

ΕΚΔΟΣΗ
2023

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

WineTrails

Ειδική Ετήσια Έκδοση 2023 • ISSN: 2529-1440 • Τιμή: 3 ευρώ ή Δωρεάν με την Agrenda



THE Top 50

ΚΟΥΦΑΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ



Επένδυση στον χρόνο.



DOMAINE
COSTA LAZARIDI



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

Στην Eurobank στηρίζουμε δυναμικά τους οινοπαραγωγούς και τις επιχειρήσεις του ευρύτερου αγροδιατροφικού τομέα, μέσω των ολοκληρωμένων λύσεων του προγράμματος Business Banking Αγροδιατροφικός Τομέας. Σε κάθε στάδιο παρέχουμε ένα σύνολο εργαλείων και επιλογών, που συμβάλλουν ουσιαστικά στη βελτιστοποίηση της παραγωγικής αλλά και της μεταποιητικής διαδικασίας. Μέσα από ένα εύρος χρηματοδοτικών προγραμμάτων, συμβουλευτικών υπηρεσιών και νέων τεχνολογιών θωρακίζουμε τις επιχειρήσεις για να ανταποκρίνονται άμεσα στις ιδιαίτερες συνθήκες του κλάδου ενώ ταυτόχρονα παρέχουμε την τεχνογνωσία για την ανάπτυξη των δραστηριοτήτων τους εντός και εκτός Ελλάδας.

Εφτά χρόνια μετά το πρώτο μας ραντεβού απολαμβάνουμε τα σταθερά βήματα ποιότητας του ελληνικού κρασιού. Οι φετινές επιλογές της ομάδας του The Top 50 by Wine Trails υπόσχονται ένα συναρπαστικό οινικό 2023.



© ΟΣΙΤΡΑΦΙΑ, ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ



Από το οινοποιείο Nico Lazaridi



Δημήτρης και Χρήστος Ταράλης

Επενδύσεις

32 Πόρτο Καρράς New Era Το ακατέργαστο διαμάντι του αμπελώνα του με τα υπέργηρα πρέμνα δίνει ορμή στο project της αναγέννησης του ιστορικού Κτήματος της Χαλκιδικής από ομάδα έμπειρων επαγγελματιών

20 Ζυμώνει σε μάρμαρο Μια παράτολμη ιδέα, την παλαιώση κρασιού σε μαρμάρινο αμφορέα, υλοποίησε το project Fuori Marmo 2019 που κάνει το ντεμπούτο του ως Cabernet Sauvignon IGT Costa Toscana 2019

24 Στην κορυφαία πεντάδα παραγωγών γλυκών οίνων τοποθετείται η Ελλάδα με βάση τα αποτελέσματα του διαγωνισμού Concours Mondial de Bruxelles 2022

Οίνος

ΚΑΘΕΤΕΣ ΔΟΚΙΜΕΣ

14 Amethystos Cava Ξετυλίγοντας το οινικό κουβάρι της εμβληματικής ετικέτας Amethystos Cava ως το 1993 νιώθει κανείς μόνο υπερηφάνεια για το ελληνικό κρασί

28 Κτήμα Κατσαρού Ερυθρό Μια κάθετη δοκιμή που ξεδιπλώνει αρώματα, γεύσεις, επαγγελματισμό και αφοσίωση 30 ετών στην οινοποίηση από ένα Κτήμα, που ανήκει στο αγέρωχο τσαμπί των ελληνικών οινοποιείων

ΣΤΑ ΠΟΤΗΡΙΑ ΤΟΥ 2023

66 The Top 50 Μια ετικέτα που συμμετέχει ενεργά στις καθημερινές συζητήσεις οινόφιλων κι επαγγελματιών για τα νέα μονοπάτια που χαράζει διευρύνοντας τον κύκλο του κρασιού, είναι μια από τις Top 50 ετικέτες του 2023



Τρύφωνας Γεωργόπουλος



Μαρία Ταμωλάκη



Από το οινοποιείο Χατζηδάκη

Πολιτισμός

18 Έναν θησαυρό από τα δαιδαλώδη κελάρια του αποφάσισε να εμφιαλώσει το brand Taylor's με την ανάμειξη πολύ παλαιών Port, η συνύπαρξη των οποίων με τη δρυ ξεκίνησε πριν τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο

40 Kava Delta Από την αρμονία του λόγου στην αρμονία της γεύσης κινείται το ηχηρό κελάρι του εστιατορίου Delta στο Κέντρο Πολιτισμού - Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος

50 Βιωματικός οινοτουρισμός Τη μεταμόρφωση μιας κραταιάς βιομηχανίας οίνου σε έναν φιλόξενο χώρο μύησης στον μαγικό κόσμο του κρασιού βιώνει σήμερα ο επισκέπτης του Οινοποιείου Σεμέλη στο Κούτσι Νεμέας

Πρόσωπα

96 Στέλιος Κεχρής «Το σλόγκαν μου είναι ο κάθε οινοποιός να κάνει τη δική του Ρετσίνα. Η αγορά εκεί έξω είναι τεράστια. Με ποια κουζίνα δεν ταιριάζει;»

54 Hans Astrom «Ποιος μπορεί να ερμηνεύσει την αίσθηση του τόπου εκτός από τον άνθρωπο. Ενδεχομένως, αν όχι σίγουρα, κάποια σύγχρονα υπολογιστικά προγράμματα μπορούν. Παρόλα αυτά, όλα χρειάζονται ακόμα το ανθρώπινο άγγιγμα. Το terroir είναι η σύνθεση της αίσθησης πάρα πολλών πραγμάτων, πολλά δεν είναι απτά»

