πράγματα στη σωστή σειρά. Γι' αυτό, με ό,τι καταπιάστηκε στη διάρκεια της επαγγελματικής του σταδιοδρομίας, πέτυχε και με το παραπάνω.

Κείμενο **Γιάννης Πανάγος**

Με τα αμπέλια του και το κρασί, ο Παναγιώτης Δημόπουλος θέλησε να ξαναπιάσει το νήμα της οικογενειακής του παράδοσης, όταν είχε πια την πολυτέλεια να επενδύσει σ' αυτό τον κλάδο, χωρίς να κάνει εκπώσεις σ' αυτά που οι παιδικές του αναμνήσεις του ζητούσαν, η γνώση των παλιότερων του υπαγόρευε και η σύγχρονη επιστήμη και τεχνολογία μπορούσαν να του δώσουν. Κάπως έτσι, από το 2015 και μετά, στον φιλόξενο τόπο της ευρύτερης περιοχής Αμύνταιου και πιο συγκεκριμένα στο Ξινό Νερό, δημιουργήθηκε ένα κτήμα που περιβάλλεται από 440 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων με μέσο υψόμετρο τα 645 μ.. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι τα κτήματα όπου εγκαταστάθηκαν οι αμπελώνες είναι διαλεγμένα ένα - ένα.

Σε μια περιοχή, που έτσι κι αλλιώς είναι φτιαγμένη για το αμπέλι, το να έχεις στα χέρια σου και τα καταλληλότερα κτήματα, είναι μια βάση στην οποία μπορεί ο αμπελουργός και εν συνεχεία ο οινοποιός να χτίσει πολλά. Αρκεί να έχει ξεκάθαρο αυτό που θέλει να κάνει, να μην παρασύρεται από τις Σειρήνες με τις οποίες καθημερινά έρχεται σε επαφή και να ξέρει να περιμένει. Για όλα. Μετά το αμπελοτόπι (terroir) με τα σωστά κτήματα, σημασία έχει η επιλογή των ποικιλιών. Εδώ λοιπόν, με βάση το Ξινόμαυρο, τον βασιλιά του Αμύνταιου, ο Παναγιώτης Δημόπουλος έχει καταφέρει αφενός να μην ανοικτεί πάρα πολύ, αφετέρου να επιλέξει ποικιλίες με πλούσιο δυναμικό και τέλεια προσαρμοστικότητα στα συγκεκριμένα εδάφη. Syrah, Merlot, Pinot Noir, Montepulciano, Cabernet Sauvignon και Petit Verdot από τις ερυθρές, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Ασύρτικο από τις λευκές. Ξέρει πάντως από την αρχή ότι η φιλοσοφία του Κτήματος εστιάζεται στη δημιουργία premium οίνων ποιότητας, που βασίζονται και αναδεικνύουν το terroir της περιοχής του Ξινού Νερού.

«Το όραμά μας, για μια προσέγγιση στην παραγωγή που θα οδηγεί σε κρασιά μοναδικά στον κόσμο, είναι σήμερα μονόδρομος», τονίζει στην επικοινωνία μας ο Παναγιώτης Δημόπουλος. Και συνεχίζει: «Στο παγκόσμιο γαστρονομικό στερέωμα η δυναμική των οίνων που προέρχονται από τα σημαντικά terroir και που αποτυπώνουν με συνέπεια το μικροκλίμα τους, είναι τεράστια. Κι αυ-

εγχώρια οινοποιεία

Το Κτήμα Δημόπουλου συνεργάζεται με κάποιες οινοποιητικές επιχειρήσεις, προσφέροντάς τους είτε ένα σημαντικό μέρος των σταφυλιών που παράγει, είτε ακόμα και μούστο ή κρασί για δικές τους οινοποιήσεις. Σε κάποιες περιπτώσεις μάλιστα η οινοποίηση γίνεται στα δύο οινοποιεία που διαθέτει σήμερα το Κτήμα. Σημειωτέον ότι στα σκαριά βρίσκεται ήδη και ένα τρίτο.



τό γιατί αναδεικνύουν τη διαφορετικότητα που αναζητάει ο σύγχρονος καταναλωτής που επιδιώκει μέσα σε κάθε ποτήρι κρασί να γνωρίσει έναν διαφορετικό κόσμο, ο οποίος μπορεί να αποδοθεί στα αυθεντικά τοπικά κρασιά». Άλλωστε είναι βέβαιος ότι το Αμύνταιο, με την ποικιλία Ξινόμαυρο, μπορεί να δώσει μεγάλα κρασιά που θα κερδίσουν τις διεθνείς αγορές και θα αγαπηθούν για την ποιότητά τους τόσο στο εξωτερικό, όσο και στην Ελλάδα.

Ήπιες επεμβάσεις, στον κατάλληλο χρόνο

Έτσι, πιστεύει ακράδαντα ότι αυτά που μπορεί να σου δώσει απλόχερα το αμπέλι, με την κατάλληλη ανθρώπινη φροντίδα εννοείται, δεν μπορεί να τα προσφέρει καμιά τεχνολογία οινοποίησης και κανένας οινολόγος. Αρκεί οι παρεμβάσεις να είναι ήπιες, να γίνονται στον κατάλληλο χρόνο και να αφήνουν τη γη να δώσει αυτά που μπορεί. Η φιλοσοφία στο Κτήμα Δημόπουλου είναι όχι λιπάσματα. Το αμπέλι, τονίζει, πρέπει να είναι το χώμα. 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». Σημειωτέον, τονίζει, θέλουμε μεγάλα φύλλα που να μπορούν να φωτοσυνθέτουν με άνεση και να απορροφούν τον ήλιο και όλα



Ο ΑΦΡΟΣ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΠΗΓΑΙΝΕΙ ΣΤΙΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ

«Η οινοποίηση θέλει κι αυτή την προσοχή της αλλά το πρώτο στοίχημα έχει κερδηθεί στο αμπέλι, επομένως με λίγη προσπάθεια και χωρίς πολλή πίεση και αποφεύγοντας τις οινολογικές παρεμβάσεις που μπορούν να αλλάξουν τη φυσική δομή του σταφυλιού, οδηγούμαστε σε θαυμάσια αποτελέσματα. Στο οινοποιείο διαθέτουμε μόνο μικρές δεξαμενές οινοποίησης των 2-2,5 τόνων, επιδιώκοντας τη δημιουργία στρογγυλεμένων κρασιών που διατηρούν τα φυσικά τους χαρακτηριστικά και αναδίδουν το άρωμα το τόπου και της ποικιλίας από την οποία προέρχονται. Το διαρκές μπιζιάζ με τα στέμφυλα, σε μια διαδικασία η οποία για τα κόκκινα κρασιά μπορεί να κρατήσει και 32 μέρες, είναι κάποια από τα βήματα οινοποίησης που ακολουθούμε με συνέπεια. Θέλουμε τις τανίνες που προσφέρει ο φλοιός του σταφυλιού και τις «παίρνουμε» σε επάρκεια μετά την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης» αναφέρει σχετικά ο Παναγιώτης Δημόπουλος. Αξίζει να σημειωθεί ότι ένας απλός υπολογισμός των κρασιών που παράγει το Κτήμα Δημόπουλου και των παραγωγικών αμπελώνων που διαθέτει, μας δίνει να καταλάβουμε ότι η πρώτη ύλη που οδηγείται στις φιάλες του Κτήματος είναι πολύ λιγότερη απ' αυτή που δίνουν οι αμπελώνες. Όπως μας εξηγεί ο κ. Δημόπουλος, στις ετικέτες του Κτήματος, πηγαινει ο αφρός. Τα καλύτερα σταφύλια, ο καλύτερος μούστος, το καλύτερο κρασί.

τα γόνιμα στοιχεία της φύσης. «Χρειαζόμαστε το κάλιο, για να κρατάει γυαλάδα το φύλλο, να παραμένει σκούρο πράσινο και να μπορεί να φωτοσυνθέτει. Εκεί όπου τα χώματα είναι πιο δυνατά, θα κάνω και αραιώση. Αυτό είναι και το καλύτερο. Λίγο καρπό, μεγάλο φύλλωμα. Ούτε νερό θα χρειαστούμε, ούτε λίπασμα. Τα δικά μας εδάφη δεν συγκρατούν την υγρασία, οπότε και οι επεμβάσεις για την προστασία του φυτού είναι μετρημένες. Αυτοί που ταίρζουν με πολύ λίπασμα, έχουν χόρτα και υγρασία. Εμείς, άντε να δώσουμε ένα νεράκι το Ιούλιο για να διατηρήσουμε το φύλλο. Στα 5-7 χρόνια που καλλιεργώ μια - δύο φορές χρειάστηκε να τα βοηθήσουμε με πολύ λίγο νερό. 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 και και πέρα βρίσκουν το δρόμο τους. Να πούμε εδώ ότι όλοι οι αμπελώνες μας έχουν μια φυσική κλίση και η φύτευση γίνεται σε αποστάσεις 2,10 μ. από γραμμή σε γραμμή και 90 εκ. από φυτό σε φυτό. Όπως είπαμε, επισημαίνει ο Παναγιώτης Δημόπουλος, στα γερά χώματα κάνω και πράσινο τρύγο. Δεν το κάνω για επίδειξη, ούτε για να λέω θεωρίες. Είναι αναγκαία προϋπόθεση για έχουμε μοιόμορφο καρπό με την αναγκαία συμπίκνωση. Επιπλέον έτσι 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» συμπληρώνει ο ίδιος.



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Νέο ΔΣ με πρόεδρο την Αναστασία Φράγκου

Από οκτώ μέλη εκπροσώπους των οινοποιείων-μελών της Ένωσης Οινοπαραγωγών Αμπελώνα Αττικής (ΕΝ.Ο.Α.Α.) απαρτίζεται το νέο Διοικητικό Συμβούλιο που προέκυψε κατά τη Γενική Συνέλευση στις 21 Φεβρουαρίου με το ακόλουθο σχήμα: Αναστασία Φράγκου Πρόεδρος, Σταμάτης Μυλωνάς Αντιπρόεδρος, Μαριλένα Παπαγιάννη-Σιδέρη Γραμματέας, Χρυσάνθη Ζεγγίνη Ταμίας, Δημήτρης Λιέπουρης Βασίλης Μάρκου, Ευάγγελος Νικολού Μέλη και Χρήστος Φωτιάδης Αναπληρωματικό Μέλος.



Ως πρώτη δράση του νέου Διοικητικού Συμβουλίου ορίστηκε η συμμετοχή στην έκθεση FoodExpo Oinotelia, που έλαβε χώρα από 9-11 Μαρτίου, με ιδιαίτερο **περίπτερο** αφιερωμένο στις Ρετσίνες της Αττικής.

Επιδότηση Κομφούζιο για ψευδόκοκκο και ευδεμίδα

Ανοίγει έως τον Ιούνιο το πρόγραμμα Κομφούζιο, με το οινοποιήσιμο αμπέλι να είναι επιλέξιμο με ενίσχυση που φτάνει τα 43,9 ευρώ το στρέμμα. Επιλέξιμα προς ενίσχυση θα είναι τα αγροτεμάχια που είναι δηλωμένα με αμπέλι στο ΟΣΔΕ του 2024

Κείμενο **Γιώργος Κοντονής**



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΩΝ ΔΟΝΟΥΦΑΚΗΣ

Στην πρώτη πρόσκληση ενίσχυσης του Μέτρου Κομφούζιο προϋπολογισμού 60 εκατ. ευρώ είναι επιλέξιμο το οινοποιήσιμο αμπέλι. Οι αιτήσεις θα ξεκινήσουν έως τα τέλη Ιουνίου, σύμφωνα με τη σχετική προδημοσίευση. Η επιδότηση στο οινοποιήσιμο αμπέλι αφορά δύο κινδύνους, την ευδεμίδα και τον ψευδόκοκκο. Το ύψος της ενίσχυσης διαμορφώνεται ως εξής:

■ Οινοποιήσιμο αμπέλι – ευδεμίδα: 35,3 ευρώ το στρέμμα για τα δύο πρώτα χρόνια εφαρμογής του Κομφούζιο και 43,9 ευρώ το στρέμμα τα υπόλοιπα τρία.

■ Οινοποιήσιμο αμπέλι – ψευδόκοκκος: 29,8 ευρώ το στρέμμα για τα δύο πρώτα χρόνια εφαρμογής του Κομφούζιο και 34,5 ευρώ το στρέμμα τα υπόλοιπα τρία.

Για να είναι επιλέξιμο προς ενίσχυση το αγροτεμάχιο θα πρέπει να είναι δηλωμένο στην Ενιαία Αίτηση Ενίσχυσης (ΕΑΕ) του υποψηφίου του έτους 2024 με επιλέξιμη για τη δράση καλλιέργεια ή με συγκαλλιέργεια των επιλέξιμων καλλιεργειών. Αμπελώνες υπό αναδιάρθρωση στους οποίους έχει ήδη υλοποιηθεί αναφύτευση και οι οποίοι είναι δηλωμένοι ως αμπελώνες για παραγωγή οίνου στην ΕΑΕ 2024 του υποψηφίου, είναι επιλέξιμοι για ένταξη στη δράση.

Πέντε χιλιάδες στρέμματα στην τελική κατάταξη της Αναδιάρθρωσης

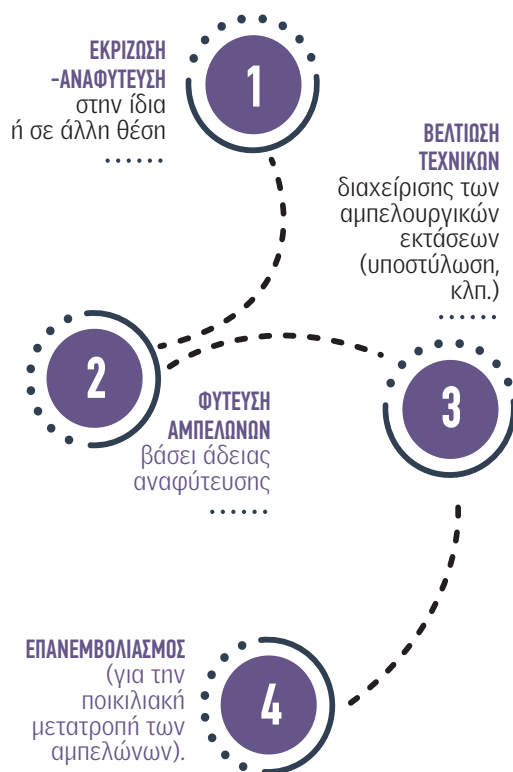
Την τελική κατάταξη των δικαιούχων παραγωγών και κατανομής των κονδυλίων για την ένταξή τους στην παρέμβαση Αναδιάρθρωσης και Μετατροπής αμπελώνων για την περίοδο 2022-

2023, καθόρισε τροποποιητική απόφαση του Υπ.ΑΑΤ. Ειδικότερα, η κατανομή των κονδυλίων στο σύνολο της χώρας ανέρχονται σε 7.884.239 ευρώ και αφορά στην αναδιάρθρωση 4.855,40 στρεμμάτων. Το πρόγραμμα αφορά αποκλειστικά τα οινάμπελα και προ-

**ΣΥΝΟΛΙΚΟ
ΚΟΝΔΥΛΙ ΥΨΟΥΣ
7.884.239 ΕΥΡΩ
ΓΙΑ ΤΗ ΔΡΑΣΗ**

βλέπει ενίσχυση για την αναδιάρθρωση υφιστάμενων αμπελώνων ή τη δημιουργία νέων (εφόσον υπάρχουν άδειες αναφύτευσης) με στόχο την αύξηση της ανταγωνιστικότητας των αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων μέσω της ποιοτικής αναβάθμισης του αμπελουργικού δυναμικού, της εγκατάστασης ποικιλιών αμπέλου με αυξημένο εμπορικό ενδιαφέρον, της εισαγωγής σύγχρονων καλλιεργητικών τεχνικών και της διαφύλαξης και προστασίας του περιβάλλοντος. Το πρόγραμμα εφαρμόζεται μόνο σε εκτάσεις οι οποίες -μεταξύ άλλων- είναι καταχωρημένες στο Αμπελουργικό Μητρώο, έχουν υποβληθεί από τους παραγωγούς γι' αυτές αλλά και για το σύνολο της αμπελουργικής τους εκμετάλλευσης, και δηλώσεις συγκομιδής ή/και δηλώσεις παραγωγής όπου απαιτείται για τις δύο τουλάχιστον αμπελουργικές περιόδους που προηγούνται της περιόδου ένταξης στην παρέμβαση.

ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ



KTIMA AKRANI

MINIERA, KOS 85300, GREECE

+30 224 206 9860

INFO@KTIMAKRANI.GR

WWW.KTIMAKRANI.GR



Ώρα να αλλάξει το απαρχαιωμένο καθεστώς που μπλοκάρει την εξέλιξη της Μαυροδάφνης

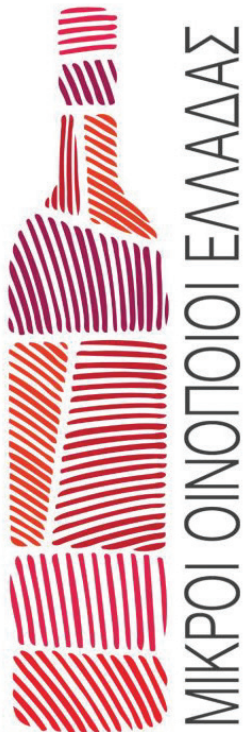
ΚΕΙΜΕΝΟ Ζήσης Πανάγος



Ο πρόεδρος του ΣΜΟΕ, Γιάννης Παπαργυρίου

Διαδικασίες ώστε να αλλάξει ο ανασταλτικός ρόλος που παίζει στην επέκταση και διάθεση της ποικιλίας Μαυροδάφνη η υφιστάμενη ελληνική νομοθεσία εκκινεί ο Σύνδεσμος Μικρών Οινοποιών Ελλάδος (ΣΜΟΕ) με την κοινοποίηση επιστολής προς τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης, Λευτέρη Αυγενάκη, όπου μεταξύ άλλων περιλαμβάνεται και το εν λόγω αίτημα. Όπως συγκεκριμένα αναφέρεται, δεδομένου ότι το 1971 δημιουργήθηκε στην περιοχή της Αχαΐας με Βασιλικό Διάταγμα η ζώνη ΟΠΑΠ-μετέπειτα ΠΟΠ- που στηρίχθηκε στην ονομασία «Μαυροδάφνη» για το γλυκό κρασί και όχι στο τοπωνύμιο «Πάτρα», αυτό έχει ως αποτέλεσμα να απαγορεύεται η αναγραφή της ποικιλίας Μαυροδάφνη στην ετικέτα των ξηρών κρασιών. Η συνθήκη αυτή περιορίζει την προοπτική ανάπτυξης της ξηρής Μαυροδάφνης, στην οποία έχουν επενδύσει πολλά οινοποιεία ανά την Ελλάδα το τελευταίο διάστημα, ανακόπτοντας ταυτόχρονα και την εξαγωγική δραστηριότητα του συγκεκριμένου κρασιού, αφού σε κάποιες χώρες όπως οι ΗΠΑ και ο Καναδάς αν η ετικέτα δεν αναγράφει την ακριβή ποι-

κιλιακή σύνθεση του οίνου, ελλοχεύει κίνδυνος κατάσχεσης των φορτίων. Πρόκειται για μία ποικιλία αμπέλου η οποία καλλιεργείται κυρίως στη Δυτική Ελλάδα και ειδικότερα στην Αχαΐα και στην Κεφαλονιά. «Δεν θα πρέπει να ντρεπόμαστε για τη συγκεκριμένη ποικιλία, αλλά να την αναγράφουμε στις ετικέτες των φιαλών που την περιέχουν, καθότι παρουσιάζει ξεχωριστά αρωματικά χαρακτηριστικά και εξαιρετικές προοπτικές παλαίωσης στη διάρκεια του χρόνου καθώς και μία ιδιαίτερη έκφραση που είναι περιζήτητη στις διεθνείς αγορές» αναφέρει σχετικά ο πρόεδρος του ΣΜΟΕ, Γιάννης Παπαργυρίου. Και συμπληρώνει: «Αυτή τη στιγμή βρισκόμαστε σε διαβούλευση με τους επιτελείς του υπουργείου για το συγκεκριμένο θέμα. Προϋπόθεση για να υπάρξει λύση, είναι να καθίσουμε στο ίδιο τραπέζι όλοι οι φορείς, δηλαδή η ΕΔΟΑΟ, ο ΣΕΟ, ο ΣΜΟΕ και το υπουργείο και να συμφωνήσουμε ότι το υφιστάμενο καθεστώς πρέπει να αλλάξει. Δεν είναι σπάνιο άλλωστε το γεγονός, να υπάρχουν οινοποιεία που αναγράφουν στην ετικέτα τους εναλλακτικές ονομασίες όπως «Daphne-Daphne», «Μαυρο» κ.λπ.



Ψήνεται ένταξη ΣΜΟΕ στη Διεπαγγελματική Αμπέλου και Οίνου

Η ενδυνάμωση του ρόλου των μικρών οινοποιητικών επιχειρήσεων της χώρας, που βρίσκονται υπό την ομπρέλα του Συνδέσμου Μικρών Οινοποιών Ελλάδος βρέθηκε στο επίκεντρο πρόσφατης συνάντησης του υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης, Λευτέρη Αυγενάκη με τον πρόεδρο του ΣΜΟΕ, Γιάννη Παπαργυρίου. Ο ΣΜΟΕ – που ξεκίνησε με 21 μέλη και σήμερα έχει φτάσει αισίως τα 70, φιλοδοξεί να καλύψει επαρκώς την απουσία επίσημης αντιπροσώπευσης Μικρών Οινοποιητικών Επιχειρήσεων, οι οποίες αποτελούν την ραχοκοκαλιά της

ελληνικής οινοποιίας και να αντιμετωπίσουν από κοινού τις συνεχείς προκλήσεις των αγορών. Στο πλαίσιο αυτό, στη συνάντηση συζητήθηκε ενδελεχώς το ζήτημα που αφορά στη διευκόλυνση της ένταξής του ΣΜΟΕ στη Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου προκειμένου να έχουν μεγαλύτερο εκτόπισμα ως φορέας στην ελληνική οινοπαραγωγή. «Ευχαριστούμε τον υπουργό Λευτέρη Αυγενάκη, η συνεργασία μας θα συνεχιστεί ώστε να να τεθούν οι βάσεις για την καλύτερη προώθηση του έργου των Μικρών Οινοποιών» αναφέρει ανάρτηση του ΣΜΟΕ στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Blend
or
Single
Variety



ΟΛΥΜΠΙΑ ΓΗ
BOUTIQUE WINERY

ΚΤΗΜΑ ΟΛΥΜΠΙΑ ΓΗ
Αρχαία Ολυμπία, Ηλεία
2624025021
 winetourismoolympiagi.gr
 www.olympiagi.gr
 OlympiaGiWinery

Αν δεν έχει αλκοόλ, δεν μπορεί να λέγεται κρασί



Ο **Ιταλός** υπουργός Γεωργίας **Francesco Lollobrigida** κατά την επίσκεψή του στην **έκθεση Vinitaly**

Ας φτιάξουμε μη αλκοολούχα ποτά, αλλά να μην τα λέμε κρασί», δήλωσε ο Ιταλός υπουργός Γεωργίας Francesco Lollobrigida, στο πλαίσιο των εγκαινίων

της ετήσιας εμπορικής έκθεσης κρασιού της χώρας, Vinitaly, που πραγματοποιήθηκε στις 14-17 Απριλίου στην Βερόνα. «Το κρασί μας αξίζει πάνω από 8 δισ. σε εξαγωγές και επιλέγεται στην εγχώρια αγορά γιατί εκφράζει ποιότητα και χαρίζει ασφάλεια. Το καλύτερο είναι να πίνεις με μέτρο, ποιοτικά προϊόντα και στη σωστή τιμή, για να δώσεις τη σωστή αξία στην εφοδιαστική αλυσίδα, από αυτούς που παράγουν σταφύλια μέχρι τους οινοποιούς, τους μεταποιητές και τους διανομείς. Θέλουμε να δώσουμε ισορροπία και να δημιουργήσουμε πλούτο για το έθνος» συμπλήρωσε ο ίδιος μεταξύ άλλων.

Οι δηλώσεις Lollobrigida, έρχονται σε συνέχεια των σχεδίων που κυκλοφόρησαν πέρυσι για την τοποθέτηση προειδοποιήσεων για την υγεία στις ετικέτες των μπουκαλιών κρασιού στην Ιρλανδία, με τους παραγωγούς κρασιού να επικρίνουν επίσης τους νέους κανόνες. Επιπλέον, η Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV) και η Spirits Europe έχουν υποβάλει καταγγελίες για να ζητήσουν από την ΕΕ να κινήσει διαδικασία επί παραβάσει κατά των αμφιλεγόμενων σχεδίων της Ιρλανδίας.



Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΩΣ Πολιτιστικό αγαθό

Σε μια κρίσιμη στιγμή για τον αμπελοοικονομικό τομέα που βρίσκεται αντιμετώπιζοντας με την κλιματική κρίση και τις μεταβαλλόμενες τάσεις των καταναλωτών πραγματοποιήθηκε στις 12-13 Απριλίου στην Μπρέσια και στη Βερόνα, της Ιταλίας η πρώτη διεθνής συνάντηση, σε υπουργικό επίπεδο, του Διεθνούς Οργανισμού Αμπελίου και Οίνου (ΟΙΒ) με τη δεύτερη να ακολουθεί τον Οκτώβριο στη Γαλλία. Με οικοδεσπότη τον Ιταλό υπουργό Γεωργίας, Francesco Lollobrigida, η Σύνοδος συγκέντρωσε υπουργούς, πρέσβεις και εκπροσώπους από 30 χώρες σε όλο τον κόσμο, μαζί με την ανώτερη ηγεσία του ΟΙΒ, ο οποίος φέτος γιορτάζει τα 100 χρόνια δραστηριότητάς του. Ανάμεσα στα υπόλοιπα θέματα του αμπελοοικονομικού τομέα οι χώρες αναγνώρισαν έντονα τη σημασία του κρασιού ως πολιτιστικό αγαθό.

Μπροστάρης το ούζο στις εξαγωγές αλκοολούχων

Παρότι οι εξαγωγές του συνόλου των ευρωπαϊκών αλκοολούχων ποτών μειώθηκαν το 2023 κατά 7% σε σχέση με το 2022, όπως προκύπτει από τα προσωρινά στοιχεία της EUROSTAT, που επεξεργάστηκε ο ΣΕΑΟΠ, το 2023 η εξαγωγική δραστηριότητα των ελληνικών αλκοολούχων ποτών σημείωσε συνολική αύξηση (εντός ΕΕ 27 & σε Τρίτες Χώρες) σε αξία κατά 9,4%, ξεπερνώντας το φράγμα των 100 εκατ.ευρώ. Το ελληνικό ούζο αποτελεί τον μεγάλο πρωταγωνιστή και βρίσκεται στην κορυφή.





Magic Van

LET'S GO!

Ένα οικογενειακό αυτοκίνητο με μεγάλη ιστορία

Το 1970 ξεκίνησε τις διαδρομές του στους αμπελώνες της Νεμέας.

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

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

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

Σήμερα, δημιουργούνται δύο επικείμες κρασιού, ένα λευκό Moschoudi - Chardonnay και ένα ερυθρό Αγιωργίκο Merlot, οι οποίες θα συντροφεύουν το magic van στα ταξίδια του.



BARAFAKAS
WINERY

ΝΕΜΕΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ – 205 00
T. +30 2746 022484
E. info@barafakaswinery.gr

●● barafakaswinery

WWW.BARAFAKASWINERY.GR

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

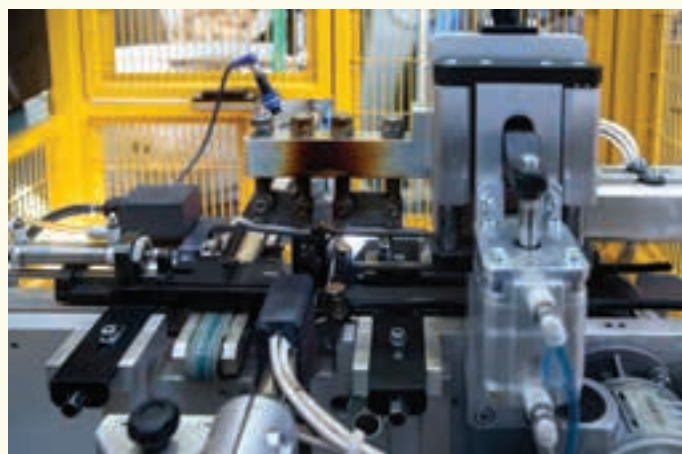


Η ελληνική μεταποιητική μονάδα παραγωγής πωμάτων φελλού

Η εταιρεία Αφοι Κοκκαλίδη - Cork Hellas έχει επικεντρωθεί και ειδικευτεί πλήρως στη μεταποίηση πωμάτων φελλού και την εμπορία όλων των ειδών πωμάτων, παρέχοντας παράλληλα στα οινοποιεία και αποσταγματοποιεία κάθε δυνατή τεχνική υποστήριξη.

Σας καλωσορίζουμε στις εγκαταστάσεις μας και σας παρουσιάζουμε τα βασικά στάδια της παραγωγικής διαδικασίας μας.

Εκτός από τα γραφεία και τους απαραίτητους αποθηκευτικούς χώρους για όλα τα εμπορεύματα, όπως βιδωτά αλουμινίου, κεφαλοφόρα, πλαστικά, είδη πωματισμού αφρωδών κ.ο.κ., διαθέτουμε ιδιαίτερο χώρο μόνον για τα πώματα φελλού ως πρώτη ύλη, που πληροί όλες τις συνθήκες υγιεινής, θερμοκρασίας, υγρασίας, κ.λπ., που χρειάζεται το προϊόν «φελλός».



ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΚΕΦΑΛΩΝ ΠΥΡΟΓΡΑΦΙΑ TOPS

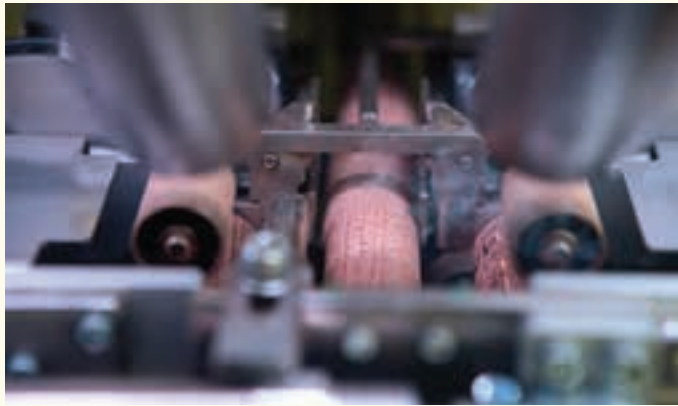
Όταν τα πώματα φελλού τοποθετούνται στην παραγωγή μας, η πρώτη εργασία είναι η εκτύπωση. Αν μας ζητηθεί από τον πελάτη, τυπώνουμε τις κεφαλές των φελλών (tops) στο μηχάνημα πυρογραφίας. Μπορούμε να τυπώσουμε την εσοδεία του οίνου ή λογότυπο του οινοποιείου προσαρμοσμένο ειδικά για tops.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΣΩΜΑΤΟΣ ΦΕΛΛΩΝ

Η εκτύπωση του σώματος των φελλών γίνεται κυρίως στα εκτυπωτικά μελάνης. Η εταιρεία μας διαθέτει τρία εκτυπωτικά μηχανήματα σύγχρονης τεχνολογίας, με συστήματα μέτρησης και αποσκόνησης, με δυναμική της τάξης των 10.000 τεμαχίων ανά ώρα.

Απαραίτητα τυπώνεται σε κάθε φελλό ο κωδικός ιχνηλασιμότητας και υποχρεωτικά σε κάθε φελλό DIAM το brand name του συγκεκριμένου προϊόντος.





ΕΚΤΥΠΩΣΗ LASER

Διαθέτουμε επίσης εκτυπωτικό laser, ένα υπερσύγχρονο μηχάνημα, που έχει τη δυνατότητα να εκτυπώνει και το πιο «δύσκολο» λογότυπο με απόλυτη ακρίβεια και λεπτομέρεια. Στο laser τυπώνουμε κατά βάση τα DIAM 10, τα DIAM 30 και όλα τα DIAM ORIGINE.

ΤΕΛΙΚΗ ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΦΕΛΛΩΝ

Περίπου δύο εικοσιτετράωρα μετά το πέρας των εκτυπώσεων, οι φελλοί οδηγούνται στο δεύτερο στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, στο τμήμα τελικής κατεργασίας της επιφάνειάς τους (final treatment). Αυτή η εργασία είναι η τελευταία και απαραίτητη για να γίνουν οι φελλοί εμφιαλώσιμοι.

Γίνεται μέσα σε ειδικούς κυλίνδρους που περιστρέφονται, ενώ ταυτόχρονα εφαρμόζεται με ψεκασμό μείγμα παραφίνης - σιλικόνης. Το σύνολο αυτής της διαδικασίας και η τεχνογνωσία που τη διέπει έχουν ύψιστη σημασία για τη σωστή εφαρμογή του κάθε πώματος και την ασφάλεια του κάθε οίνου.



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Ακολουθούν η τελική μέτρηση των φελλών στον αυτόματο μετρητή, η συσκευασία τους αεροστεγώς με vacuum και ο εγκιβωτισμός.

ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Αφού ολοκληρωθεί η παραγωγική διαδικασία, γίνεται ο ποιοτικός έλεγχος για κάθε μία παρτίδα παραγωγής, ο οποίος διενεργείται σχολαστικά στο εργαστήριο της Cork Hellas. Συνίσταται κυρίως σε προσομοίωση εμφιάλωσης και διασφαλίζει τη βεβαιότητα μιας άρτιας παραγωγής των φελλών για έναν ασφαλή πωματισμό.





ΓΑΛΛΙΚΗ ΚΥΡΙΑΡΧΙΑ

Δεκατρείς ποικιλίες καλύπτουν το 1/3 της έκτασης του παγκόσμιου αμπελώνα

Με περισσότερες από 10.000 καταγεγραμμένες ποικιλίες σταφυλιών σε όλο τον κόσμο, συμπεριλαμβανομένων των επιτραπέζιων και των σταφίδων, υπάρχει κάτι που μπορεί να περιγραφεί μόνο ως μια τεράστια ταπισερί από ποικιλίες. Ωστόσο, σύμφωνα με την έκθεση του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (OIV) του 2023 σχετικά με τις πιο ευρέως φυτευμένες ποικιλίες αμπέλου στον κόσμο, 13 ποικιλίες αποτελούν το ένα τρίτο της συνολικής έκτασης αμπελώνα. Σε αυτό τον οινικό... χάρτη, η επίδραση της παγκοσμιοποίησης και της επέκτασης κυρίως των γαλλικών σταφυλιών είναι σίγουρα αισθητή. Την πρώτη θέση καταλαμβάνει η ιαπωνική επιτραπέζια ποικιλία Kyoho, ενώ ακόμη και σε μια πρώτη ματιά είναι εμφανής η γαλλική κυριαρχία με έξι από τις πιο διαδεδομένες ποικιλίες, και συγκεκριμένα τις Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Syrah, Sauvignon Blanc και Pinot Noir, να προέρχονται από αμπελουργικές ζώνες της Γαλλίας.

ΟΙ 13 ΠΙΟ ΔΙΑΔΕΔΟΜΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΟΝ ΠΛΑΗΤΗ (ΕΚΤΑΡΙΑ)

■ Kyoho 3	365.000
■ Cabernet Sauvignon	341.000
■ Sultana	273.000
■ Merlot	266.000
■ Tempranillo	231.000.
■ Airén	218.000
■ Chardonnay	210.000
■ Syrah	190.000
■ Red Globe	159.000
■ Garnacha Tinta	163.000
■ Sauvignon Blanc	123.000
■ Pinot Noir	112.000
■ Trebbiano Toscano	111.000



ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Familia Torres, για άλλη μια χρονιά το πιο ξακουστό σήμα στον κόσμο

Την πρώτη θέση στη λίστα με το «The World's Most Admired Wine Brand» κατέλαβε για έβδομη χρονιά το οικογενειακό οινοποιείο από την περιοχή Penedès της Ισπανίας, το ξακουστό Familia Torres. Η Αργεντινή, με το Catena Zapata, νικήτρια το 2020, κατέλαβε τη δεύτερη θέση ενώ η Penfolds της Αυστραλίας συμπλήρωσε το βάθρο παίρνοντας την 3η θέση. Η πιο δημοφιλής μάρκα κρασιού στον κόσμο ψηφίζεται από μια επιλεγμένη ακαδημία σομελιέ, αγοραστών, χονδρεμπόρων, Masters of Wine και συγγραφέων του οίνου.





*Μια θάλασσα
από αρώματα
στο ποτήρι σας!*

www.adam-oinos.gr



Οι συγγραφείς της **μελέτης** κατέληξαν επομένως στο **συμπέρασμα** ότι η συνεχής εκπαίδευση στη **γευσιγνωσία** κρασιού πιθανώς διαμορφώνει με ειδικό τρόπο κάποιες **περιοχές** του εγκεφάλου.

ΣΟΜΕΛΙΕ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΥΨΗΛΟΤΕΡΗ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗ

Μελέτη αποδεικνύει ότι ο εγκέφαλος των επαγγελματιών γευσιγνωστών εκτελεί πιο σύνθετες εργασίες

Δομικές διαφορές στους εγκεφάλους των επαγγελματιών και των ιδιωτών γευσιγνωστών κρασιού εντόπισε επιστημονική έρευνα που έλαβε χώρα στην Ισπανία και συγκεκριμένα στο Basque Centre for Cognition, Brain and Language. Στη μελέτη με τίτλο «Sniffing out meaning: Changes in the chemosensory and semantic neural networks in sommeliers» εξετάστηκαν 28 ενήλικες εθελοντές, οι οποίοι χωρίστηκαν σε εκπαιδευμένους σομελιέ και περιστασιακούς καταναλωτές. Και στις δύο ομάδες δόθηκαν τέσσερα διαφορετικά ισπανικά κρασιά για δοκιμή και τους ζητήθηκε να περιγράψουν την πολυπλοκότητα του κάθε

κρασιού, ενώ ο εγκέφαλός τους σαρώθηκε με μαγνητική τομογραφία. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα οι ερασιτέχνες χρησιμοποιούν περισσότερο τον μετωπιαίο φλοιό τους, γεγονός που υποδηλώνει μεγαλύτερη προσπάθεια, ενώ οι επαγγελματίες κατάφεραν να ενεργοποιήσουν καλύτερα τις περιοχές του εγκεφάλου που είναι υπεύθυνες για τη γλώσσα και τη γεύση και να δημιουργήσουν περισσότερες νευρωνικές συνδέσεις μεταξύ των δύο αναγνωρίζοντας καλύτερα τις διαφορές μεταξύ των κρασιών, αλλά και μεταφράζοντάς τες καλύτερα σε σύνθετες λεκτικές περιγραφές, γεγονός που σημαίνει ότι ο εγκέφαλος εκτελεί πιο σύνθετες εργασίες.



LA COMPAGNIE

Μόνο βιολογικό το κρασί που προσφέρεται εν πτήση

Για να ανταποκρίνεται στην ανατρεπτική εικόνα της η λίστα κρασιών της γαλλικής αεροπορικής εταιρείας La Compagnie διαθέτει αποκλειστικά βιολογικές επικέτες. Όπως μάλιστα αναφέρουν οι άνθρωποι της εταιρείας, η οποία προσφέρει μόνο θέσεις business class, η La Compagnie έχει τη δυνατότητα υψηλής διαφοροποίησης και συνεργασίας με μικρότερους παραγωγούς.



BLOOM LA CUVÉE 2022

Πρώτο premium αφρώδες χωρίς αλκοόλ

Στις 15 Απριλίου κυκλοφόρησε το πρώτο μη αλκοολούχο ημιαφρώδες κρασί Blanc de Blancs. Το Bloom La Cuvée 2022 θα είναι αρχικά διαθέσιμο στα καταστήματα Harrod's του Λονδίνου, προς 127 ευρώ. Τα βιολογικά σταφύλια Chardonnay προέρχονται από ορεινούς αμπελώνες στο Languedoc ενώ το κρασί ωρίμασε για έξι μήνες σε νέα γαλλικά βαρέλια.



Η **παραγωγή** του αφρώδους Bloom La Cuvée 2022 φτάνει τις **17.000** φιάλες.



WINE THERAPY ΚΟΝΤΟΠΟΣ

ΟΙΝΟΙ ΠΕΡΙΟΡΙΜΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΝΕΑ ΡΑΙΔΕΣΤΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ



Έναοξίς
Μαύλοσζαί



kymata
Cabernet Sauvignon



άρχω
Ξινόμαυρο





two gether
Syrah - Cabernet Sauvignon

Από σταφύλια του αμπελώνα του Κοινοτικού
Εντεταμένου Περιορισμένης Εξόφησης - Τομέα Ψευδαίς
Υγιούς Ανατολικής Θεσ/νίκης & Χαλκιδικής "ΠΡΩ" και του
Ισοκτικού αμπελώνα, στην Νέα Ραϊδεστός Θεσσαλονίκης.



WINE THERAPY | ΚΟΝΤΟΠΟΣ
ΝΕΑ ΡΑΙΔΕΣΤΟΣ - ΟΜΗΡΟΥ 7 - 57001 - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
Τ: (+30) 2316 014289 | Μ: (+30) 6968 188068, 6979 444926
E-MAIL: info@wine-therapy.gr

www.wine-therapy.gr

Wine Therapy 
winetherapy_kontopos 



ΤΟ ΔΙΚΑΙΟ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

«Ο Αμπελώνας και ο Αστικός χώρος» σε διεθνές συνέδριο στην Αθήνα



Η διαχείριση της αμπελουργικής γης με όρους βιωσιμότητας μέσα σε ένα αστικό περιβάλλον και τα νομικά εργαλεία για τη συνύπαρξη με την οικιστική ανάπτυξη θα βρεθούν στο επίκεντρο του Συνεδρίου που διοργανώνει στις 10 Μαΐου στην Αθήνα ο Διεθνής Οργανισμός Αμπέλου και Οίνου-ΟΙΥ και συγκεκριμένα το ευρωπαϊκό τμήμα της Διεθνούς Ένωσης για το Δίκαιο του Οίνου. Με θέμα «Ο Αμπελώνας και ο Αστικός Χώρος - Νομικά Εργαλεία και Πρακτικές για Βιώσιμη Ανάπτυξη» στο Συνέδριο θα συμμετάσχουν εξειδικευμένοι επιστήμονες και στελέχη του αμπελοοινικού κλάδου από την Ευρώπη και τις Η.Π.Α.

ΟΚωνσταντίνος **Λαζαράκης** MW με τη Μαρία **Μπούμπα**, την Ελληνίδα που κατέκτησε στη Σαντορίνη το CMS Advanced Certificate με την κορυφαία επίδοση στις εξετάσεις.



ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Πολλή μελέτη, δύσκολες εξετάσεις και βιωματική οινική εμπειρία, μαζί στη Σαντορίνη

Με πρωτοβουλία του Court of Master Sommeliers Europe (CMS) και του WSPC, πραγματοποιήθηκαν για πρώτη φορά στον κόσμο, την ίδια στιγμή, στον ίδιο τόπο, τρία διαφορετικά εκπαιδευτικά προγράμματα, το CMS Intro & Certified, το CMS Advanced και το WSET Diploma - οργανωμένα από τον ίδιο εκπαιδευτικό φορέα, το WSPC. Τα Wines of Greece (Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Αμπέλου και Οίνου) στήριξαν 100% αυτή την πρωτοβουλία και σε συνεργασία με το WSPC φιλοξένησαν στο νησί της Σαντορίνης 70 επαγγελματίες οινοχόους και στελέχη χονδρεμπορίου, σε μια απαιτητική εβδομάδα που τα είχε όλα! Διάβασμα, εξετάσεις και μοναδικές βιωματικές εμπειρίες με πρωταγωνιστή το Ελληνικό Κρασί. Προς τιμήν των σπουδαστών CMS και WSET Diploma, το WSPC σε συνεργασία με τα Wines of Greece διοργάνωσαν μεταξύ άλλων τρία δείπνα όπου δοκιμάστηκαν συνολικά 35 ετικέτες Ελλήνων οινοπαραγωγών, επισκέψεις στα παγκοσμίου κλάσης οινοποιεία Estate Argyros, Boutari Winery, Santo Wines, Domaine Sigalas και ξεναγήσεις στους αμπελώνες.



ΣΤΑΥΡΟΥΛΑ ΚΟΥΡΑΚΟΥ ΔΡΑΓΩΝΑ

ΕΦΥΓΕ Η ΜΕΓΑΛΗ ΚΥΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ

Η Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, η μεγάλη κυρία του ελληνικού κρασιού έφυγε πλήρης ημερών στις 2 Απριλίου από τη ζωή, αφήνοντας πίσω της μια εντυπωσιακή επαγγελματική πορεία και μια μεγάλη συγγραφική παρακαταθήκη γύρω από τα ζητήματα του αμπελοοινικού τομέα. Το εμβληματικό έργο της είναι δύσκολο να περιγραφεί μέσα σε λίγες λέξεις, καθώς ήταν η πρώτη γυναίκα με δίπλωμα Οινολόγου στην Ευρώπη, και διετέλεσε, μεταξύ άλλων -και αφού εξελέγη παμπηφεί- Πρόεδρος του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου, Διευθύντρια επί 20 έτη του Ινστιτούτου Οίνου στην Ελλάδα, Πρόεδρος Επιτροπών της Ευρωπαϊκής Ένωσης σε θέματα αμπελοοινικής νομοθεσίας. Έχει γράψει επιστημονικά βιβλία και δημοσιεύσει πολλές επιστημονικές εργασίες στον ελληνικό και τον ξένο Τύπο σε θέματα της ειδικότητάς της, μιας ειδικότητας, χάρη στην οποία μπορεί να ερμηνεύσει από άλλη σκοπιά κείμενα της Αρχαίας Γραμματείας που αναφέρονται στο αμπέλι και το κρασί. Μια γυναίκα που αγάπησε το ελληνικό κρασί όσο λίγοι με σύσσωμο τον κλάδο να εκφράζει απεριόριστο σεβασμό για την προσφορά της, τόσο όσο ήταν εν ζωή, όσο και μετά τον θανάτο της.

«Η επιδραστική - **ηγετική** συμμετοχή της Σταυρούλας Κουράκου Δραγώνα στα δρώμενα του **κλάδου** για πάνω από μισό **αιώνα** έχει διαμορφώσει από τα θεμέλια το **οικοδόμημα** της σύγχρονης **οινικής** Ελλάδας» ανέφερε σχετικά ο ΣΕΟ.

ARGATIA
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ
ΝΑΟΥΣΑ
αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας

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



Επετειακό Οινόγραμμα με 3.000 ετικέτες

Την όλο και πιο ώριμη εικόνα της εγχώριας οινοποιίας αλλά και τις επίμονες αναζητήσεις των νέων κυρίως οινοποιών σε καινούργια μονοπάτια, με σπάνιες ποικιλίες και φυσικές οινοποιήσεις, έφερε άλλη μια φορά στα χείλη των οινόφιλων το φετινό επετειακό Οινόγραμμα των 30 χρόνων και των 3.000 περίπου ετικετών. Από την 1η Μαρτίου και για τέσσερις μέρες το Ζάππειο Μέγαρο συγκέντρωσε το ενδιαφέρον του συνόλου της εγχώριας οινικής κοινότητας, καθώς και σημαντικών διεθνών επισκεπτών.



Για **πρώτη** φορά στη φετινή επετειακή διοργάνωση του Οινόγραμματος, πραγματοποιήθηκε τελετή **εγκαινίων** από τον **υπουργό** Αγροτικής Ανάπτυξης, Λευτέρη Αυγενάκη (δεξιά). Στο **σηγμιότυπο** μαζί με τον επικεφαλής της διοργάνωσης Ντίνο **Στεργίδη**.



Κρύβει δύναμη ο πλούτος Μεσσηνιακού αμπελώνα

Ξεπέρασε κάθε προσδοκία το 2ο Messinia Forum με περισσότερους από 7.000 επισκέπτες

Η ανάδειξη του γαστρονομικού πλούτου, του Μεσσηνιακού αμπελώνα, το επιχειρηματικό περιβάλλον καθώς και νέοι τρόποι τουριστικής προώθησης και προσέγγισης τέθηκαν στο επίκεντρο στο πλαίσιο του δεύτερου Messinia Forum, που οργάνωσε ο Σύλλογος Εστίασης Μεσσηνίας το Σάββατο 13 και την Κυριακή 14 Απριλίου 2024 στο Μέγαρο Χορού Καλαμάτας. Συμμετείχαν 68 καταξιωμένοι ομιλητές, διακεκριμένοι εισηγητές από τον ακαδημαϊκό και επιχειρηματικό χώρο, από τον χώρο του αθλητισμού, της πολιτικής και φυσικά από το χώρο της γαστρονομίας. Μάλιστα σε πρακτικό επίπεδο ο πρώτος θετικός αντίκτυπος της διοργάνωσης είναι η παρουσίαση της νεοσύστατης online πλατφόρμας, δημιούργημα 30 επιχειρήσεων θεματικού τουρισμού. Ιδιαίτερη αναφορά θα πρέπει να γίνει στη συμμετοχή 15 Μεσσηνίων οινοποιών και αποσταγματοποιών, οι οποίοι ανέδειξαν την ιστορία και τη σημασία του

Μεσσηνιακού αμπελώνα και του αποστάγματος. Προς ενίσχυση της παραπάνω πρωτοβουλίας το ίδρυμα Καπετάν Βασιλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου πραγματοποίησε Master Class Οίνου «Οίνοι & Γεύσεις της Μεσσηνίας» με τον DipWSET Νικόλα Γιανόπουλο. Μια από τις σημαντικότερες στιγμές του διημέρου ήταν η παρουσία του κορυφαίου Έλληνα sommelier Γιώργου Λούκα με πληθώρα υπογραφών wine lists και pairings υψηλών προδιαγραφών στο βιογραφικό του, μίλησε για το Μεσσηνιακό Αμπελώνα και στη συνέχεια πραγματοποίησε γευσιγνωσία των μεσσηνιακών οίνων. Ο Σύλλογος Εστίασης Μεσσηνίας, η Οργανωτική Επιτροπή του Messinia Forum και προσωπικά ο πρόεδρος του ΣΕΜ, Ιωάννης Κολοβός, ευχαριστούν θερμά τους οινοποιούς και τους αποσταγματοποιούς που συμμετείχαν τόσο για την άψογη συνεργασία όσο και για την άριστη παρουσία τους και ανταπόκρισή τους στις χιλιάδες κόσμου που επισκέφτηκαν το Messinia Forum.

οινικά νέα εκδηλώσεις



Περισσότερα από
100 ελληνικά
οινοποιεία

Προσέλκυσε 5.500 εκθέτες από 65 χώρες και 47.000 εμπορικούς επισκέπτες από 135 χώρες η φετινή έκθεση ProWein, στην οποία η ελληνική συμμετοχή ήταν ιδιαίτερα πηχρή. Στις νέες εγχώριες παρουσίες επί γερμανικού εδάφους η Cavino και το Κτήμα Μέγα Σπίλαιο.



New era
of
Elassona
Winery.



ΚΤΗΜΑ ΟΛΟΙΝΟΣ
OLENOS ESTATE

2^ο ΧΑΜ ΕΛΑΣΣΟΝΑ-ΔΕΣΚΑΤΗ
Τ. 2493024943

Email: info@elassonawine.gr

- Κτήμα Οίλωνος / Olenos Estate
- @olenos_estate
- olenos_estate

ΚΤΗΜΑ ΕΣΤΑΤΗ

ōlenos



Στέλιος Μπουτάρης, πρόεδρος ΕΝΟΑΒΕ

Οίνοι και αποστάγματα στα καλύτερά τους

Με τους κριτές να δοκιμάζουν συνολικά 2.500 ποτήρια και τα μετάλλια να απονέμονται στις 2 Μαρτίου ολοκληρώθηκε ο 24ος Διαγωνισμός Thessaloniki Wine & Spirits Trophy

Επιμέλεια **Βασιλική Μαντά**



Η Μαρία **Ψαρρού** από τη **Yara** παραδίδει τη **διάκριση** στην Αθηνά **Λαφαζάνη**.

Τρίαντα διακεκριμένοι διεθνώς κριτές δοκίμασαν συνολικά 952 δείγματα από τη χώρα μας και την Κύπρο, από τα οποία 880 αφορούσαν οίνους, Ξηρούς, αφρώδεις και επιδόρπιους, με τις υποκατηγορίες τους, και τα 72 αποστάγματα αμπελοοινικής προέλευσης (όπως τσίπουρο, βερμούτ), ούζο και τζιν στο πλαίσιο του 24ου Διαγωνισμού Thessaloniki Wine and Spirits Trophy, που έλαβε χώρα από τις 13 έως τις 15 Φεβρουαρίου 2024. Επισημαίνεται ότι στο 75% των οίνων και στο 65% των αποσταγμάτων που συμμετείχαν στο Διαγωνισμό απονεμήθηκε μετάλλιο ενώ ως Καλύτερος Οίνος κρίθηκε το Κτήμα Αργυρού Cuvée Monsignori Σαντορίνη 2019. Στις 2 Μαρτίου πραγματοποιήθηκε η εκδήλωση της απονομής των μεταλλίων του διαγωνισμού. Μεγάλος Χορηγός της φετινής διοργάνωσης ήταν η Yara Ελλάς.



Με Μαυράθρο και Vinsanto η Κάναβα Ρούσσος στην Athens Wine Selfie 2024



Καλοκαιρινή διάθεση φιλοδοξεί να φέρει στην Αθήνα η Κάναβα Ρούσσος από την εκρηκτική Σαντορίνη, με τη συμμετοχή της στην έκθεση Athens Wine Selfie 2024.

Η έκθεση, που φιλοξενείται Κυριακή 2 και Δευτέρα 3 Ιουνίου 2024 (17:00 μ.μ. – 22:00 μ.μ.) στη Δημοτική Αγορά Κυψέλης (Φωκίωνος Νέγρη 42), παρουσιάζει κρασιά ταξινομημένα ανά χρώμα, στυλ και κυρίως ανά ποικιλία ή blend ποικιλιών με όλες τις πληροφορίες για το κάθε κρασί να είναι αναρτημένες μπροστά σε ένα σταντ. Πρόκειται για μια γευσηγνωσία κατά την οποία οι οινόφιλοι με το ειδικό ποτήρι γευσηγνωσίας που παραλαμβάνουν εξυπηρετούνται μόνοι τους, χωρίς την παρουσία των παραγωγών.

ZOINOS

zitsa winery est. 1974



DEBINA ORANGE

Λευκός ξηρός οίνος
Προστατευόμενη
Όνομασία Προέλευσης
Ζίτσα
Ντεμπίνα 100%

ΒΛΑΧΙΚΟ

Οίνος ερυθρός ξηρός
παλαιωμένος
Προστατευόμενη
Γεωγραφική Ένδειξη
Ιωάννινα
Βλάχικο 100%

οιnikό επιχειρείν
Ερίβωλος Φθία

Επικεφαλής του
Οινοποιείου Ερίβωλος
Φθία ο Γιάννης Τσαπάρης
και η σύζυγός του Ελεάνα
Παρηλιαντζά





ΜΕ GARAGE ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΦΙΛΟΔΟΞΙΑ ΤΩΝ CHATEAUX

Δεν έχουν συμπληρωθεί 10 χρόνια από την ημέρα που ο Γιάννης Τσαπάρας μαζί με τη σύζυγό του Ελεάνα Παρλαβάντζα αποφάσισαν να αφιερωθούν ολοκληρωτικά στην αμπελουργία και την οινοπαραγωγή και ήδη η δραστηριότητά τους τείνει να αποτελέσει πρότυπο. Τουλάχιστον για τα ελληνικά δεδομένα

Κείμενο **Γιάννης Πανάγος**

Το 2015 έγινε η εγκατάσταση του πρώτου αμπελώνα και το 2016 μπήκαν τα θεμέλια ενός μικρού οινοποιείου, έτσι ώστε να ξεκινήσουν χρόνο με το χρόνο οι πρώτες ενδιαφέρουσες οινοποιήσεις. Ιθύνων νους ο Γιάννης Τσαπάρας, που έχει σπουδάσει Τεχνολόγος Γεωπόνος στη Λάρισα, στη συνέχεια έκανε μεταπτυχιακό στην Οινολογία στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο της Αθήνας και πριν ξεκινήσει τη δική του διαδρομή ως οινοποιός, εργάστηκε για μια δεκαετία περίπου σαν γεωπόνος και οινολόγος σε γνωστά κτήματα - οινοποιεία.

οινικό επιχειρείν Ερίβωλος Φθία



Δημιουργία του η «Ερίβωλος Φθία», ένα garage οικογενειακό οινοποιείο, όπως το χαρακτηρίζει ο Γιάννης Τσαπάρας, το οποίο βρίσκεται στην καρδιά της οροσειράς του Καλλιδρόμου και στο ομώνυμο χωριό Καλλιδρομο, κοντά στα Καμένα Βούρλα. Το όνομα, σημειώνει ο ίδιος, προέρχεται από το μυθικό κράτος «Φθία» που ήταν η πατρίδα του Αχιλλέα των Μυρμιδόνων. Ο Όμηρος μάλιστα υμνεί τη Φθία ως γόνιμη και καρποφόρα γη, με τη λέξη «ερίβωλος».

Είναι σαφές εξαρχής ότι η «Ερίβωλος Φθία» δεν ακολουθεί την πεπατημένη, ούτε επιδιώκει να μπαίνει στην αναμέτρηση με τα λεγόμενα τεχνολογικά κρασιά. Επιλέγει μια ιδιαίτερη, μοναχική θα λέγαμε, διαδρομή, όπου, το αμπέλι και ο τόπος στον οποίο αυτό φιλοξενείται, διαδραματίζουν τον πρώτο και πιο απαιτητικό ρόλο. Από κει και μετά, οινολογικά, όπως τονίζει ο Γιάννης Τσαπάρας, η συνταγή στοχεύει σε «εύκολα κρασιά», τα οποία να αποδίδουν στο μέγιστο δυνατό βαθμό τα στοιχεία της πρώτης ύλης.

Ο όρος garage wines πρωτοεμφανίστηκε στα μέσα του 1990 στο Bordeaux και αναφέρεται σε κρασιά που παράγονταν σε πολύ μικρές μονάδες ακόμη και σε γκαράζ σπιτιών) ως αντίδραση στα πολυτελή chateaux

Αμπελώνες και οινοποιείο

Οι αμπελώνες του Οινοποιείου βρίσκονται στην καρδιά της οροσειράς Καλλιδρόμου και στο μεγαλύτερο χρονικό διάστημα της καλλιεργητικής περιόδου, τις πρωινές ώρες δροσίζονται από βο-



Από **Syrah** που καλλιεργείται σε ένα μοναδικό μικροκλίμα, παράγεται η ετικέτα **OMIROS**, που παράγεται με τη μέθοδο «vins de garage».



ριαδάκι του Μαλιακού κόλπου και τις απογευματινές-βραδυνές ώρες από την απόγειο αύρα του Παρνασσού ενώ ο χειμώνας χαρακτηρίζεται ήπιος και το χιόνι ή τα νερά της βροχής στραγγίζονται φυσικά από τις κλίσεις των αμπελιών. Η ποικιλία Chardonnay καλλιεργείται σε 3 στρέμματα, υψόμετρο 320 μ., η Μαλαγουζιά έχει φυτευτεί σε δύο αμπελοτόπια, το πρώτο γύρω από το οινοποιείο σε έκταση 15 στρμ. και υψόμετρο 370 μ. και το δεύτερο είναι έκτασης 7 στρεμμάτων σε υψόμετρο 317μ., ενώ Syrah καλλιεργείται σε ένα άγριας φυσικής ομορφιάς αμπελοτόπι δίνοντας στα κρασιά που παράγει το μοναδικό terroir της περιοχής.

Το Οινοποιείο διαθέτει όλο τον σύγχρονο εξοπλισμό που έχει ανάγκη μια οικογενειακή μονάδα για να παράξει ανώτερης ποιότητας κρασιά. Περιβάλλεται, όπως προαναφέρθηκε, από το αμπελοτόπι της Μαλαγουζιάς και σε πολύ μικρή ακτίνα από τους υπόλοιπους αμπελώνες. Με αυτό τον τρόπο, σύμφωνα με τους ανθρώπους του οινοποιείου, είναι δυνατή η άνετη διαχείριση του σταφυλιού και μάλιστα σε ελάχιστο χρόνο.

Σε ό,τι αφορά τον εξοπλισμό χρησιμοποιούνται προηγμένες τεχνολογίας οινοποιήτες που έχουν τη δυνατότητα προζυμωτικής εκκύλισης που εφαρμόζεται στα λευκά και ροζέ κρασιά. Τα φίλτρα που διαθέτουν εσωτερικά επιπυχνάνουν ήπια διαχείριση των ερυθρών σταφυλιών δίνοντας κρασιά με έντονα ερυθρό χρώμα αλλά χωρίς άγριες τανίνες. Ο ποιοτικός έλεγχος των κρασιών γίνεται εντός του οινοποιείου, δίνοντας το πλεονέκτημα της άμεσης λήψης αποφάσεων. Το κρασί που παράγεται στο οινοποιείο εμφανίζεται στο ιδιόκτητο εμφιαλωτήριο σε μια διαδικασία με απόλυτο έλεγχο σε όλα τα στάδια της παραγωγής.

Η ετικέτα **ELEANA** δημιουργείται από την ποικιλία **Μαλαγουζιά**, που είναι φυτεμένη στον **αμπελώνα** που περιβάλλει το Οινοποιείο.



Ο **ACHILLEAS** είναι ένα μονοποικιλιακό κρασί από ένα μοναδικό αμπελοτόπι που έχει ως στόχο να **αναδείξει** την τυπικότητα του **Syrah**.



ΚΤΗΜΑ ΟΛΙΝΟΣ

ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΕΙ ΤΟ TERROIR ΤΗΣ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ

Ένα rebranding φέρνει φρεσκάδα και μια νέα ματιά στο θεσσαλικό οινοποιείο με τη δεύτερη γενιά των ιδιοκτητών να έχει μπει ήδη δυναμικά στα πράγματα

Αν και δεν είναι τόσο γνωστό στον ελληνικό αμπελώνα, η τοποθεσία της Ελασσόνας την καθιστά ιδανική για την παραγωγή ποιοτικών κρασιών. Η επίδραση του Ολύμπου είναι άκρως ευεργετική. Το υψόμετρο, η κλίση του εδάφους, οι χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις αλλά και η «προστασία» των φυτών από ακραίες συνθήκες, είναι κάποια από τα πολλά πλεονεκτήματα που το μυθικό βουνό προσφέρει στους αμπελώνες. Εστιάζοντας στο τελευταίο και στο κομμάτι της κλιματικής αλλαγής οι γεωπόνοι του Κτήματος Ολίνος με έδρα την Ελασσόνα αναγνωρίζουν ότι η καλλιέργεια γίνεται ολοένα και περισσότερο απαιτητική. Αφενός, αντιλαμβάνονται την εύνοια -μέχρι στιγμής- που τους έχει προσφέρει το μικρόκλιμα της περιοχής, αφετέρου κατανοούν την ανάγκη για συνεχή παρακολούθηση και επιμέλεια των αμπελώνων ώστε να προληφθεί οποιαδήποτε δυσκολία.

Η συνεισφορά της νέας γενιάς

Με γνώμονα τα παραπάνω, η νέα γενιά του Κτήματος εστιάζει στα θετικά και στη δοκιμή επιπλέον ελληνικών ποικιλιών που εναρμονίζονται πλήρως στα εδάφη και μπορούν

να εκφράσουν το terroir της περιοχής. Ποικιλίες όπως Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Αθήρι, Ντεμπίνα και φυσικά η θεσσαλική Λημνιώνα είναι ήδη στο προσκήνιο. Αξίζει μάλιστα να σημειωθεί ότι, φέτος έγιναν οι πρώτες πειραματικές οινοποιήσεις με τη Λημνιώνα και η ομάδα εντυπωσιασμένη από τα έξοχα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, εξετάζει την παραγωγή νέων ετικετών την επόμενη κιόλας χρονιά.

Μαλαγουζιά και Ασύρτικο σε ισορροπημένη συνύπαρξη

Μιλώντας για νέες ετικέτες, στις πρόσφατες κυκλοφορίες του οινοποιείου συναντάμε το ΑΣΜΑ - μια ισορροπημένη συνύπαρξη του επιβλητικού Ασύρτικου και της κομψής Μαλαγουζιάς - καθώς και ένα κλασικό cuvee blend από συνοινοποίηση Merlot και Syrah από όψιμο τρύγο στο αμπελοτόπι Καλούδα. Παρατηρώντας τις αλλαγές του Οινοποιείου ένα είναι σίγουρο: Ο συνδυασμός του ιδιαίτερου terroir της Ελασσόνας με σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης, είναι το στοίχημα της επόμενης γενιάς που σίγουρα θα μας απασχολήσει στο μέλλον.





ΣΕ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΚΑΙ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΕΣΤΙΑΖΕΙ ΤΟ ΚΤΗΜΑ WINE THERAPY

Με ιδιόκτητους αμπελώνες 10 στρεμμάτων στη Β. Ελλάδα -και συγκεκριμένα στη Νέα Ραιδεστό- και συνεργαζόμενο αμπελώνα 24 στρεμμάτων στην Πορταριά Χαλκιδικής το boutique οίνοποιείο Wine Therapy παράγει από 5.000 έως και 7.000 φιάλες οίνου ετησίως. Επιδίωξη του οίνοποιού και οινολόγου Θωμά Κοντοπού είναι να διατηρήσει ελεγχόμενη την παραγωγή του τα επόμενα χρόνια, αυξάνοντας ελαφρώς τις παραγόμενες ποσότητες με κάποιες νέες φυτεύσεις αμπελιών. Αιχμή του δόρατος για το Οίνοποιείο είναι οι διαφορετικές εκφράσεις της Μαλαγουζιάς, δεξαμενής και παλαιώσης, οι οποίες έχουν βραβευτεί σε διαγωνισμούς οίνου στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Επόμενο βήμα θα είναι και η παραγωγή ενός orange wine σε πύλινα πιθάκια, αντλώντας έμπνευση από τη συνεργασία του με οίνοποιείο της Γεωργίας, ενώ σχεδιάζεται και ένας γλυκός οίνος από



Μαλαγουζιά. Ταυτόχρονα το Wine Therapy παράγει την ετικέτα «Αρχω» από Ξινόμαυρο με την πρώτη ύλη να προέρχεται από τέσσερα διαφορετικά ΠΟΠ terroir της ποικιλίας και συγκεκριμένα Αμύνταιο, Νάουσα, Ραφήνη και Γουμένισσα, που παλαιώνουν ξεχωριστά για διάστημα 24 μηνών σε βαρέλια δεύτερης και τρίτης χρήσης. Στη συνέχεια οι τέσσερις διαφορετικές εκφράσεις αναμειγνύονται. Στις υπόλοιπες ετικέτες ανήκει το ερυθρό «twogether», όπου στην ονομασία του γίνεται λογοπαίγνιο με τη λέξη two (δύο) και together (μαζί). Πρόκειται για ένα παλαιωμένο κρασί που παντρεύει το Syrah με το Cabernet Sauvignon και αποτελεί οίνοποιητική συνεργασία του Θωμά Κοντοπού με την κόρη του Ιωάννα.



ΕΔΑΝΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ
ΚΑΛΑΜΙΑΣ ΛΙΓΙΑΛΕΙΑΣ, Ν. ΑΧΑΪΑΣ, ΤΚ: 25006
Τ. 26960 61370
E-MAIL: edanoswines@gmail.com

www.edanoswines.gr

© edanos_winery





ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΠΑΡΟΥ ΕΤΟΙΜΑΖΕΙ ΡΟΖΕ ΑΦΡΩΔΕΣ ΑΠΟ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ ΚΑΙ ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ

Από τις τοπικές ποικιλίες της Πάρου Μονεμβασιά και Μανδηλαριά παράγεται το νέο ροζέ αφρώδες κρασί που ετοιμάζει ο Συνεταιρισμός Πάρου. Υπενθυμίζεται ότι ήδη κυκλοφορεί τη σειρά κρασιών Seiradi λευκό, ροζέ, ερυθρό από 100% Μονεμβασιά ΠΟΠ, από 70% Μονεμβασιά και 30% Μανδηλαριά και από 100% Μανδηλαριά αντίστοιχα. Επιπλέον, κυκλοφορεί η δεύτερη σειρά Toros με οινοποιήσεις από επιλεγμένα αμπελοτόπια και μια ετικέτα από 100% Μονεμβασιά

Λευκό ΠΟΠ που περνάει από βαρέλι και ένα ερυθρό ΠΟΠ από 55% Μανδηλαριά και 45% Μονεμβασιά. «Για να χαρακτηριστεί ως ΠΟΠ ένα λευκό κρασί πρέπει να είναι από 100% Μονεμβασιά, ενώ στο ερυθρό προβλέπεται η συνοινοποίηση λευκού και ερυθρού από Μονεμβασιά και Μανδηλαριά», εξηγεί η οινολόγος Μαρία Ταμιωλάκη, η οποία μαζί με τον επίσης οινολόγο Δημήτρη Μανσόλα έχουν την επίβλεψη για την παραγωγή των κρασιών της Πάρου.

ΕΞΑΓΩΓΕΣ ΣΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΑΠΟ 50 ΧΩΡΕΣ

ΣΤΗΝ CAVINO Η ΔΙΑΝΟΜΗ ΤΗΣ SANTO WINES

Τη διανομή των κρασιών της Ένωσης Συνεταιρισμών Θραϊκών Προϊόντων - Santo Wines, ανέλαβε από 1/1/2024 η οινοποιία Cavino, μετά την ολοκλήρωση της συνεργασίας του Συνεταιρισμού με τον προηγούμενο διανομέα, τα Ελληνικά Κελλάρια Οίνων. Η Santo Wines μέσα από τη συγκεκριμένη κίνηση επιδιώκει να αξιοποιήσει το ευρύ δίκτυο διανομής της Cavino και το εξαγωγικό της εκτόπισμα σε περισσότερες από 50 χώρες παγκοσμίως, στις οποίες διατηρεί παρουσία.

Σημειώνεται ότι οι συνολικές εξαγωγές για την Cavino αντιστοιχούν σε περίπου το 20% των συνολικών ελληνικών εξαγωγών. Από την πλευρά της η Cavino εντάσσει στο χαρτοφυλάκιο των προϊόντων της τα κρασιά της Santo Wines. Ο Συνεταιρισμός αποτελεί τον μεγαλύτερο παραγωγό κρασιού στη Σαντορίνη και τον κυριότερο πρεσβευτή των κρασιών του νησιού σε διεθνές επίπεδο. Μέσα από τη συγκεκριμένη συνεργασία η



Cavino εμπλουτίζει τη γκάμα των προϊόντων της όπου κυριαρχούν οι οίνοι του Μεγάλου Σπηλαίου καθώς

και η σειρά αποσταγμάτων Μπαμπατζίμ. Ο Συνεταιρισμός της Σαντορίνης το 2021 είχε κύκλο εργασιών που ανήλθε στα 6,9 εκατ. ευρώ, ενώ το 2022 άγγιξε τα 10 εκατομμύρια ευρώ. Από την πλευρά της η Cavino το 2021 είχε κύκλο εργασιών 25,9 εκατ. ευρώ, το 2022 ενισχύθηκε έτι περαιτέρω φτάνοντας τα 30,8 εκατ. ευρώ.





FILERI
Fumé
Φιλιππί



NESTOR



ΝΕΜΕΑ ΠΟΠ ΜΕ 24 ΜΗΝΕΣ ΣΤΟ ΒΑΡΕΛΙ ΦΕΡΝΕΙ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΜΠΙΖΙΟΥ

Να δημιουργήσει μία Νεμέα 24μηννης παλαιώσης με τη δυνατότητα να συνεχίσει να παλαιώνει μέσα στη φιάλη για έως και 30 χρόνια επιδιώκει ο Ηλίας Μπίζιος, επικεφαλής του ομώνυμου Κτήματος με έδρα τον Ασπρόκαμπο Νεμέας. «Χαρακτηριστικό του συγκεκριμένου κρασιού είναι ότι θα παράγεται με κλασική ερυθρά οινοποίηση. Επιθυμία μου ήταν να δημιουργήσω μία Νεμέα καλύτερη από την προηγούμενη», σημειώνει ο οινοποιός. Ήδη το Κτήμα διαθέτει μία ΠΟΠ Νεμέα Αγιωργίτικο, η οποία ωριμάζει για 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια και έχει δυνατότητα παλαιώσης για 15 χρόνια στο μπουκάλι. Το Κτήμα Μπίζιου αποτελεί εκφραστή της ΠΟΠ Νεμέας, με την παραγωγή του να είναι αμιγώς βιολογική. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες έχουν έκταση 100 στρεμμάτων και βρίσκονται σε υψόμετρο 850 μέτρων στον Ασπρόκαμπο -μεταξύ των ορέων Ζήρια και Γαβριά- στο υψηλότερο σημείο της ζώνης ΠΟΠ Νεμέα. «Ξεκίνησα από τους πρώτους να παράγω βιολογικά κρασιά στη Νεμέα μαζί με τον Παπαϊωάννου. Τα κρασιά που βγαίνουν από το οινοποιείο δεν υφίστανται καμία παρέμβαση, κάτι που αποτελεί την κυρίαρχη φιλοσοφία του οινοποιείου», αναφέρει ο Ηλίας Μπίζιος.



ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΜΕ ΒΕΡΤΖΑΜΙ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ



Νέες μονοποικιλιακές ετικέτες από τις ερυθρές ποικιλίες Βερτζαμί και Μαυροδάφνη και συγκεκριμένα αμπελοτόπια ετοιμάζουν οι επικεφαλής του Κτήματος Δύο Ύψη, οι οινοποιοί Βαγγέλης Γεροβσιλείου και Βασίλης Τσαρτσακλής. Σημειώνεται ότι όταν απέκτησαν το κτήμα του Χρήστου Κόκκαλη στην Ηλεία καλλιεργούνταν αποκλειστικά 30 στρέμματα Cabernet Sauvignon. ενώ από το 2014 έως σήμερα προστέθηκαν ακόμα 150 στρέμματα με Κυδωνίτσα, Ασύρτικο, Syrah,

Αγιωργίτικο, Βερτζαμί και Malbec. Από αυτές έχουν ήδη κυκλοφορήσει η Κυδωνίτσα που αναμειγνύεται με Ασύρτικο υπό την ετικέτα Διάλογος και το μονοποικιλιακό Malbec υπό την ετικέτα Μονόλογος. Σύμφωνα με τον κ. Τσαρτσακλή, τον οποίο το Wine Trails συνάντησε στο φετινό Οινόραμα, ακολουθώντας τη γενικότερη φιλοσοφία του Κτήματος για μικρές παραγωγές, η Μαυροδάφνη θα κυκλοφορήσει σε 500 φιάλες και το Βερτζαμί σε όχι περισσότερες από 1.500.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΡΥΝΙΩΤΗ ΠΡΩΤΗ ΦΥΤΕΥΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΡΤΣΙΩΤΗΣ

Σε πειραματική φύτευση της ερυθρής τοπικής ποικιλίας Καρτσιώτης προχωράει το Οινοποιείο Βρυνηώτη της Βόρειας Εύβοιας. Η πρώτη φύτευση θα πραγματοποιηθεί σε έκταση 5 στρεμμάτων, με σκοπό τη διερεύνηση των δυνατοτήτων της. Μάλιστα το Οινοποιείο έχει ήδη προχωρήσει στην οινοποίησή της, αποκομίζοντας ικανοποιητικά έως τώρα αποτελέσματα. Επιπλέον, βρίσκεται σε διαδικασία έρευνας για την εύρεση κλώνων της επίσης τοπικής ποικιλίας Μοδιάτης, ωστόσο είναι αρκετά δύσκολη η διαδικασία ανεύρεσης κλημάτων από παλιά αμπέλια. Σημειώνεται ότι το Οινοποιείο έχει γίνει γνωστό μέσα από την ανάδειξη της ποικιλίας Βραδιανό, η οποία καταλαμβάνει 25 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα, τον οποίο σκοπεύει προοδευτικά να επεκτείνει. «Προοπτική για τα επόμενα χρόνια είναι η αύξηση της παραγωγικότητας από περίπου 120.000 φιάλες που είναι σήμερα σε 220.000 φιάλες ετησίως. Προς αυτή την κατεύθυνση θα υλοποιηθούν επενδύσεις προσθήκης νέων εγκαταστάσεων και εμφιαλωτικής μηχανής, ενώ θα γίνουν νέες φυτεύσεις Βραδιανού», αναφέρει ο οινοποιός Κώστας Βρυνηώτης.



ASLANIS FAMILY WINERY
Nea Michaniona, Thessaloniki
T. +30 23920 33200
E. wine@aslaniswine.gr

 Aslanis Family Winery

ASLANIS
FAMILY WINERY



Νάνσυ Μάζου και
Στέφανος Στάντε

MILIA RIZA

ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΕΘΟΔΟ ΤΗΣ ΚΑΜΠΑΝΙΑΣ ΣΤΗΝ ΚΑΡΔΙΑ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

Φρέσκια παραγωγική προσπάθεια στον οινότοπο της Νεμέας αποτελεί το Οινοποιείο Milia Riza, όπου δύο νέοι σε ηλικία οιολόγοι και οινοποιοί, αποφάσισαν να βασιστούν σε διαθέσιμες ποικιλίες από ιδιόκτητους οικογενειακούς αμπελώνες και να τις αξιοποιήσουν, παράγοντας αποκλειστικά αφρώδη κρασιά. Η Νάνσυ Μάζου και ο Στέφανος Στάντε αποφάσισαν το 2020 να επικεντρωθούν αποκλειστικά στην παραγωγή αφρώδους οίνου, δημιουργώντας το οινοποιείο Milia Riza. «Το πρώτο συνθετικό του ονόματος Milia προέρχεται από τη λέξη familia, που σημαίνει οικογένεια, και ακούγεται σχεδόν το ίδιο και στις τρεις γλώσσες της κληρονομιάς μας: ελληνικά, ιταλικά και πορτογαλικά. Το Milia αντιπροσωπεύει επίσης την απόσταση μεταξύ μας: Ελλάδα, Ιταλία, Βραζιλία και Πορτογαλία. Το δεύτερο συνθετικό Riza αντιπροσωπεύει αυτές ακριβώς τις ρίζες. Μια ρίζα θα συμβολίζει πάντα μια νέα αρχή, μια νέα ζωή, κάτι νέο», αναφέρει η Νάνσυ Μάζου. Διαθέτουν περίπου 2,5 στρέμματα από την κάθε ποικιλία με περιορισμένες στρεμματικές αποδόσεις. Λίγο μεγαλύτερη είναι η έκταση που διαθέτουν για την καλλιέργεια του Αγιωργίτικου που αποτελεί και την κύρια ποικιλία στην περιοχή της Νεμέας. Αυτή τη στιγμή διαθέτουν τα προϊόντα τους στην Ολλανδία και τις μεγαλύτερες ποσότητες στην ελληνική αγορά. «Δεν μας ενδιαφέρει να αυξήσουμε πολύ τις ποσότητες που παράγουμε. Αυτή τη στιγμή η ετήσια παραγωγή μας ανέρχεται στις 12.000 φιάλες, ενώ το 2020 ξεκινήσαμε με 5.000 φιάλες. Σκοπός μας για τα επόμενα πέντε χρόνια είναι να μην υπερβούμε τις 20.000 φιάλες ανά έτος».



Παράδοση 188 ετών στον Θηραϊκό οίνο

*Σας περιμένουμε να μοιραστούμε
γεύσεις και θύμησες*



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

www.canavaroussos.gr | 



NAVARINO VINEYARDS ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΕΜΕΣ ΚΑΙ PREMIA

Ο ιστορικοί ιδιόκτητοι αμπελώνες Navarino Vineyards της Costa Navarino, ηλικίας έως και άνω των 50 ετών, βρίσκονται στο Μουζάκι Τριφυλίας, σε υψόμετρο 400-600μ. και καλύπτουν έκταση 600 περίπου στρεμμάτων. Στις εκτάσεις αυτές έγινε διατήρηση και ανασύσταση των αμπελώνων με διεθνείς ποικιλίες όπως Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah και Merlot, που υπάρχουν στην Τριφυλία ήδη από τη δεκαετία του '80. Παράλληλα, πραγματοποιήθηκε αναμπέλωση τμημάτων με ελληνικές ποικιλίες, όπως Αγιωργίτικο, Μαυροδάφνη, Ασύρτικο, Κυδωνίτσα και Μαλαγουζιά. Οι εν λόγω αμπελώνες μπαίνουν στο επίκεντρο της στρατηγικής συνεργασίας της



ΤΕΜΕΣ Α.Ε. και της Premio Properties ΑΕΕΑΠ, οι οποίες ενώνουν τις δυνάμεις τους για να δημιουργήσουν ένα πρότυπο και σύγχρονο οινοποιείο. Στο επενδυτικό πλάνο θα συμμετέχει και η εταιρεία Ελληνικά Οινοποιεία Α.Ε. (μέλος του Ομίλου Sterner Stenhus, βασικού μετόχου

της BOUTARI Wineries) για την παραγωγή και την εμπορική εκμετάλλευση των κρασιών. Η Premio Properties, μέσω αύξησης μετοχικού κεφαλαίου, θα αποκτήσει το 50% της εταιρείας Navarino Vineyards Α.Ε., η οποία μέχρι σήμερα είναι 100% θυγατρική της ΤΕΜΕΣ Α.Ε. Η αξία των αμπελώνων και του νέου οινοποιείου, μετά την επένδυση, αναμένεται να ανέλθει σε 10 εκατ. ευρώ. Θα ιδρυθεί επίσης νέα εταιρεία με βασικό μέτοχο τα Ελληνικά Οινοποιεία Α.Ε. και συμμετοχή της ΤΕΜΕΣ Α.Ε. με 25%, η οποία θα ενοικιάσει τους αμπελώνες και τις εγκαταστάσεις του νέου οινοποιείου και θα αναλάβει την παραγωγή και εμπορία υψηλής ποιότητας κρασιών.



ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΝΕΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΕΙΡΑ CLASSICS ΤΗΣ ΙΔΑΙΑ

Τις νέες ετικέτες της σειράς «Ιδαία Classics», που αποτελείται από ένα λευκό και ένα κόκκινο κρασί, παρουσίασε η Ιδαία Οινοποιητική. Τα δύο κρασιά αποτελούν σταθερό σημείο αναφοράς, καθώς παράγονται με συνέπεια από το 2004. Τις νέες ετικέτες διακοσμεί μια εντυπωσιακή ανάγλυφη απεικόνιση της κοιλάδας του Βενεράτου, όπου εκτείνονται οι αμπελώνες του Οινοποιείου. Το Ιδαία Λευκό βασίζεται στην Βηλάνα, το πιο «κλασικό» λευκό σταφύλι της Κρήτης, και το Ιδαία Ερυθρό δημιουργείται από τον «κλασικό»

συνδυασμό της Μανδηλαριάς με το Κοτσιφάλι, που αποτυπώνει το πιο αυθεντικό και παραδοσιακό χαρμάνι της Κρητικής γης. Η Ιδαία Οινοποιητική αντιπροσωπεύει το πάθος και την αφοσίωση των οινολόγων Βασίλη Λαδερού και Καλλιόπης Βολιτάκη, που δημιούργησαν το 2000 αυτό το οικογενειακό οινοποιείο με στόχο την ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών και του πολύπλευρου αμπελώνα της Κρήτης. Το οινοποιείο βρίσκεται στην καρδιά του κρητικού αμπελώνα στην επαρχία Μαλεβιζίου, στο χωριό Βενεράτο.

ΣΤΟΝ ΑΣΕΠΑ ΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΗΣ ΕΑΣ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ

Στην εξαγορά του οινοποιείου της πρώην ΕΑΣ Αμυνταίου προχωράει ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ευρύτερης Περιοχής Αμυνταίου μέσα από επένδυση ύψους 4,2 εκατ. ευρώ που ενισχύεται από το Ταμείο Ανάκαμψης, σύμφωνα με τον πρόεδρό της, Γιώργο Γιαννιτσόπουλο. Ο ΑΣΕΠΑ, που αποτελεί το διάδοχο σχήμα, μετά την εκκαθάριση της πρώην ΕΑΣ Αμυνταίου, θα επαναγοράσει το οινοποιείο έναντι ποσού 1,3 εκατ. ευρώ. Επιπλέον θα επενδύσει 2,9 εκατ. ευρώ για τη δημιουργία αποθηκών για έτοιμα προϊόντα σε όμορο οικόπεδο. «Θεωρήσαμε υποχρέωσή μας να επαναγοράσουμε το ιστορικό οινοποιείο της ΕΑΣ Αμυνταίου, που λειτούργησε το 1959, το οποίο έχει και συναισθηματική αξία, καθότι το κρασί αποτέλεσε την πρώτη παραγωγική δραστηριότητα της Ένωσης», σημειώνει ο κ. Γιαννιτσόπουλος.



Η δική μας
κληρονομιά

GC
GEORGIADISCANTEEN
WINE STORIES - WINE EXPERIENCE

www.georgiadiscanteen.com

ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες

ΒΟΤΑΝIC BRUT ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΙΚΟΛΟΥ

Αφρώδης οίνος από πρώιμο τρύγο της ποικιλίας Σαββατιανό που δίνει χυμό πλούσιο σε οξέα και χαμηλό pH. Χρώμα λεμονί με λεπτές επίμονες φυσαλίδες, λεπτά αρώματα πεύκου και μαστίχας, πλούσιο σώμα, γεύση βοτανική με παρατεταμένη επίγευση. **12,5% vol.**

ΡΗΤΙΝΙΤΗΣ NOBILIS ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

Ο εκλεκτός Ροδίτης από ξηρικούς αμπελώνες της ημιορεινής Κορινθίας σε μια σύγχρονη οινοποίηση δίνει μια μοντέρνα εκδοχή ρετσίνας με χρώμα λευκοκίτρινο και πράσινες ανταύγειες. Γεύση δροσερή που ισορροπεί θαυμαστά ανάμεσα στο σταφύλι και το πεύκο, ενώ λεμόνι και αίσθηση μαστίχας συνυπάρχουν ισότιμα χωρίς τάσεις επικυριαρχίας. **12,0% vol.**

ΓΙΑΛΤΡΑ RETSINA ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΒΡΥΝΙΩΤΗ

Νέα κυκλοφορία από την Οινοποιία Βρυνηώτη, η οποία αναβίωσε από Ροδίτη την ΠΓΕ Ρετσίνα Γάλτρων. Αρώματα κωνοφόρων, αποξηραμένων εσπεριδοειδών, μαστιχόδεντρων, φασκόμπλου, εστραγκόν στη μύτη, με έναν μπαχαρώδη χαρακτήρα να είναι συνέχεια παρών και κάποιες νότες spicy να ακολουθούν. Στο στόμα το σώμα είναι μέτριο, κομψό, με ζωηρή οξύτητα και επίγευση που διαρκεί. **13,0% vol.**

RETSINA AMPHORE NATURE ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ

Μία από τις ελάχιστες Ρετσίνες σε αμφορέα, που δημιουργούν νέα δεδομένα για αυτό το στυλ κρασιού. Ροδίτης ξηρικός σε κύπελλο βιολογικής καλλιέργειας, φυσική οινοποίηση σε αμφορείς και ελάχιστο ρετσίνα από πεύκα που περιβάλλουν τα αμπέλια. Λεμόνια, γιασεμί και βότανα στη μύτη με χείδεμα από μυρωδιά πευκοβελόνας. Πολύπλοκο στο στόμα με μεγάλη επίγευση. **11,5% vol.**

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ
Ζήσης Πανάγος



2303 REZINÉ ROSÉ ΜΑΛΑΜΑΤΙΝΑ WINERY

Μια Ρετσίνα με λαμπερό ροζ τριανταφυλλί χρώμα και κομψά αρώματα δυόσμου της φρέσκιας ρητίνης πεύκου. Τα φρουτώδη και φυτικά αρώματα σε συνδυασμό με τη δροσιστική οξύτητα χαρίζουν ένα τελείωμα με φινέτσα και ελκυστικότητα, ενώ οι πολύ διακριτικές νότες μαστίχας και δενδρολίβανου ικανοποιούν και τον ουρανίσκο. **12,0%**



NEW AGE ΡΕΤΣΙΝΕΣ

ΠΡΩΤΗ ΘΕΣΗ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Ένα παραδοσιακό κρασί, όπως είναι η Ρετσίνα, μπήκε στο δρόμο της εξερεύνησης του καινούργιου βιώνοντας μια εποχή αναγέννησης στα χέρια ανήσυχων και ταλαντούχων οινοποιών, που πίστεψαν στη δυναμική της

PINE FOREST ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΚΙΚΑ

Αρώματα πεύκου και πυρηνόκαρπων φρούτων κυριαρχούν στη μύτη, ενώ λίγο πιο πίσω διακρίνονται ίχνη λεβάντας και μαστίχας. Στόμα γεμάτο με διακριτική οξύτητα και αρωματική επίγευση για τη new age ρετσίνα από 100% Ασύρτικο που καλλιεργείται στους αμπελώνες του Οινοποιείου Γκίκα στη Βοιωτία. **13,0% vol.**



PITYS RITINITIS ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΡΟΥΠΗ

Από Ασύρτικο και τον αμπελώνα της Μαντινείας η Ρετσίνα του Οινοποιείου Τρουπή. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα πεύκου, εσπεριδοειδών, πυρηνόκαρπων, με νότες μαστίχας και λεβάντας να ακολουθούν. Στο στόμα είναι γεμάτο, με ζωηρή οξύτητα και επίγευση που διαρκεί. Συνοδεύει ιδανικά ελληνικά παραδοσιακά φαγητά. **12,0% vol.**

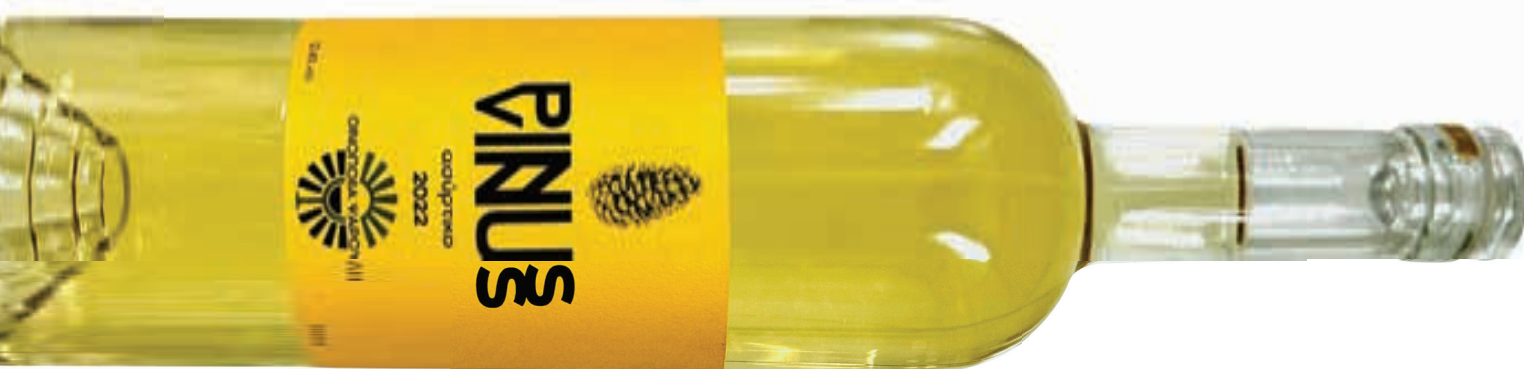


ΔΑΚΡΥ ΤΟΥ ΠΕΥΚΟΥ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΕΧΡΗΣ

Ασύρτικο που καλλιεργείται στη Γουμένισσα αποτελεί τη βάση για αυτή την πολυβραβευμένη Ρετσίνα και την πρώτη με ισχυρό δυναμικό παλαιώσης. Ευωδιαστή μύτη βοτάνων και εσπεριδοειδών με όμορφες νύξεις ξύλου και βανίλιας από το βαρέλι που δένουν άριστα με τη διακριτική ρητίνη. Ωραίο λιπαρό στόμα με την κοφτερή οξύτητα του Ασύρτικου. **13,5% vol.**





PINUS, ΑΠΟ ΤΗ ΛΑΤΙΝΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΕΥΚΩΝ

Με τη φινέτσα του Ασύρτικου

Με προσθήκη της ρητίνης κατά τη διάρκεια της ζύμωσης η Ρετσίνα του Οινοποιείου Ψαρούλη εκπλήσσει ευχάριστα τον ουρανίσκο

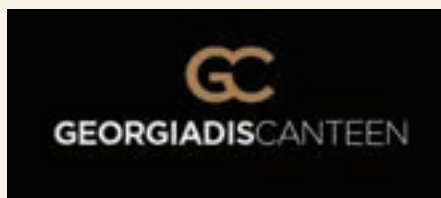


Μνε το όνομα Pinus Vinus, όπου pinus η λατινική ονομασία της οικογένειας των πεύκων και vinus το κρασί στα λατινικά, η Ρετσίνα του μεσσηνιακού Οινοποιείου Ψαρούλη είναι ένα φινετσάτο κρασί με βάση την ποικιλία Ασύρτικο. Με την προσθήκη ρητίνης από πεύκο κατά τη διάρκεια της ζύμωσης και παλαίωση σε 500λιτρα βαρέλια ακακίας για πέντε μήνες το αποτέλεσμα εκπλήσσει τους ουρανίσκους των απανταχού οινόφιλων. Άλλωστε ο επικεφαλής του Οινοποιείου, Κωνσταντίνος Ψαρούλης, είναι έμπειρος στη διαχείριση της

ποικιλίας Ασύρτικο, η οποία χαρακτήρισε και τα πρώτα βήματά του όταν με 8.000 φιάλες το 2014 βγήκε στην αγορά προτείνοντας ένα κρυστάλλινο κρασί από τον γέρικο αμπελώνα της οικογένειας. Συνολικά το boutique Οινοποιείο, που βρίσκεται λίγο έξω από το χωριό Βασιλάδα στις εξοχές της Μεσσηνίας, διαχειρίζεται 175 στρέμματα, ακολουθώντας το μοτίβο των χαμηλών στρεμματικών επιδόσεων και των φιλικών προς το περιβάλλον παρεμβάσεων. Ο ίδιος ο Κωνσταντίνος Ψαρούλης άλλωστε προτάσσει την ιδιότητα του α-

μπελουργού, στην οποία εκπαιδεύτηκε από μικρό παιδί, πριν ακόμη κάνει σπουδές και μεταπτυχιακό στη Γεωπονία. «Τα μεγάλα κρασιά βγαίνουνε στο αμπέλι» τονίζει ο ίδιος, 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. Όπως εξηγεί ο ίδιος, κάθε ρώγα από τα αμπέλια που εφοδιάζουν το οινοποιείο του με πρώτη ύλη για τα δυναμικά κρασιά του, έχουν περάσει από το μικροσκόπιό του.

ΕΤΙΚΕΤΕΣ εγχώριες ντίβες



GEORGIADIS CANTEEN

Ατόφια, δροσερή σε κολονάτο ποτήρι

Ένας καινοτόμος συνδυασμός του ανθεκτικού στο χρόνο Ροδίτη και της εκλεπτυσμένης Μαλαγουζιάς από την προσήλια Νέα Μεσημβρία Θεσσαλονίκης



Στις δύο πρωτοποριακές γαστρονομικές Ρετσίνες που έχει δημιουργήσει η Georgiadis Canteen για την ελληνική εστίαση ανήκει η premium ρετσίνα Vosporos Canteen 750ml & Magnum 1500ml, ένας καινοτόμος συνδυασμός του ανθεκτικού στο χρόνο Ροδίτη και της εκλεπτυσμένης Μαλαγουζιάς από την προσήλια Νέα Μεσημβρία Θεσσαλονίκης, με αρώματα ρητίνης, λευκόσαρκων φρούτων και επίγευση μαστίχας που θα καταπλήξει όσους την γευτούν. Απόδειξη το ότι απέσπασε ακόμα ένα βραβείο στον Διαγωνισμό Thessaloniki Wine & Spirits Trophy 2024 και την υψηλότερη βαθμολογία 89/100 ανάμεσα σε όλες τις Ρετσίνες. Σύμφωνα με τους ανθρώπους του Οινοποιείου, «κάποτε για να πει κανείς ρετσίνα χρειαζόταν να την αναμείξει με αναψυκτικό. Δοκιμάστε την Vosporos Canteen ατόφια, δροσερή, σε κολονάτο ποτήρι, συνοδεύοντάς τη με παραδοσιακούς και gourmet μεζέδες, τυριά, πιάτα μεσογειακής κουζίνας ή ένα πληθωρικό ψάρι σάρας» προτείνουν. Και ενώ κάποτε η συσκευασία της Ρετσίνας ήταν ένα τσίγκινο ή πήλινο καραφά-

κι, η φιάλη της Vosporos Canteen είναι εντυπωσιακή, με χάραξη και κερί στο magnum μέγεθος. Η γέφυρα στο λογότυπό της ενώνει το σύγχρονο με την παράδοση, την Ελλάδα με το Βυζάντιο και τη Δύση με την Ανατολή. Κρυμμένη ανάμεσα σε μύθους και δοξασίες, τυχαίοτητα, πρακτικά μερεμέτια και χρηστικότητα, η Ρετσίνα επέζησε όλους αυτούς τους αιώνες ως κάτι ανάμεσα σε αναγκαιότητα συντήρησης, αλλά και οργανοληπτικό εξτρεμισμό που ούτως ή άλλως προέκυψε από πειραματισμό, για να αρχίσει να παίρνει τη θέση που της αρμόζει. Πλέον, η Ρετσίνα εγείρει την προσοχή της διεθνούς οινικής κοινότητας, όχι ως μία εξτραβαγκάντζα ή ένα cult προϊόν, αλλά ως ένα ολοκληρωμένο, απολαυστικό κρασί, που σε ορισμένες των περιπτώσεων και αναλόγως της οινοποίησης αλλά και ποικιλίας, κουβαλάει αξιώσεις παλαιώσης στο χρόνο. Στα χέρια αρτιζάνων, οραματιστών οινοποιών, μεταμορφώθηκε σε ένα ιδιουσυχρασιακό οινικό διαμάντι, γεμάτη προσωπικότητα, με κομψή έκφραση του πεύκου και ντελικάτα βοτανικά χαρακτηριστικά που την κάνουν μοναδική, και αυτόματα αναγνωρίσιμη.





ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΕΔΑΝΟΣ

Ταξίδι σε ορεινό αμπελώνα

Μια Ρετσίνα από την αμπελουργική ζώνη της Αιγιάλειας ταξιδεύει, με τη δροσιά και το χαρακτήρα της, κάθε οινόφιλο σε ορεινούς αμπελώνες με ευεργετική θέα προς τη θάλασσα



Διακριτικές νότες πευκοβελόνας, μαστίχας και λεμονιού με στόμα μέτριας έντασης και δροσερή οξύτητα χαρακτηρίζουν τη βιολογική Ρετσίνα Ονομασία Κατά Παράδοση της Εδανός Οινοποιητική, που παράγεται από ορεινούς αμπελώνες Ροδίτη στην ανατολική Αιγιάλεια. Η Εδανός Οινοποιητική είναι ένα μικρό οικογενειακό οινοποιείο που από το 1975 συνδυάζει την τεχνολογία αιχμής και την οική παράδοση δεκαετιών για την παραγωγή ποιοτικών οίνων. Οι αμπελώνες του οινοποιείου είναι φυτεμένοι στον Καλαμιά Αιγιάλειας. Ένα χωριό με μακρά αμπελοοικονομική παράδοση και συνέχεια, μέσα στη μοναδικής ομορφιάς και παγκόσμια αναγνωρισμένη αμπελουργική ζώνη της Αιγιάλειας. Οι άνθρωποι του Οινοποιείου δίνουν έμφαση στις τοπικές ποικιλίες της περιοχής (Ροδίτης, Λαγόρθι, Μοσχάτο Ρίου, Μαύρο Καλαβρυτινό, Μαυροδάφνη) και στη γειτονικής καταγωγής Μαλαγουζιά, ενώ οι μόνες διεθνείς ποικιλίες που καλλιεργούνται σε ιδιόκτητα κτήματα με εξαιρετικά αποτελέσματα είναι το Syrah και το Merlot. Συνεργαζόμενοι για σειρά ετών αμπελοκαλλιεργητές από τον Καλαμιά συμπληρώνουν την παραγωγή του Κτήματος. Οι περισσότεροι αμπελώνες είναι διαμορφωμένοι σε παραδοσιακό κυπελλοειδές σχήμα και βρίσκονται σε υψόμετρο 300 - 850 μέτρων. Τα σταφύλια προερχόμενα από τον εξαιρετικό αμπελότοπο της Αιγιάλειας είναι προικισμένα με μια σειρά εξαιρετικών συστατικών προερχόμενα από τον μοναδικό συνδυασμό του μικροκλίματος, του γεωλογικού ανάγλυφου της περιοχής, του εδάφους και των ανθρώπων της.



ΑΠΟ ΤΟ ΝΕΜΕΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Απόλαυση από... άλλο πλανήτη

Μια Ρετσίνα που πήρε το όνομά της από τον Αστεροειδή 2303, που ανακάλυψε το 1979 ο αστρονόμος Paul Wild, λάτρης της Πελοποννήσου και της Ρετσίνας



Σαββατιανό και Ροδίτης σε ποσοστό 50% - 50% συνθέτουν τη Ρετσίνα 2303 του Κτήματος Νικολάου με έδρα τη Νεμέα. Ένα κρασί που ξεχωρίζει για τον ανάλαφρο και φρουτώδη χαρακτήρα του ενώ η φρεσκάδα συνδυάζεται με νότες μέντας, θυμαριού και μαστίχας. Τα σταφύλια της πρώτης ύλης προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 5 στρεμμάτων της οικογένειας Νικολάου, τα οποία είναι αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας, στην περιοχή Ντουραμάνη με ηλικία αμπελιών

τα 10 έτη. Το επιλεγμένο αμπελοτεμάχιο έχει υπέδαφος ασβεστολιθικό και προσανατολισμό νότιο με απόδοση περί τα 750 κιλά ανά στρέμμα. Τα σταφύλια που προορίζονται γι' αυτό το κρασί συλλέγονται με το χέρι όταν έχουν φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο φαινολικής και αλκοολικής ωρίμανσης. Στη συνέχεια ψύχονται στους 4°C και πραγματοποιείται κρυσταλλοποίηση στους 8°C για 12 ώρες. Χρησιμοποιώντας μόνο τον πρόρωγο, λαμβάνει χώρα η αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτες δε-

ξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας στους 17°C για την ανάδειξη όλου του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας προσθέτοντας ακατέργαστο ρετσίνα από πεύκα. Η ωρίμανση του κρασιού γίνεται για τρεις μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια δεύτερης χρήσης. Η βιολογική (DIO organic certified) και Vegan (Letrina vegan certified) Ρετσίνα 2303 Νικολάου σερβίρεται στους 10°C συνοδεύοντας ιδανικά πιάτα της μεσογειακής κουζίνας.



Οινικές προτάσεις νέες κυκλοφορίες

Τον ισχυρό άνεμο δημιουργίας που πνέει στην ελληνική αγορά οίνου επιβεβαιώνουν με τον καλύτερο τρόπο οι πολλές νέες ετικέτες που παρουσιάζονται από νεοεισερχόμενους αλλά και παραδοσιακούς παίκτες της εγχώριας οινικής σκηνής. Ταξιδεύουμε στην Πελοπόννησο, την Αττική, και τη Χαλκιδική για να επιλέξουμε τις τρεις ετικέτες του τεύχους



ORATOR 2022 AKRATHOS WINERY



Οι ποικιλίες Grenache Rouge, Syrah και Αγιωργίτικο συνθέτουν το πρώτο ροζέ του οινοποιείου Akrathos από τη Χαλκιδική. Η λαμπερή όψη με κρυστάλλινο σομόν χρώμα προετοιμάζει για πλούτο φρούτου. Κόκκινο κεράσι, δαμάσκηνο, φράουλα αλλά και σαγκουίνι κερδίζουν αμέσως τις αισθήσεις ενώ μία νότα δυσόμου και ζουμερή οξύτητα φρεσκάρουν το σύνολο. Η επίγευση έχει διάρκεια και αφήνει τα αρώματα να αιωρούνται στον ουρανό.

13% VOL



CLIMAX 2022 NOVUS WINERY

Με την ετικέτα Climax ο Λεωνίδας Νασιάκος συνδυάζει Αγιωργίτικο Νεμέας, Μαυροδάφνη από την ορεινή Αιγιάλεια και Μαυροτράγανο Μαντινείας, ενώ επιδιώκει να αναδείξει το χαρακτήρα του κάθε κρασιού κατά τη συγκεκριμένη συνύπαρξη, διατηρώντας όμως η καθεμία ποικιλία τον χαρακτήρα της τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα. Το στίχημα, όπως σημειώνει ο ίδιος, ήταν να δημιουργηθεί ένα ισορροπημένο αποτέλεσμα.

14% VOL



HONORES 2015 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

Πολυπλοκότητα στη μύτη με αρώματα αχλαδιού, βιολέτας, αγιοκλήματος, γλυκίριζας, μήλου και φρυγανισμένου ψωμιού. Στο στόμα πλούσια, ελαφρώς λιπαρή υφή, ενώ η οξύτητά του είναι μέτρια με πυκνή γεύση μπαχαρικών με ένα μακρύ και πολυσύνθετο τελείωμα. Ένα κρασί που ξανασυστάνει το Σαββατιανό παλαιώνοντας για 7 έτη στη φιάλη.

12,5% VOL



Agiorgitiko N
ENTAV-INRA® 001VNB



Aidani B
ENTAV-INRA® 003VNB



Assyrtiko B
ENTAV-INRA® 004VNB



Attiki N
ENTAV-INRA® 005VNB



Vidiano B
ENTAV-INRA® 007VNB



Vilana B
ENTAV-INRA® 009VNB



Korinthiaki N
ENTAV-INRA® 010VNB



Kotsifali N
ENTAV-INRA® 011VNB



Limniona N
ENTAV-INRA® 013VNB



Monemvasia B
ENTAV-INRA® 016VNB



Moschofilero N
ENTAV-INRA® 017VNB



Xinomavro N
ENTAV-INRA® 018VNB



Roditis Rs
ENTAV-INRA® 019VNB



Robola B
ENTAV-INRA® 021VNB



Savvatiano B
ENTAV-INRA® 022VNB



Soultanina B
ENTAV-INRA® 024VNB



110 Richter
ENTAV-INRA® 026VNB



140 Ruggeri
ENTAV-INRA® 027VNB



Crimson Seedless
ENTAV-INRA® 028VNB



Red Globe
ENTAV-INRA® 029VNB



ΚΡΕΣΕΝΤΟ ΑΡΩΜΑΤΩΝ

Κίνητρο για να αναπτύξει ο ανήσυχος οινοποιός το δυναμικό του δίνει η Μαλαγουζιά, μία από τις ανερχόμενες ελληνικές αρωματικές λευκές ποικιλίες, προσφέροντας πολλές παραλλαγές στο αρωματικό προφίλ και την οξύτητα του κρασιού

Επιμέλεια Ζήσης Πανάγος



Ετικέτες Μαλαγουζιάς
από διάφορες
περιοχές της Ελλάδας
περιλαμβάνονται στο
αφιέρωμα που ακολουθεί,
οι οποίες αποτυπώνουν το
«χαρακτήρα» κάθε περιοχής
και κάθε οινοποιού στο
τελικό προϊόν.

μαλαγουζιά

Η Ειρήνη Βλάχου και ο Γιάννης Πανάγος στον φιλόξενο χώρο του **Drunky Goat** (Ν. Νικοδήμου 5, Σύνταγμα), που φιλοξένησε τη γευστική δοκιμή με τις Μαλαγουζιές.



Διαφορετικές εκφράσεις υψηλής απόλαυσης

Με καταγωγή από την Αιτωλοακαρνανία η Μαλαγουζιά κατάφερε μέσα σε λίγα χρόνια να γίνει η πιο αναγνωρίσιμη ποικιλία στους Έλληνες καταναλωτές ξεκινώντας ουσιαστικά από το μηδέν.

Ήταν το 1977 όταν ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου πρωτοδοκίμασε το σταφύλι και εντυπωσιάστηκε από το ποιοτικό δυναμικό του. Το γεγονός αυτό ήταν αρκετό ώστε το 1980 να εμφανιστεί από το Porto Carras το πρώτο ξηρό κρασί από Μαλαγουζιά. Η δοκιμή που άφησε άφωνη τη Σταυρούλα Κουράκου, το ενδιαφέρον του Ινστιτούτου Οίνου και Αμπέλου που παρέδωσε κλίματα στον Θανάση Παρπαρούση και από εκεί στη Ρωξάνη Μάτσα είναι ακόμα κάποια κομμάτια του παζλ για το πώς τα ιερά τέρατα του ελληνικού κρασιού κατάφεραν να απογειώσουν την ποικιλία. (πληροφορίες www.oinognosia.wine/varieties/malagouzia/)

Navitas Winery • Terre De Zeus Μαλαγουζιά 2023

Όταν αυτό το κρασί χύνεται στο ποτήρι, ο αέρας γεμίζει με μια συμφωνία δελεαστικών αρωμάτων. Αρωματικές νότες από άνθη εσπεριδοειδών, γιασεμί και ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων χορεύουν αρμονικά, προσκαλώντας την προσμονή των αισθητηριακών απολαύσεων που έρχονται. Υπάρχει μια σαγηνευτική φρεσκάδα στο μπουκέτο, που θυμίζει έναν ανοιξιάτικο κήπο σε πλήρη άνθηση και δελεάζει τις αισθήσεις ενώ θέτει το σκηνικό για τη γευστική εμπειρία που ακολουθεί.

Τα **κρασιά** από Μαλαγουζιά είναι αντιπροσωπευτικά δείγματα **αρωματικών** λευκών κρασιών, γεμάτα ζωντάνια και πολυπλοκότητα. Τα **Ξηρά** συνοδεύουν ιδανικά **λαχανικά** και γενικότερα σαλάτες. Η ξηρή Μαλαγουζιά μπορεί να **εξελιχθεί** στη φιάλη για τέσσερα ή περισσότερα χρόνια.

Κτήμα Μπαραφάκα • Μαλαγουζιά 69 Βήματα 2023

Εξήντα εννέα σκαλοπάτια χρειάζονται για να διασχίσεις τον αμπελώνα της Μαλαγουζιάς του Κτήματος Μπαραφάκα, για να μπορέσεις να δεις μια μαγευτική θέα. Όσον αφορά το κρασί, εδώ έχουμε ένα λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα, με μία κομψή αρωματική παλέτα με νότες από λευκά άνθη, περγαμόντο, ροδάκινο και βασιλικό. Στο στόμα η αρμονική αρωματική σύσταση με δυναμική και παρούσα οξύτητα, με νότες πράσινης φλούδας λεμονιού και άνθη πορτοκαλιάς στην αρωματική του επίγευση.

Lafazanis Winery • Geometria Malagouzia 2023

Το κρασί του Lafazanis Winery, που ακούει στο όνομα Geometria Malagouzia 2023, είναι μια γνήσια αντανάκλαση του τόπου καταγωγής του, προσφέροντας μια αληθινή γεύση ελληνικού terroir με κάθε γουλιιά. Στη μύτη, μαγεύει τις αισθήσεις με το δελεαστικό μπουκέτο του, αρώματα ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων, όπως ροδάκινο και βερίκοκο, αναμειγνύονται με λουλουδιές νότες γιασεμιού και άνθη πορτοκαλιάς. Οι λεπτές νότες από ξύσμα εσπεριδοειδών και ορυκτότητα προσθέτουν βάθος και πολυπλοκότητα, δημιουργώντας μια εκπληκτική συμφωνία αρωμάτων. Στο στόμα, το Geometria Malagouzia 2023 αποκαλύπτει έναν αρμονικό συνδυασμό γεύσεων και υφών. Η τραγανή οξύτητα παρέχει μια αναζωογονητική ραχοκοκαλιά, ενώ στρώματα από ζουμερές γεύσεις φρούτων ξεδιπλώνονται με ακρίβεια και φινέτσα. Υπάρχει μια απολαυστική ισορροπία μεταξύ της γλυκύτητας και της οξύτητας των φρούτων, δημιουργώντας ένα κρασί που είναι ταυτόχρονα ζωντανό και καλά στρογγυλεμένο. Η υφή του κρασιού είναι μεταξένια και πολυτελής, επικαλύπτοντας τον ουρανίσκο με μια βελούδινη απαλότητα που ενισχύει τη συνολική γευστική εμπειρία.

Georgiadis Canteen •

Τζούλια Γεωργιάδη Μαλαγουζιά-Ασύρτικο 2023

Το πάντρεμα Μαλαγουζιάς και Ασύρτικου στο χαρμάνι του δημιουργεί ένα δυναμικό και πολύπλευρο κρασί. Η Μαλαγουζιά, γνωστή για την αρωματική της πολυπλοκότητα και τις πλούσιες γεύσεις φρούτων, φέρνει στο μείγμα νότες από ώριμο ροδάκινο, βερίκοκο και εσπεριδοειδή. Το Ασύρτικο, από την άλλη πλευρά, συνεισφέρει στη χαρακτηριστική του τραγανή οξύτητα, ορυκτότητα και ζωντανό χαρακτήρα εσπεριδοειδών. Μαζί, αυτές οι ποικιλίες σχηματίζουν μια συνεργατική ένωση που αναδεικνύει τα καλύτερα χαρακτηριστικά και των δύο ποικιλιών. Με το άνοιγμα, το Τζούλια Γεωργιάδη Μαλαγουζιά-Ασύρτικο 2023 αποκαλύπτει ένα δελεαστικό μπουκέτο που αιχμαλωτίζει τις αισθήσεις. Στη μύτη, αρώματα λευκών λουλουδιών, τροπικών φρούτων και ξύσμα εσπεριδοειδών συμπλέκονται με διακριτικές νότες θαλασσινής αύρας και ορυκτότητας, δημιουργώντας μια συμφωνία αρωμάτων που καλεί την εξερεύνηση και την ανακάλυψη. Στο στόμα, αυτό το κρασί προσφέρει μια



αισθητηριακή εμπειρία που είναι ταυτόχρονα ζωντανή και πολυτελής. Η τραγανή οξύτητα προσφέρει μια αναζωογόνηση, ενώ στρώματα από ζουμερά πυρηνόκαρπα, ζωντανή εσπεριδοειδή και αλατούχα ορυκτότητα ξεδιπλώνονται με ακρίβεια και φινέτσα.

Κτήμα Ολύμπια Γη • Malagouzia 2023

Λευκός ξηρός οίνος της ποικιλίας Μαλαγουζιά, με έντονα αρώματα λευκών λουλουδιών, όπως γιασεμί. Στο στόμα παρατηρείται γεμάτο σώμα με μακρά επίγευση, δροσερή οξύτητα που συνοδεύεται από φρουτώδη αρώματα βερίκοκου, λευκόσαρκων φρούτων και εσπεριδοειδών.

Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη • Malagouzia 2023

Η Μαλαγουζιά Domaine Costa Lazaridi 2023 αποτελεί τη must καλοκαιρινή επιλογή, καθώς πρόκειται για ένα δροσερό και φρέσκο κρασί με απαλό λεμονιό χρώμα και έντονα αρώματα λεμονιού, ροδάκινου, γκρέιπφρουτ, μοσχολέμονου, άγουρου ανανά, λευκών λουλουδιών, ζύμης και δυόσμου. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα, υψηλή οξύτητα και διακριτική λιπαρή αίσθηση. Τέλος, στην επίγευση ζουμερά λευκόσαρκα φρούτα μπλέκονται με εσπεριδοειδή, νότες λεμονοανθών, λευκού τριαντάφυλλου και brioche.

Οίνοι Αδάμ • Malagouzia 2023

Η Μαλαγουζιά 2023 της Οίνοι Αδάμ είναι μια Μαλαγουζιά από τα Βόρεια, όπως τους αρέσει να λένε. Αυτό σημαίνει πως είναι μια Μαλαγουζιά που έχει περάσει ψυχρούς χειμώνες και σχετικά δροσερά καλοκαίρια, με τονισμένη οξύτητα και βοτανικό χαρακτήρα χωρίς όμως να χάνει τη βερικοκένια, τροπική υπόστασή της.

Κτήμα Κυρ-Γιάννη • Μαλαγουζιά Single Vineyard Μπάρα 2022

Το Κτήμα Κυρ-Γιάννη προσθέτει στη single vineyard συλλογή του τη «βασίλισσα» του ελληνικού αμπελώνα, Μαλαγουζιά. Ένα κρασί ικανό να μαγέψει τις αισθήσεις με τα σαγηνευτικά αρώματά του. Νότες ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων, όπως το ροδάκινο και το βερίκοκο, συμπλέκονται με λεπτούς λουλουδιένιους τόνους, παραπέμποντας σε εικόνες ενός ηλιόλουστου μεσογειακού περιβάλλοντος σε πλήρη άνθιση.

Στο στόμα το κρασί ξεδιπλώνεται με φινέτσα και ισορροπία. Η τραγανή οξύτητα παρέχει μια αναζωογονητική ραχοκοκαλιά, ενώ οι πλούσιες γεύσεις φρούτων χορεύουν στους γευστικούς κάλυκες με ακρίβεια και διαύγεια. Τέλος, στην επίγευση αναδύονται νύξεις ορυκτότητας, προσδίδοντας βάθος και πολυπλοκότητα στη συνολική εμπειρία.

Εδανός Οινοποιητική • Μαλαγουζιά 2023

Αυτό το κρασί αποτελεί απόδειξη της δέσμευσης του Οινοποιείου να διατηρήσει την παράδοση, ενώ αγκαλιάζει την καινοτομία, με αποτέλεσμα ένα κρασί που αντικατοπτρίζει την ουσία της προέλευσής του με κάθε γουλιά. Η Μαλαγουζιά του 2023 από την Εδανός Οινοποιητική αναδεικνύει τον φρέσκο χαρακτήρα της ποικιλίας με αρώματα ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων, όπως ροδάκινο και βερίκοκο, τα οποία αναμειγνύονται με νότες από ξύσμα εσπεριδοειδών και λεπτές λουλουδιένιες νότες. Η αρωματική πολυπλοκότητα προσκαλεί την εξερεύνηση, υποσχόμενη μια αισθητηριακή εμπειρία που είναι τόσο ευχάριστη, όσο και σαγηνευτική. Έπειτα, στο στόμα το κρασί προσφέρει έναν αρμονικό συνδυασμό γεύσεων και υφών. Η τραγανή οξύτητα παρέχει μια αναζωογονητική αντίστιξη στις πλούσιες γεύσεις των φρούτων, ενώ οι λεπτές νότες ορυκτότητας προσθέτουν βάθος και πολυπλοκότητα. Υπάρχει μια ευχάριστη ισορροπία μεταξύ της γλυκύτητας και της οξύτητας των φρούτων, δημιουργώντας ένα κρασί που είναι ταυτόχρονα ζωντανό και καλά στρογγυλεμένο, με ένα παρατεταμένο φινίρισμα που αφήνει μία ιδιαίτερη εντύπωση.

Κτήμα Μέγα Σπήλαιο • Μαλαγουζιά 2023

Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Μαλαγουζιά 2023 υποδέχεται τις αισθήσεις με ένα δελεαστικό μπουκέτο αρωμάτων. Νότες ώριμου ροδάκινου, βερίκοκου και τροπικών φρούτων αναμειγνύονται με νότες από άνθη εσπεριδοειδών και αρωματικά βότανα, δημιουργώντας μια συμφωνία αρωμάτων που αιχμαλτίζει τη φαντασία. Η αρωματική ένταση προσφέρει μια ματιά στην πολυεπίπεδη πολυπλοκότητα και υπόσχεται ένα όμορφο γευστικό ταξίδι. Στον ουρανίσκο, αυτή η Μαλαγουζιά ξεδιπλώνεται με κομψότητα και φινέτσα. Η τραγανή οξύτητα παρέχει μια αναζωογονητική ραχοκοκαλιά, εξισορροπώντας τις λαχταριστές γεύσεις φρούτων του κρασιού και εξασφαλίζοντας μια αρμονική αλληλεπίδραση γλυκών και πικάντικων νοτών. Υπάρχει πλούτος υφής στο κρασί, χάρη στις προσεκτικές τεχνικές οινοποίησης που διατηρούν τον φυσικό χαρακτήρα του σταφυλιού ενώ ενισχύουν τη δομή και το βάθος του.

Wine Therapy • Malagousia Barrique 2023

Το Wine Therapy Malagousia Barrique 2023 αποτελεί ένα κρασί φτιαγμένο με ακρίβεια και φροντίδα, αξιοποιώντας την τολμηρή και σαγηνευτική έκφραση της ποικιλίας Μαλαγουζιά, ενισχυμένη από τη μοναδική επίδραση της ωρίμανσης σε δρυ. Το βαρέλι προσθέτει ένα στρώμα πολυπλοκότητας και βάθους. Με το άνοιγμα, δελεάζει τις αισθήσεις με τα σαγηνευτικά αρώματά του. Στρώματα ώριμων πυρηνόκαρπων φρούτων, όπως ροδάκινο και βερίκοκο, αναμειγνύονται με νότες από ξύσμα εσπεριδοειδών, καβουρδισμένα αμύγδαλα και μια νότες μελιού. Στο στόμα αποκαλύπτει μια πλούσια και ανάγλυφη αίσθηση, χάρη στο δρύινο βαρέλι. Το κρασί είναι καλά ισορροπημένο, με μια αρμονική αλληλεπίδραση μεταξύ της γλυκύτητας των φρούτων, των γεύσεων που προέρχονται από τη βελανιδιά και της έντονης οξύτητας. Υπάρχει ένα βάθος και πολυπλοκότητα που παραμένει πολύ μετά την τελευταία γουλιά, αφήνοντας μια μόνιμη εντύπωση εκλεπτυσμένης φινέτσας.

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ



Η σειρά παρουσίασης στις επόμενες σελίδες είναι τυχαία

THE PLACE TO STUDY **WINE**



WSET ΕΠΙΠΕΔΟ 1 ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Πιστοποιημένη παγκοσμίως κύρους οινική εκπαίδευση
για τον οινόφιλο και τον επαγγελματία.

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



www.wspc.gr



Κρυστάλλινη

Μια Single Vineyard Μαλαγουζιά που καλλιεργείται σε υψόμετρο 950 μέτρων

ΜΙΑ ΣΥΝΑΡΠΑΣΤΙΚΗ εκδοχή της δημοφιλούς λευκής ελληνικής ποικιλίας που έχει τραβήξει πάνω της τα βλέμματα των οινόφιλων όλου του κόσμου, είναι η Μαλαγουζιά Domaine Costa Lazaridi.

Αυτό που την καθορίζει είναι το γευστικό της προφίλ που οφείλεται στην επίδραση του αμμοπετρώδους εδάφους, του κρύου κλίματος και του υψομέτρου στο οποίο καλλιεργείται. Ο συγκεκριμένος αμπελώνας βρίσκεται στο Κατάφυτο Δράμας σε υψόμετρο που φτάνει μέχρι τα 950 μ., σε μία από τις ψυχρότερες περιοχές της χώρας. Το μικρόκλιμά του αλλά και η τεχνογνωσία των ανθρώπων του Κτήματος, οδηγούν σε μία σπουδαία και ξεχωριστή Μαλαγουζιά, με καθαρότητα φρούτου και υψηλή οξύτητα. Με το λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα και τις νότες βοτάνων που αγκαλιάζονται με λευκά άνθη και λευκόσαρκα φρούτα, προκαλεί τις αισθήσεις. Η παραμονή για τρεις μήνες με τις οινολάσπες χαρίζει όγκο, δομή και πολυπλοκότητα και η δροσερή οξύτητα, εξαιρετική φρεσκάδα και διάρκεια. Ένα κρασί που θα ικανοποιήσει ακόμη και τον πιο απαιτητικό γευστιγνώστη και θα αποζημιώσει όσους το παλαιώσουν 2-3 χρόνια.

Αν και υπέροχο όταν καταναλωθεί μόνο του, το κρυστάλλινο αυτό λευκό είναι ιδιαίτερα ικανό και στο τραπέζι προσφέροντας εξαιρετικά ταιριάσματα με φρέσκες σαλάτες, χορτόπιτες, ζυμαρικά με θαλασσινά, μικρά ψαράκια και λεμονάτο κοτόπουλο. Απόδειξη του ξεχωριστού χαρακτήρα αποτελούν οι σημαντικές διακρίσεις και τα βραβεία, που έχει αποσπάσει σε υψηλού κύρους διεθνείς οινικούς διαγωνισμούς.

Malagousia 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη**
Οινολόγος: **Γιώργος Λαζαρίδης**
Περιοχή: **Δράμα**

Με την ευλογία του ήλιου

Μια Μαλαγουζιά που έχει δημιουργηθεί για να εξελίσσεται στο χρόνο, διατηρώντας τη φρεσκάδα και τον γαστρονομικό χαρακτήρα της

ΛΕΜΟΝΟΠΡΑΣΙΝΟ χρώμα. Σύνθετα αρώματα ροδάκινου, εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων. Ευχάριστο στο στόμα με ζωρή οξύτητα, ορυκτότητα και κρεμώδη υφή που ενισχύει μια μακρά επίγευση. Η μονοποικιλιακή Μαλαγουζιά του Κτήματος Γκιρλέμη φέρει το όνομα «La terre près du soleil» που σημαίνει η γη κοντά στον ήλιο και υποδηλώνει τη θέση που βρίσκεται το συγκεκριμένο αμπελοτόπι στον ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα του Κτήματος. Η θέση αυτή χαρακτηρίζεται από το μεγαλύτερο υψόμετρο και ονομάζεται «Προσήλια». Από εκεί παράγονται 4.500 αριθμημένες φιάλες, που φέρουν την υπογραφή της μητέρας της Οικογένειας Γκιρλέμη, Ευαγγελίας, στην οποία και αφιερώνονται ως ένδειξη ευγνωμοσύνης για τη στήριξή της όλα αυτά τα χρόνια.



Οι ιδιοκτήτες Δημήτρης και Φανίκος (δεξιά) Γκιρλέμης

La terre près du soleil 2020

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Γκιρλέμη**
 Οινολόγος: **Γρηγόρης Σκοπελίτης**
 Περιοχή: **Πολυδένδρι Δομοκού Φθιώτιδας**



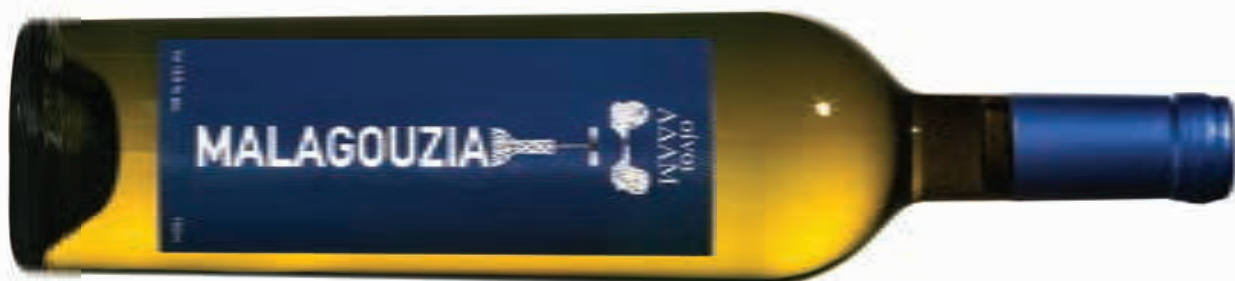
Ζουμερές γεύσεις φρούτων

Μια Μαλαγουζιά από τα Βόρεια που κρύβει άπειρη δουλειά στο αμπέλι

ΛΑΜΠΕΡΟ χρυσαφί χρώμα με πράσινες αποχρώσεις. Στη μύτη, τα έντονα φρουτώδη αρώματα ροδάκινου, γκρέιπφρουτ και φλούδας εσπεριδοειδών ενισχύονται από νότες λουλουδιών και βοτάνων. Στο στόμα, οι ζουμερές γεύσεις φρούτων εξισορροπούνται από την στρογγυλή μπουκιά και υπογραμμίζονται από ένα μακρύ, αρωματικό τελείωμα. Μπορεί να το απολαύσει κανείς ως απεριτίφ ενώ συνδυάζεται με μια μεγάλη ποικιλία πιάτων, όπως σαλάτες, ζυμαρικά σε λευκή σάλτσα, ψητό κοτόπουλο, σολομό ή θαλασσινά σε σάλτσα σκόρδου. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 10-12°C και είναι καλύτερο να πίνεται φρέσκο, αν και μπορεί να διατηρηθεί για 3-5 χρόνια.

Μαλαγουζιά 2023

Οινοποιείο: **Οίνοι Αδάμ**
Οιολόγος: **Ανδρέας Πάντος**
Οινοποιός: **Δημήτρης Μαστοργιάννης**
Περιοχή: **Αδάμ Θεσσαλονίκης**





Geometria Malagouzia 2023

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

Όταν η Μαλαγουζιά γίνεται μια απόλυτη εμπειρία στα χέρια της οικογένειας Λαφαζάνη

ΩΧΡΟ ΛΕΜΟΝΟΠΡΑΣΙΝΟ χρώμα και αρώματα ζουμερών πυρηνόκαρπων και τροπικών φρούτων με νότες εσπεριδοειδών και ανθικές και βοτανικές πινελιές. Ξηρό κρασί, με μέτρια+ οξύτητα, γεμάτο, κρεμώδες σώμα και ζουμερή επίγευση, ενώ ξεχωρίζουν τα αρώματα γλυκού τροπικού φρούτου, όπως πεπόνι και μπανάνα, ζουμερά γινομένα ροδάκινα και βερίκοκα, πινελιές πορτοκαλιού και ανθών του με νότες χαμομηλιού και λευκών μπουμπουκιών. Ένα ΠΓΕ Πελοπόννησος κρασί από 100% Μαλαγουζιά με την πρώτη ύλη να προέρχεται από ιδιόκτητα αμπελοτόπια στην περιοχή της Νεμέας σε υψόμετρο 300 - 400 μ. με αργιλώδες και ασβεστώδες έδαφος. Η οινοποίηση πραγματοποιείται με ελεγχόμενη ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες 14°-16°C.

Το 2024 το Οινοποιείο Λαφαζάνη συμπληρώνει 78 χρόνια διαδρομής. «Θέλαμε να δώσουμε νέα πνοή, οδεύοντας προς τα 80 χρόνια, γι' αυτό και κάναμε ολικό rebranding» αναφέρει σχετικά η Αθηνά Λαφαζάνη. Μάλιστα στην έκθεση HORECA 2024, παρουσιάστηκε μεταξύ άλλων η σειρά κρασιών Geometria με νέα εμφάνιση.

Βραβεύσεις Geometria Malagouzia Vintage 2023

Στις πιο πρόσφατες βραβεύσεις της επικέτας ανήκει το Χρυσό Βραβείο με 91 points και Best in Show ελληνικό κρασί από την ποικιλία Μαλαγουζιά στο διεθνή διαγωνισμό London Wine Competition 2024, καθώς επίσης και η σημαντική διάκριση με silver medal στον διεθνή διαγωνισμό Thessaloniki Wine & Spirits Trophy.

μαλαγουζιά

Το οινόφιλο κοινό έχει να περιμένει ακόμα πολλά από το οινοποιείο του, σύμφωνα με τον Κωνσταντίνο Ψαρούλη, αφού στους στόχους του περιλαμβάνεται η διαμόρφωση υπόγειου επισκέψιμου κελαριού, όσο στο μεταξύ ο ίδιος θα πειραματίζεται με αμπελουργικές και οινοποιτικές προκλήσεις.

Μαλαγουζιά Ασύρτικο 2023

Οινοποιείο: **Οινοποιία Ψαρούλη**
Οινολόγοι: **Κων/νος Ψαρούλης**
και **Παναγιώτης Θαμνίδης**
Περιοχή: **Μεσσηνία**



Άφθονα αρώματα και φρεσκάδα που ξεχειλίζει

Για τη Μαλαγουζιά-Ασύρτικο της μεσσηνιακής Οινοποιίας Ψαρούλη

ΣΕ ΕΝΑ ΟΡΕΙΝΟ αμπελοτόπι με φόντο τη μαγευτική θέα του Μεσσηνιακού κόλπου παράγεται με φροντίδα και ποιοτικό έλεγχο σε όλα τα στάδια ένα ποιοτικό κρασί με δύο από τις πιο δημοφιλείς και σημαντικές ελληνικές ποικιλίες. Η Μαλαγουζιά-Ασύρτικο του Κωνσταντίνου Ψαρούλη χαρακτηρίζεται από πολλά αρώματα και φρεσκάδα από άγουρα κίτρινα φρούτα με τόνους από χαμομήλι και lime. Δημιουργός το boutique οινοποιείο που βρίσκεται λίγο έξω από το χωριό Βασιλάδα, στις εξοχές της Μεσσηνίας, κρυμμένο μέσα σε ελαιόδεντρα και ακμαίο αμπελώνα. «Τα μεγάλα κρασιά βγαίνουνε στο αμπέλι» τονίζει ο επικεφαλής Κωνσταντίνος Ψαρούλης, έχοντας πειστεί ότι αυτή η φράση συμπυκνώνει την αντίληψη της Οινοποιίας του για τα κρασιά της. Όπως εξηγεί ο ίδιος, κάθε ρώγα από τα αμπέλια που εφοδιάζουν το οινοποιείο του με πρώτη ύλη για τα δυναμικά κρασιά του, 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.



Ακαταμάχητα γοητευτική

Μια νέα προσθήκη στη σειρά Cavalieri από τη Nico Lazaridi

Η CAVALIERI MALAGOUSIA είναι αποτέλεσμα ετών έρευνας, δοκιμών και οινοποιήσεων από την ομάδα της Nico Lazaridi. Με την ίδια φροντίδα και αφοσίωση που χαρακτηρίζουν όλες τις επικέτες του Οινοποιείου, η Μαλαγουζιά είναι εδώ, ακολουθώντας την επιτυχημένη πορεία του Cavalieri Ασύρτικο, το οποίο τα τελευταία χρόνια εκφράζει ιδανικά την τυπικότητα της ποικιλίας αυτής στην ηπειρωτική Ελλάδα. Η συγκεκριμένη φιάλη λευκού ξηρού οίνου προέρχεται από την ποικιλία Μαλαγουζιά, με καταγωγή από την περιοχή της Μακεδονίας. Η επιλογή αυτή αντικατοπτρίζει τη δέσμευση της Nico Lazaridi για την αξιοποίηση των

Cavalieri Malagousia 2023

Οινοποιείο: **Nico Lazaridi**
Περιοχή: **Δράμα**

τοπικών ποικιλιών και την ανάδειξη του ελληνικού αμπελώνα, που μετρά 35 χρόνια ιστορίας και προσφοράς στο ελληνικό κρασί.

Με έντονη μύτη από ανθικές και βοτανικές νότες, αλλά και ελαφριά αρώματα πυρηνόκαρπων και εσπεριδοειδών φρούτων, η ποικιλία Cavalieri Malagousia προσφέρει ένα μοναδικό γευστικό

ταξίδι. Με μέτριο σώμα, ευχάριστη οξύτητα και μακρά αρωματική επίγευση, αυτός ο οίνος έχει έρθει σε επαφή με τις οινολάσπες κατόπιν της ζύμωσης, χαμηλώνοντας την ένταση του μονότονου τερπενικού χαρακτήρα, με σκοπό να επιτευχθεί μια μεγαλύτερη αρωματική πολυπλοκότητα.

Ο οίνος Cavalieri Malagousia είναι διαθέσιμος στην αγορά για όσους επιθυμούν να ανακαλύψουν τη μοναδικότητα και το γευστικό παιχνίδι που προσφέρει στον ουρανό.

Απολαύστε σε θερμοκρασία 8-13°C και συνδυάστε με θαλασσινά, λιπαρά ψάρια, πουλερικά, ζυμαρικά και πράσινες σαλάτες, περνώντας ανάμεσα από γεύσεις τόσο της μεσογειακής κουζίνας όσο και της ασιατικής.



Πολλαπλές διακρίσεις

Στον μεγαλύτερο οινόκοσμο «Asia Wine Trophy», η πρωτοεμφανιζόμενη Cavalieri Malagousia 2022, το μονοποικιλιακό κρασί της Nico Lazaridi, κατέκτησε υψηλές βαθμολογίες και διακρίθηκε με το Χρυσό Μετάλλιο. Ακόμη ένα Χρυσό απέσπασε στον γερμανικό Mundus Vini Spring Tasting 2024, ενώ το 2023 μετρά δύο Χάλκινα στα βραβεία Sommeliers Choice Awards και Decanter World Wine Awards.



μαλαγουζιά



69 Βήματα Μαλαγουζιά 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Μπαραφάκα**
Οινολόγοι: **Αγγελική Μπίμπα και
Γεωργία-Ειρήνη Πολυχρόνου**
Περιοχή: **Νεμέα**



Άρωμα, φινέτσα και τραγανή οξύτητα

Εξήντα εννέα βήματα χρειάζεται κάποιος για να διασχίσει απ' άκρη σ' άκρη τον αμπελώνα της Μαλαγουζιάς, για να αντικρίσει μία μαγική θέα

ΛΑΜΠΕΡΟ κιτρινοπράσινο χρώμα για τη ΠΓΕ Πελοπόννησος μονοποικιλιακή Μαλαγουζιά του νεμεάτικου Κτήματος Μπαραφάκα. Πλούσια παλέτα από αρώματα λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων. Στο στόμα αναδεικνύει φινέτσα με δροσερή και τραγανή οξύτητα, κιτρώδη αρώματα και φρουτώδη επίγευση. Σε ό,τι αφορά τη διαδικασία της οινοποίησης, η αλκοολική ζύμωση λαμβάνει χώρα σε ανοξειδωτες δεξαμενές, σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας 15-17°C και ολοκληρώνεται μετά το πέρας 15 ημερών περίπου. Αμέσως μετά ακολουθούν μεταζυμωτικές ενέργειες με περιοδική αιώρηση οινολασπών για περίπου δύο μήνες, οπότε και ξεκινούν οι διεργασίες για την προετοιμασία της εμφιάλωσης.

Η Μαλαγουζιά του Κτήματος Μπαραφάκα ταιριάζει με ζυμαρικά με ελαφριές λευκές σάλτσες, ψάρια άπαχα και κοτόπουλο με διάφορα λαχανικά. Σερβίρεται στους 12-14°C.

Το Κτήμα Μπαραφάκα είναι δημιούργημα του Χρήστου Μπαραφάκα. Το 2002 ξεκινά την πρώτη οινοποίηση των 80 στρεμμάτων του οικογενειακού αμπελώνα στην περιοχή της Νεμέας, όπου είναι μια από τις μεγαλύτερες αμπελουργικές ζώνες Π.Ο.Π της Ελλάδας, με πρεσβευτή το Αγιωργίτικο και εγχώριες και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών.



Μια Μαλαγουζιά φέρνει την άνοιξη

Ανανεωμένη ως προς την εμφάνιση αλλά πάντα εκρηκτική στα αρώματα και τραγανή στη γεύση, η Μαλαγουζιά Μέγα Σπήλαιο από την εξαιρετική εσοδεία του 2023



ΤΟ ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ αυτό λευκό κρασί προέρχεται από το σπουδαίο terroir της ορεινής Αιγιάλειας και συγκεκριμένα από δύο αμπελοτόπια σε Τράπεζα και Βρόσθυνα που βρίσκονται σε υψόμετρα 850 και 800 μέτρων αντίστοιχα και καλλιεργούνται βιολογικά.

Η οινοποίηση περιλαμβάνει ολιγόωρη προζυμωτική εκχύλιση, ζύμωση σε ανοξειδωτές δεξαμενές και παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες για 4-5 εβδομάδες, επιλογές που αναδεικνύουν τον σπαρταριστό, cool climate χαρακτήρα μιας κορυφαίας Μαλαγουζιάς. Το άρωμά της είναι κομψό και ταυτόχρονα εκφραστικό, με τον άγουρο φρουτώδη χαρακτήρα να συμπληρώνεται από λεπτές νότες λουλουδιών και βασιλικού ενώ το ελαφρύ στόμα δίνει την εντύπωση ότι ρόγες σταφυλιού και gooseberry σπάνε μέσα στο στόμα. Σε κάθε περίπτωση πάντως η Μαλαγουζιά Μέγα Σπηλαίου δεν αφήνει άλλη επιλογή από το να την «παι κανείς στο ποτήρι»!

Ένα παιχνιδιάρικο

λευκό κρασί είναι η Μαλαγουζιά Μέγα Σπήλαιο, που θα συνοδεύσει ιδανικά δροσερές σαλάτες, τυροπιτάκια, τηγανιτά κολοκυθάκια, καλαμαράκια και μπαρμπούνια, ενώ δεν θα πει ότι σε ζυμαρικά με όστρακα, καρπάτσιο και σεβίτσε ψαριού ή γαρίδας αλλά και βέβαια σε πράσινα σπαράγγια με λαδολέμονο.

Μαλαγουζιά 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Μέγα Σπήλαιο**
Οινολόγος: **Στέλιος Τσίρης**
Περιοχή: **Αχαΐα**



Η πρώτη ύλη για τη Μαλαγουζιά του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο προέρχεται από το terroir της ορεινής Αιγιάλειας.



Μια Μαλαγουζιά από τη γη του Δία

Με πηγή έμπνευσης τον Όλυμπο και την ενέργεια του τόπου

ΑΛΛΩΣΤΕ αυτό σημαίνει και το όνομα του οινοποιείου: Navitas είναι στα λατινικά η ενέργεια, η γέννηση, ο ζήλος, η δημιουργία. Και η Terre De Zeus Malagousia, όπως κάθε κρασί της οινοποιού Μαρίας Δημητριάδη, μιλάει για την εξαιρετική δουλειά που γίνεται στο οινοποιείο του Λιποχώρου Πιερίας, με έμφαση στη βιώσιμη ανάπτυξη. Τα κλήματα της Μαλαγουζιάς, ηλικίας 23 ετών, φαίνεται να έχουν βρει πολύ καλές συνθήκες στον αμπελώνα της Navitas με τα πετρώδη εδάφη, την κλίση που αγγίζει

Terre De Zeus Μαλαγουζιά 2023

Οινοποιείο: **Navitas Winery**
Οιολόγος: **Γρ. Σκοπελίτης & Γρ. Σωτηριάδης**
Περιοχή: **Λιπόχωρο Πιερίας**

το 20% και την πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια που ακολουθείται. Ο τρύγος γίνεται πάντα με το χέρι, με πολύ αυστηρή διαλογή σταφυλιών με στόχο το ποιοτικό αποτέλεσμα. Η κομψότητα είναι το χαρακτηριστικό γνώρισμα της Navitas. Και η Single Vineyard Μαλαγουζιάδεν διαφέρει. Η εσοδεία του 2023, που παρουσιάστηκε πρόσφατα, είναι εκφραστική και

σορροπημένη, μια τυπική έκφραση της ποικιλίας, φρουτώδης και ντελικάτη. Λευκά πυρηνόκαρπα φρούτα και νότες εσπεριδοειδών στη μύτη, στόμα φρέσκο και ζουμερό με άριστα ενσωματωμένη οξύτητα, επίγευση δροσιστική με νότες μοσχολέμονου και λεμονανθών. Η Terre De Zeus Malagousia της Navitas είναι μια ετικέτα που κερδίζει τις εντυπώσεις με την εσωτερική, ήρεμη δύναμή της.

Σύστημα διαμόρφωσης

Το σύστημα διαμόρφωσης της Μαλαγουζιάς είναι μονόπλευρο rovat, όπως απεικονίζεται δημιουργικά και πάνω στην ετικέτα του κρασιού.





Η βαρελάτη εκδοχή της ποικιλίας γεννήθηκε από τη διπλωματική εργασία «Οργανοληπτικά και Ποιοτικά Χαρακτηριστικά Οίνων της Ποικιλίας Μαλαγουζιάς» που εκπόνησε η Ιωάννα Κοντοπού.



Malagousia Barrique 2023

Οινοποιείο: **Wine Therapy-Kontopos**
 Οινολόγος: **Θωμάς Κοντοπός & Ιωάννα Κοντοπού**
 Περιοχή: **Θεσσαλονίκη**

Άρωμα Θεσσαλονίκης

Με απόλυτη έμφαση στην ποιότητα των σταφυλιών, τη χαμηλή στρεμματική απόδοση, την ήπια φυσική οινοποίηση και τις μηδενικές παρεμβάσεις

ΜΕ ΣΤΑΦΥΛΙΑ από τον ίδιο ιδιόκτητο αμπελώνα, όπως και η Μαλαγουζιά «Εναρξίς» του Οινοποιείου Wine Therapy, και με τα ίδια αρχικά στάδια οινοποίησης (προζυμωτική κρυσταλλοποίηση, ελεγχόμενη αλκοολική ζύμωση και ωρίμανση στις οινολάσπες), αλλά με διαφορετικό τελείωμα, αφού το 90% του κρασιού ωριμάζει σε αμερικανικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρων για 1,5 μήνα και μόνον το 10% είναι αυτό που ωριμάζει με τις οινολάσπες του για τρεις μήνες, η Malagousia Barrique διαθέτει όγκο, δομή και πολυπλοκότητα με μεγάλο δυναμικό παλαίωσης. Λεμονί χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες, βοτανικός χαρακτήρας με αρώματα φρούτων και λευκών λουλουδιών σε μύτη και στόμα, με διακριτικές νότες βαρελιού και απόλυτη ισορροπία φρούτου και βαρελιού. Δροσιστική και φρουτένια επίγευση με μεγάλη διάρκεια. Η βαρελάτη Μαλαγουζιά συνδυάζεται με δροσερές σαλάτες, πρασόπιτα ή σπανακοτυρόπιτα, αλλά και με ψητά ψάρια, κοτόπουλο ή χοιρινό παναριστό ή σχάρας και σίγουρα με παραδοσιακά χειμωνιάτικα πιάτα, όπως χοιρινό πρασοσέλινο και λαχανοντολμάδες. Ταιριάζει εξαιρετικά με κίτρινα παλαιωμένα τυριά για το τελείωμα ενός γεύματος.

Πολλαπλές διακρίσεις

Και οι δύο Μαλαγουζιές του Wine Therapy έχουν κατακτήσει διακρίσεις «Best Malagousia» στους διεθνείς Διαγωνισμούς Οίνου της Θεσσαλονίκης. Για την Barrique 2023 Best Malagousia & Gold Medal το 2024 και για την «Εναρξίς 2021» Best Malagousia & Gold Medal το 2022.



Μια αξέχαστη εμπειρία

Τέλειος συνοδός για πολλές γαστρονομικές απολαύσεις

ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΙΤΡΙΝΟ χρώμα. Έντονος αρωματικός χαρακτήρας με άνθη λουλουδιών, εσπεριδοειδή, ροδάκινο, φύλλα πορτοκαλιάς και ξύσμα λεμονιού. Ισορροπημένη γεύση με εξωτικά φρούτα, γκρέιπφρουτ, πεπόνι και μια διακριτική λιπαρότητα. Ήπια οξύτητα και ελαφριά φρουτώδης επίγευση. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τους ιδιόκτητους ημιρεινούς αμπελώνες συγκεκριμένης επιλογής του Κτήματος Χατζημιχάλη στην Κοιλιάδα Αταλάντης. Ακολουθείται κλασική λευκή οινοποίηση με ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Το 20% του μείγματος ζυμώνει για ένα μήνα σε δρύινα βαρέλια 228 lt., ισορροπώντας έτσι το έντονο άρωμά του, ώστε να είναι απόλυτα ταιριαστό με το φαγητό.



Μαλαγουζιά Δρυός 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Χατζημιχάλη**
Οιολόγος: **Οικογένεια Δ. Χατζημιχάλη**
Περιοχή: **Αταλάντη Φθιώτιδας**



Τζούλια Γεωργιάδη 2023

Οινοποιείο: **Georgiadis Canteen**
Οινοποιός: **Αντώνης Γεωργιάδης**
Περιοχή: **Λάκκωμα Χαλκιδικής**

Υπέρτατη απόλαυση

Ένας πολυβραβευμένος οίνος είναι η ετικέτα Τζούλια Γεωργιάδη, που συνδυάζει την αρωματική Μαλαγουζιά και το γευστικά δομημένο Ασύρτικο

ΕΝΑΣ από τους βασικούς στόχους της Georgiadis Canteen είναι η πλήρης ανπκατάσταση του χύμα κρασιού με τον λευκό ξηρό οίνο Τζούλια Γεωργιάδη 500ml που συνδυάζει δύο αγαπημένες ελληνικές ποικιλίες, την αρωματική Μαλαγουζιά και το γευστικά δομημένο Ασύρτικο. Ο οίνος αυτός διακρίνεται και δι-απρέπει τόσο στον ελλαδικό χώρο, όσο και στο εξωτερικό. Στον 23ο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνων και Απο-σταγμάτων Θεσσαλονίκης κέρδισε Ασημένιο Μετάλλιο, στον IWSC του Λονδίνου κέρδισε Χάλκινο με βαθμολογία 88/100 και στον Thessaloniki Wine & Spirits Trophy, 2024 κέρδισε επίσης Χάλκινο μετά-λλιο. Συνδυάζεται γευστικά με μεσογειακά πιάτα και μετατρέπει κάθε γεύμα σε ξεχωριστή εμπειρία. Καταγόμενη από την Αιτωλοακαρνανία και την ορεινή Ναυπακτία και ανήκουσα στην ευρύτερη και μακρά οικογένεια των Μοσχάτων, η Μαλαγουζιά έμελλε να είναι κάτι σαν αυτοεκπληρούμενη προ-φπτεία. Τα αρωματικά χαρίσματά της κίνησαν την προσοχή των τότε νεοανερχόμενων ανθρώπων του κρασιού στην Ελλάδα και τα υπόλοιπα είναι απλά ιστορία. Πρόκειται για μια ποικιλία που θέλει αρκετή προσοχή και λάττρα, καλλιεργητικά αλλά και οινοποιητικά, για να μην φλερτάρει με τον αρω-ματικό πλατειασμό αλλά και την πλαδαρότητα, μα όταν αυτό καταφέρνεται, τότε έχουμε έναν εκ-πληκτικό συνδυασμό φρεσκάδας και αρωματικής πανδαισίας.

Ο Αντώνης Γεωργιάδης,
 τρίτης γενιάς οινοποιός
 μετά της συζύγου του
 Αθηνάς Μώκιου



μαλαγουζιά



Malagousia 2023

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Ασλάνη**

Οινολόγος: **Ελένη Ασλάνη**

Περιοχή: **Νέα Μηχανιώνα**



Ο Λάσκαρης Ασλάνης με τις κόρες του Βίκυ και Ελένη

Ζουμερά ώριμα φρούτα και ισορροπημένη οξύτητα

Μαλαγουζιά από τα αμπέλια που φύτεψε ο Λάσκαρης Ασλάνης

Η ΠΡΩΤΗ ύλη για τη Μαλαγουζιά του οινοποιείου προέρχεται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες στην ευρύτερη περιοχή της Ν. Μηχανιώνας. Τα αμπέλια που με μεράκι φύτεψε ο Λάσκαρης Ασλάνης, καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας σε αμμοαργιλικά εδάφη. Βασικό χαρακτηριστικό της παραθαλάσσιας περιοχής είναι το ιδιαίτερο μικροκλίμα της, στο οποίο θα συναντήσουμε μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας μέσα στην ημέρα, καθώς οι θαλασσινές αύρες διαπερνούν τον αμπελώνα, μετρίζοντας έτσι τα τοπικά μετεωρολογικά φαινόμενα.

Μια τραγανή Μαλαγουζιά με λαμπερό πράσινο - κίτρινο χρώμα στο ποτήρι. Σαγηνευτικά αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων όπως λευκόσαρκο ροδάκινο και βερίκοκο κυριαρχούν στη μύτη σε συνδυασμό με εσπεριδοειδή και λευκά άνθη. Στο στόμα έχει μέτριο σώμα, ισορροπημένη οξύτητα και λιπαρή αίσθηση. Ζουμερά, ώριμα φρούτα όπως ροδάκινο και πεπόνι πλαισιωμένα από νότες μοσχολέμονου και λεμονανθών γεμίζουν το στόμα σε κάθε γουλιά. Ζωηρή και μακράς διάρκειας επίγευση. Αποτελεί ιδανικό συνδυασμό για σαλάτες, χορτόπιτες, όσπρια, ριζότο λαχανικών καθώς και πουλερικά με ελαφριές λευκές σάλτσες. Αλκοόλ 12,5%

Τρύγος & οινοποίηση

Ο χειρωνακτικός τρύγος λαμβάνει χώρα στα μέσα του Αυγούστου. Τα σταφύλια φτάνουν στο οινοποιείο και αφού ψυχθούν ακολουθείται προζυμωτική κρυσταλλοποίηση 12 ωρών και αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες. Παραμονή του κρασιού σε ανοξείδωτες δεξαμενές για 4 μήνες στις λεπτές οινολάσπες του με περιοδική ανάδευση.

ASLANIS
FAMILY WINERY

Όταν μιλά η ψυχή της Μαλαγουζιάς

Μια ετικέτα που αντιπροσωπεύει επάξια το terroir της Κοιλιάδας της Αρχαίας Ολυμπίας

ΕΝΑ ΚΡΑΣΙ με έντονα αρώματα λευκών λουλουδιών, όπως γιασεμί, και τροπικών φρούτων. Στόμα γεμάτο με μακρά επίγευση, δροσερή οξύτητα που συνοδεύεται από φρουτώδη αρώματα βερίκοκου, λευκόσαρκων φρούτων και εσπεριδοειδών προσφέρει η Μαλαγουζιά του Κτήματος Ολύμπια Γη. Στον ιδιόκτητο βιολογικό αμπελώνα 100 στρεμμάτων καλλιεργούνται, εκτός από τη Μαλαγουζιά, οι γηγενείς ποικιλίες Ασύρτικο, Αγιωργίτικο και Αυγουσιάτης, καθώς και οι διεθνείς Merlot, Syrah και Chardonnay με το ιδιαίτερο terroir και μικροκλίμα της περιο-



χής να αποτυπώνεται εξαιρετικά στις τελικές ετικέτες. Το boutique Οινοποιείο, «ψυχή» σήμερα του οποίου είναι τα αδέρφια Στάθης και Αμάντα Λιαρομμάτη, δέχεται χιλιάδες επισκέπτες από όλο τον κόσμο, βάζοντας έτσι και ένα λιθαράκι στην εξωστρέφεια του Ελληνικού Αμπελώνα.

χής να αποτυπώνεται εξαιρετικά στις τελικές ετικέτες. Το boutique Οινοποιείο, «ψυχή» σήμερα του οποίου είναι τα αδέρφια Στάθης και Αμάντα Λιαρομμάτη, δέχεται χιλιάδες επισκέπτες από όλο τον κόσμο, βάζοντας έτσι και ένα λιθαράκι στην εξωστρέφεια του Ελληνικού Αμπελώνα.

Malagousia 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Ολύμπια Γη**
Οινολόγος: **Σωτήρης Πατρινός**
Περιοχή: **Αρχαία Ολυμπία**





Ένα οινικό success story

Η επένδυση του Βαγγέλη Γεροβασιλείου στην αναβίωση της Μαλαγουζιάς

ΤΟ 1981 ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου ξεκινά την αναβίωση των 25 στρεμμάτων οικογενειακού αμπελώνα στην περιοχή Παπαμόλα Επανομής, 25 περίπου χλμ. νοτιοανατολικά της Θεσσαλονίκης. Φυτεύει την ποικιλία Μαλαγουζιά, την οποία είχε πρωτο-οινοποιήσει και διασώσει από την εξαφάνιση τη δεκαετία του '70, όταν δούλευε ως οινολόγος στο Κτήμα Πόρτα Καρράς. Σήμερα, η έκταση της Μαλαγουζιάς στο Κτήμα Γεροβασιλείου φτάνει τα 550 στρέμματα, περίπου δηλαδή το μισό της συνολικής έκτασης του αμπελώνα, και συναντάμε δύο κλώνους της ποικιλίας. Έναν μικρόρωγο και έναν μεγαλόρωγο. Ο μικρόρωγος είναι λιγότερο παραγωγικός, με μεγαλύτερη οξύτητα και αρωματική ένταση.

Τα τελευταία χρόνια γίνονται συστηματικές προσπάθειες του Κτήματος σε συνεργασία με ιδιωτικά ιδρύματα και πανεπιστήμια, για την ταυτοποίηση των κλώνων και την ανάλυση του αρωματικού προφίλ της ποικιλίας, ώστε να αποδειχθεί η δυναμική και η μοναδικότητα του DNA της. Ήδη οι πρώτες μελέτες έδειξαν ότι το DNA της Μαλαγουζιάς δεν ταυτίζεται με καμιά άλλη γνωστή ποικιλία, που σημαίνει ότι είναι μια ξεχωριστή και μοναδική ποικιλία.

Η Μαλαγουζιά του Κτήματος έχει λαμπερό αχυρένιο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες και αρώματα ώριμων φρούτων, όπως αχλάδι, μάνγκο και κίτρο. Το στόμα παρουσιάζεται πλούσιο και γεμάτο με αρώματα λεμονιού, που δίνουν ένα ισορροπημένο τελείωμα. Σερβίρεται στους 8-10°C. Οι γευστικοί συνδυασμοί που προτείνονται είναι θαλασσινά, πουλερικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες και σαλάτες φρέσκων λαχανικών, μεσογειακή και ασιατική κουζίνα.

Μαλαγουζιά 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Γεροβασιλείου**
Οινολόγος: **B. & A. Γεροβασιλείου**
Περιοχή: **Επανομή**

Οινοποίηση

Μετά την προζυμωτική κρουσεκκύλιση, η οινοποίηση πραγματοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 18°C, ενώ ποσότητα οινοποιείται σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες του για μερικούς μήνες, κερδίζοντας σε δομή και σώμα.





Αιθέρια ομορφιά

Μια πλούσια γευστική εμπειρία από το Κτήμα Σεμέλη

ΤΟ ΑΕΤΗΡΙΑ είναι ένα μοναδικό blend με 90% Μαλαγουζιά και 10% Chardonnay από ειδικά επιλεγμένα αμπελοτόπια της ορεινής Κορινθίας και της ορεινής Αιγιαλείας αντίστοιχα. Οι συνθήκες καλλιέργειας των δύο ποικιλιών συνεισφέρουν στη διατήρηση των χαρακτηριστικών αρωμάτων και της υψηλής οξύτητας του κρασιού.

Τα σταφύλια, αμέσως μετά τη συγκομιδή τους, μεταφέρονται στο οινοποιείο όπου τοποθετούνται στον ψυκτικό θάλαμο για ένα βράδυ σε θερμοκρασία 7 – 8 °C. Ακολουθούν απορραγισμός, κρυσεκκύλιση για 12 ώρες στους 6°C και

ήπια πίεση σε πνευματικό πιεστήριο. Η παραγωγή συνεχίζεται με κλασική λευκή οινοποίηση σε ανοξειδωτες δεξαμενές και ωρίμανση πάνω στις λεπτές οινολάσπες σε χαμηλή θερμοκρασία για τουλάχιστον τρεις μήνες. Το αποτέλεσμα είναι

Aetheria 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Σεμέλη**
Οινολόγος: **Γιάννης Φλεριανός**
Περιοχή: **Νεμέα**

ναί ένας αχυρόξανθος οίνος με εντυπωσιακά και ντελικάτα αρώματα φρεσκοκομμένου πράσινου μήλου, γλυκού αχλαδιού, τη δροσερή σπιρτάδα πράσινης πιπεριάς και φρέσκων βοτάνων. Στο στόμα, απολαμβάνουμε ένα πλούσιο, αρμονικό και τραγανό σώμα με μια άψογη ισορροπία γεύσεων. Η δροσερή επίγευση διαρκεί με αρώματα λεμονόχορτου και μια διακριτική πικάντικη νότα που αναδεικνύει την πλούσια γευστική εμπειρία.

Συνοδεύει ιδανικά πιάτα όπως sashimi, θαλασσινά, ψάρια, πουλερικά, ριζότο και πράσινες σαλάτες. Σερβίρεται στους 9-11 °C.



Εκφράζει τον τόπο της

Κρεμώδης υφή και μακριά επίγευση σε κάθε γουλιιά της Μαλαγουζιάς από το Κτήμα Ακράνι, που οινοποιεί στο terroir της Κω

ΑΧΥΡΕΝΙΟ προς ελαφρώς κίτρινο χρώμα. Η μύτη θυμίζει κήπο με βερικοκιές και ροδακιές, σε φόντο φρυγανισμένου ψωμιού για την 100% ΠΓΕ Κως Μαλαγουζιά από το Κτήμα Ακράνι. Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπελώνες με μέσο όρο ηλικίας πρέμνων τα 15 χρόνια ενώ το 70% καλλιεργείται σε αργιλοπετρώδη κοκκινώματα, σχιστολιθικού μητρικού πετρώματος και το υπόλοιπο 30% σε αμμώδη ασβεστολιθικά εδάφη. Η διαχείριση και εξέλιξη του οικοσυστήματος βασίζεται αποκλειστικά στις αρχές της Βιολογικής Γεωργίας και το Κτήμα είναι πιστοποιημένο ως βιολογικό για την εσοδεία του 2023. Σε ό,τι αφορά την ωρίμανση του κρασιού, το 60% παραμένει για 4 μήνες σε ανοξειδωτες δεξαμενές και το υπόλοιπο 40% περνάει ένα μικρό χρονικό διάστημα σε δρύινα βαρέλια. Κατά την περίοδο αυτή γίνονται περιοδικά batonnage.

Μαλαγουζιά 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Ακράνι**
Οιολόγος: **Μιχάλης**
Σκευοφύλαξ
Περιοχή: **Κως**



Μια high altitude Μαλαγουζιά

Από ένα μικρό αμπελοτόπι στα 720 μέτρα, στον Άγιο Παντελεήμονα Φλώρινας

ΗΤΑΝ ΤΟ 2004 όταν έγινε η φύτευση της Μαλαγουζιάς, σε ένα επιλεγμένο block στον αμπελώνα της Σαμαρόπετρας του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, στο ιδιαίτερης μορφολογίας οροπέδιο του Αμυνταίου. Ανάμεσα στους λόγους που οδήγησαν στην απόφαση αυτή, ήταν και το υψόμετρο. Πράγματι τα 720 μέτρα είναι ένα από τα μεγαλύτερα υψόμετρα όπου καλλιιεργείται η συγκεκριμένη ποικιλία στην Ελλάδα. Από τότε, ξεκίνησε μια περίοδος αμπελουργικής μελέτης της Μαλαγουζιάς σε αυτό το μικρό κομμάτι γης. Το μεσοκλίμα της περιοχής, σε συνδυασμό με τον βορειοδυτικό προσανατολισμό, τη μέση κλίση 15% και τα φτωχά αμμώδη εδάφη του block, φά-

Μαλαγουζιά Single Block 2022

Οινοποιείο: **Κτήμα Κυρ-Γιάννη**
Οινολόγος: **Αντώνης Κιοσέογλου**
Περιοχή: **Άγιος Παντελεήμονας, Αμύνταιο**

νηκαν να ταιριάζουν στις ανάγκες και τις ευαισθησίες της ποικιλίας. Αντίστοιχη προσέγγιση υπομονής και πειραματισμού, ακολουθήθηκε και στο οινοποιείο με μικροοινοποιήσεις μέσα στα χρόνια.

Η εσοδεία του 2022 ήταν η επίσημη πρώτη για τη Μαλαγουζιά Single Block του Κτήματος Κυρ-Γιάννη στην αγορά. Ο τρύγος με το χέρι έγινε στις 6 Σεπτεμβρίου στο μικρό αμπελοτόπι, σε μια χρονιά επαγρύ-

πνησης και υπομονής λόγω των μεταπτώσεων των καιρικών συνθηκών. Αυστηρή διαλογή σταφυλιών και οινοποίηση σε δεξαμενή με ήπιο batonnage κατά περιόδους, με στόχο να λάμψουν η ποικιλία και ο τόπος. Και αυτός ο στόχος επετεύχθη απόλυτα, καθώς το ποτήρι γεμίζει με μια Μαλαγουζιά με καθαρότητα αρωμάτων, φρεσκάδα και τη χαρακτηριστική κομψότητα του Αμυνταίου. Μύτη με διακριτικά αρώματα γιασεμιού και χαμομηλιού να συνοδεύονται από νότες πράσινου μήλου και λεμονιού, καλή δομή στο στόμα, με νεύρο που διακρίνει την ορεινή προέλευση της ποικιλίας. Η Μαλαγουζιά Single Block του Κτήματος Κυρ-Γιάννη ήρθε σίγουρα για να μείνει.



Micro-terroir επικέτες

Η Μαλαγουζιά Single Block έρχεται να προστεθεί στην ξεχωριστή πρόταση των λευκών micro-terroir επικετών του Κτήματος Κυρ-Γιάννη από το Αμύνταιο (Ντρούμο, Πάλπο, Ασύρτικο Ταρσανάς).





Μαλαγουζιά Νικολάου 2023

Οινοποιεί: **Κτήμα Νικολάου**
Οινολόγος: **Δημήτρης Νικολάου**
Περιοχή: **Νεμέα**



Ζωντάνια στον ουρανίσκο

Χρυσάφιες ανταύγειες, θεσπέσιο άρωμα και μεταξένια γεύση συνδυασμένα με χαμηλή οξύτητα. Γλυκά αρώματα από φρέσκα φρούτα, ροδάκινο, βερίκοκο και εσπεριδοειδή για τη Μαλαγουζιά Νικολάου

ΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ προέρχονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες 16 στρεμμάτων της οικογένειας Νικολάου, αποκλειστικά βιολογικής γεωργίας στην περιοχή Ντουραμάνη με ηλικία αμπελιών τα 8 έτη. Τα επιλεγμένα αμπελοτεμάχια έχουν κλίση 2%, προσανατολισμό νότιο και απόδοση περί τα 1.000 κιλά ανά στρέμμα. Η συλλογή γίνεται με το χέρι όταν τα σταφύλια έχουν φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο φαινολικής και αλκοολικής ωρίμανσης. Στη συνέχεια ψύχονται στους 4° C και κρυσταλλίζονται στους 8° C για 10 ώρες. Χρησιμοποιώντας μόνο τον πρόρωγο, λαμβάνει χώρα η αλκοολική ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας στους 17° C για την ανάδειξη όλου του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας. Η Μαλαγουζιά Νικολάου (13,0% vol.) προτείνεται να σερβίρεται σε θερμοκρασία 12° C και συνδυάζεται ιδανικά με ελαφριά γεύματα, σαλάτες και θαλασσινά.

Τρεις γενιές

Η ενασχόληση με την καλλιέργεια αμπελιών στις παρυφές του βουνού Βέσεζα, στη θέση «Ντουραμάνη» Νεμέας, ξεκίνησε το 1936 από τον Δημήτρη Νικολάου. Η αγάπη μεταδόθηκε στη δεύτερη γενιά, με τον Γιάννη Νικολάου να ιδρύει το Οινοποιείο Νικολάου το 1984, μετά την ολοκλήρωση εξειδικευμένων σπουδών στην Οινολογία και την Αμπελουργία στο Μπορντό. Τα τελευταία 20 χρόνια με τη βοήθεια της τρίτης γενιάς, του επίσης οινολόγου Δημήτρη Νικολάου, επενδύει συνεχώς σε τεχνολογίες αιχμής στην οινοποίηση.



Με αφοσίωση και πάθος

Μια δροσερή προσέγγιση της δημοφιούς λευκής ποικιλίας από το Κτήμα Κοντοζήση

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ της single vineyard ετικέτας Sun White Μαλαγουζιά 2023 χρησιμοποιείται αποκλειστικά ο πρώτος χυμός, ελεύθερης ροής (χωρίς χρήση πιέσεων σε πιεστήριο) και η ζύμωση εκτελείται από αυτόχθονες ζύμες. Η ζύμωση τελείται σε τιμεντένιες δεξαμενές με τον οίνο να παραμένει σε αυτές για τουλάχιστον τρεις μήνες με τις λεπτές οινολάσπες, αποτελώντας στην ουσία μία από τις ελάχιστες Μαλαγουζιές που παράγεται εξ ολοκλήρου σε τιμεντένια δεξαμενή με στόχο την ανάδειξη της πολυπλοκότητας της ποικιλίας. Ακολουθεί στατική απολάσπωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές και δεν εφαρμόζεται φιλτράρισμα, Δημιουργός το Κτήμα Κοντοζήση στους πρόποδες των Αγράφων, όπου ο Ανδρέας Κοντοζήσης από το 1991 και η Αφροδίτη Τούσια από το 2013, καλλιεργούν ασυμβίβαστα αλλά με βάση τις αρχές της βιολογικής και βιοδυναμικής καλλιέργειας τα 140 στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα τους και οινοποιούν τα σταφύλια τους με αστείρευτη αφοσίωση και πάθος.



Sun White Μαλαγουζιά 2023

Οινοποιείο: **Κτήμα Κοντοζήση**
Οινοποιός: **Ανδρέας Κοντοζήσης**
Περιοχή: **Κανάλια Καρδίτσας**



μαλαγουζιά



Κρασί **ιδιόκτητων** ορεινών αμπελώνων με **βοτανικά** και ορκετά αρώματα και **δροσερή** οξύτητα είναι η **Μαλαγουζιά** της Εδανός Οινοποιητική.

Με τη χάρη και τη δροσιά του ορεινού αμπελώνα

Φινετσάτα αρώματα γιασεμιού, ανθών εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων για τη Μαλαγουζιά της Εδανός Οινοποιητική

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΜΕΝΗ στα 650 μ. υψόμετρο στην ανατολική ορεινή Αιγιάλεια, η πρώτη ύλη για τη Μαλαγουζιά του μικρού οικογενειακού οινοποιείου της Αχαΐας, που από το 1975 συνδυάζει την τεχνολογία αιχμής και την οινική παράδοση για την παραγωγή ποιοτικών βιολογικών οίνων, προέρχεται από βιολογικούς ιδιόκτητους αμπελώνες του οινοποιείου στον Καλαμιά Αιγιάλειας. Ένα χωριό με μακρά αμπελοοινική παράδοση και συνέχεια μέσα στη μοναδική ομορφιά και παγκόσμια αναγνωρισμένη αμπελουργική ζώνη της Αιγιάλειας. Η Εδανός Οινοποιητική δίνει

Μαλαγουζιά 2023

Οινοποιείο: **Εδανός Οινοποιητική**
Οινολόγος: **Παναγιώτης Παπαγιαννόπουλος**
Περιοχή: **Καλαμιάς Αιγιάλειας**

έμφαση στις τοπικές ποικιλίες της περιοχής όπως ο Ροδίτης, το Λαγόρθι, το Μοσχάτο Ρίου, το Μαύρο Καλαβρυτινό και η Μαυροδάφνη ενώ καλλιεργεί επίσης Syrah και Merlot. Η Μαλαγουζιά ΠΓΕ Αχαΐα είναι ένα ξηρό κρασί με πολύ ιδιαίτερη λιπαρή υφή και έντονο αρωματικό χαρακτήρα. Ιδανικοί γευστικοί συνδυασμοί για την ετικέτα της Εδανός Οινοποιητική αποτελούν τόσο τα μαλάκια όπως η σουπιά και το καλαμάρι, όσο και οι πράσινες σαλάτες και τα ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες λαχανικών ή πέστο.

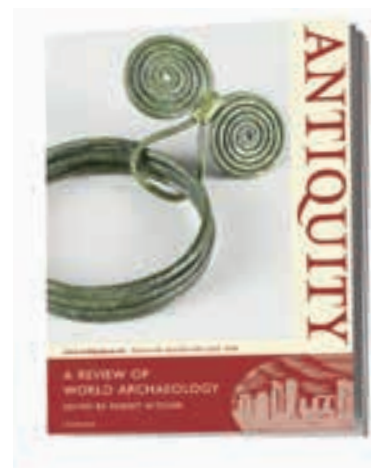




Ολοκληρωμένες λύσεις
για την Αρπελουργία



Οι Ρωμαίοι γνώριζαν καλά πολλές διαφορετικές τεχνικές για να κατακτήσουν και να διαφοροποιήσουν τις ιδιότητες των κρασιών τους. Η μεταβολή στο μέγεθος, το σχήμα και τη θέση των δοχείων ζύμωσης, αποτελούσε κρίσιμο παράγοντα. Σήμερα, θάβοντας τα δοχεία στο έδαφος, οι οινοποιοί μπορούν να ελέγχουν τη θερμοκρασία και να παρέχουν ένα σταθερό περιβάλλον για το κρασί που ζυμώνεται και ωριμάζει κατά τη διάρκεια πολλών μηνών



Πολύ καλύτερη γεύση είχε τελικά το ρωμαϊκό κρασί

Ω

ς ένα κακοφτιαγμένο και εντελώς δυσάρεστο ποτό θεωρείτο για πολλά χρόνια από την επιστημονική κοινότητα το κρασί που έπιναν οι Ρωμαίοι. Λέγεται δε,

ότι οι οινοποιοί της εποχής έπρεπε να καλύψουν τις στέλειες των προϊόντων τους προσθέτοντας μπαχαρικά, βότανα και άλλα συστατικά. Ωστόσο, πρόσφατη έρευνα έρχεται να ανατρέψει τον ερασιτεχνικό χαρακτήρα της ρωμαϊκής οινοποίησης, διαπιστώνοντας ότι όχι μόνο ήταν πολύ πιο προηγμένη απ' ό,τι πιστεύαμε, αλλά και ότι το ρωμαϊκό κρασί είχε περίπλοκες γεύσεις και χρώματα.

Ο επικεφαλής ερευνητής, δρ Dimitri Van Limbergen, αρχαιολόγος και ειδικός στην αρχαία αμπελοκαλλιέργεια στο Πανεπιστήμιο της Γάνδης, εξηγεί με βάση τα ευρήματά του, ότι τα αρχαία ρωμαϊκά κρασιά θα έμοιαζαν περισσότερο με τα σημερινά, όλο και πιο δημοφιλή, «πορτοκαλί κρασιά», ή με τα κόκκινα, που προκύπτουν από την αρχαία Γεωργιανή ποικιλία στα-

φυλιού Saperavi, όπου τα λεγόμενα qvevri, δηλαδή πήλινα μεγάλα δοχεία χρησιμοποιούνται για ζύμωση και παλαίωση. Τα qvevri είναι παρόμοια με τα αρχαία ρωμαϊκά dolia (κεραμικά πιθάρια), ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά γνωρίσματα της ρωμαϊκής οινοποίησης. Τεράστια κελάρια κρασιού γεμάτα με εκατοντάδες από αυτά τα δοχεία έχουν βρεθεί σε όλο τον Ρωμαϊκό κόσμο, αλλά μέχρι σήμερα, κανείς δεν είχε εξετάσει προσεκτικά τον ρόλο τους.

Σε αντίθεση με τα μεταλλικά που χρησιμοποιούνται στη σύγχρονη οινοποίηση, τα πήλινα δοχεία είναι πορώδη, που σημαίνει ότι το κρασί εκτίθεται στον αέρα κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Αυτή η επαφή, ωστόσο, περιορίζεται με την επίστρωση του εσωτερικού των δοχείων με μια αδιαπέραστη ουσία. Οι Ρωμαίοι χρησιμοποιούσαν πίσσα από ρητίνη πεύκου, ενώ σήμερα, εφαρμόζεται ουδέτερο κερί μέλισσας. Η ελεγχόμενη επαφή με τον αέρα δημιουργεί υπέροχα κρασιά, συνήθως με αρώματα γρασίδιου, ξηρών καρπών και αποξηραμένων φρούτων.

Τα θαμμένα πήλινα δοχεία ενθαρρύνουν τον σχημασμό ζυμομυκήτων στην επιφάνεια του γλεύκους. Γνωστές και ως ζύμες «flor», αποτελούν ένα παχύ λευκό στρώμα αφρού που προστατεύει το κρασί από την επαφή με τον αέρα. Τα αρχαία ελληνικά και ρωμαϊκά κείμενα είναι γεμάτα με περιγραφές τέτοιων επιφανειακών ζυμών στους οίνους.



Wine Museum



Tasting Room

EK AND TO 1949 NEOY



Events

venetsanoswinery.com

Megalochori Caldera, Santorini

  *Cyclades GREECE*



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI



2023



DOMAINE
COSTA
LAZARIDI

MALAGOUZIA

Signature

100%
WHITE

BRIGHTEN YOUR SENSES