99 Αναξαγόρας Λύτρας «Οι Ευμενίδες, κόρες του Σκότους, μερεύουν, γλυκαίνουν και εξευμενίζονται. Κάπως έτσι ψυχάζει κι ένα γλεύκος. Στην αρχή του άγριου, επιθετικού, με το πέρασ του χρόνου ζυμώνει, γίνεται κρασί, στρογγυλεύει, εξευμενίζεται με τους νόμους της φύσης»

* Στη φωτογραφία του εξοφύλλου ο οινοποιός Γιώργος Γαβαλάς

TSELEPOS WINES



Διάλεξε την Αμαλία που ταιριάζει στη δική σου γιορτή



www.tselepos.gr

Μπορεί το κρασί να μας κάνει καλύτερους ανθρώπους;

Ο κώδικας του κρασιού προάγει τη συνεννόηση μεταξύ των ανθρώπων και διευκολύνει προς έναν δημιουργικό οραματισμό

Η αλήθεια είναι ότι το κρασί μπορεί να κάνει πολλά. Είναι από τα λίγα πεδία ενδιαφέροντος του ανθρώπου αυτά τα χρόνια που καλλιεργεί τον πολιτισμό, διευκολύνει την κοινωνικότητα, συμβάλλει στην ενδυνάμωση της τοπικής ταυτότητας, λειτουργεί ως καταλύτης για τη συνάντηση των πολιτισμών. Ο κώδικας του κρασιού, είτε έχει να κάνει με τις γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες, είτε σχετίζεται με την κοινή γλώσσα των οινόφιλων σε όλο τον κόσμο, ως προς την αποτύπωση της εμπειρίας τους, προάγει τη συνεννόηση μεταξύ των ανθρώπων και διευκολύνει προς έναν δημιουργικό οραματισμό.

Είτε μιλάμε για τον παλιό ευρωπαϊκό αμπελώνα είτε για τα κρασιά του Νέου Κόσμου, είναι παραπάνω από βέβαιο ότι αναφερόμαστε σε μια διαδικασία εξέλιξης με θετικό πρόσημο, η οποία αξιοποιεί εμπειρίες και αναδεικνύει νέες υπεραξίες. Ακόμα και η τεχνολογία του κρασιού έρχεται να συνδυάσει με μοναδικό τρόπο παραδοσιακές τεχνικές με σύγχρονα υλικά και εργαλεία, τα οποία τιμούν το ανθρώπινο πνεύμα και πιστοποιούν το σεβασμό στο περιβάλλον.

Αντίστοιχα, η δουλειά που γίνεται σήμερα στους περισσότερους αμπελώνες καθιστά τη συγκεκριμένη καλλιέργεια, άλλη μια φορά, τροχιοδεικτική των νέων πρακτικών που αξιοποιούν τη δύναμη της φύσης και μετριάζουν την ανθρώπινη παρέμβαση προς όφελός της. Δεν υπάρχει καμιά αμφιβολία ότι το κρασί στη διαδρομή του χρόνου και ακόμα περισσότερο σήμερα που ο άνθρωπος βιώνει εντονότερα τη μοναξιά του, έρχεται να ανοίξει έως και τις «κλειστές πόρτες» της ανθρώπινης ψυχής, να διευκολύνει την απαραίτητη διαδικασία αυτογνωσίας και, εν τέλει, να φέρει πιο κοντά τον έναν με τον άλλον.

Βεβαίως και δεν είναι όλα ρόδινα. Το κρασί ως εμπορεύσιμο αγαθό και ως στοιχείο με οικονομικό αντικείμενο, ενταγμένο μάλιστα στον διεθνή ανταγωνισμό, δύσκολα θα μπορούσε να μείνει έξω από τις δυνάμεις επιρροής που συνθέτουν τον παγκόσμιο καπιταλισμό. Μάλιστα, η εικόνα συγκέντρωσης που παρατηρείται και στον τομέα τα τελευταία χρόνια, βάζει πολύ συχνά στην άκρη τα στοιχεία πολιτισμού και αλληλεγγύης που κομίζει ο κόσμος του κρασιού, με ό,τι αυτό μπορεί να σημαίνει για την ποιότητα των εγχειρημάτων σε τοπικό επίπεδο.

Πρόκειται για μια διαρκή διαπάλη, χωρίς τέλος, την πορεία



και όχι έκβαση, της οποίας, θα κρίνει και πάλι η ωριμότητα της κοινωνίας και η δέουσα καταναλωτική συνείδηση. Σε κάθε περίπτωση, αν κάτι μπορεί να ανακόψει την αλόγιστη εμπορευματοποίηση των πάντων και τη συγκέντρωση του πλούτου σε όλο και λιγότερους ανθρώπους, αυτό είναι το κρασί. Τόσο με την οικονομική του όσο και με την πολιτιστική του διάσταση. Με απλά λόγια, το κρασί διδάσκει τον άνθρωπο να είναι καλύτερος. Εξάλλου, όπως επισημαίνει στην τελευταία έκθεσή του και ο Ιταλός ευρωβουλευτής, Herbert Dorfmann, χωρίς το κρασί, ο κόσμος μας θα ήταν μια πλήξη!

Καλή σας απόλαυση!

Γιάννης Πανάγος
Εκδότης Διευθυντής

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

ΕΚΔΟΤΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
ΒΑΣΙΚΟΣ ΜΕΤΟΧΟΣ
ΝΟΜΙΜΟΣ
ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ
Γιάννης Πανάγος

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

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Πέτρος Γκόγκος
Μαρία Γιουρουκέλη
Λεωνίδας Λιάμης
Ζήσης Πανάγος
Γιώργος Λαμπίρης
Γιώργος Κοντονής

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/
ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Σπύρος Αλεξίου
Φανή Παπαετροπούλου
Χαρά Οικονόμου

ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ
Σταύρος Κοντός
Ειρήνη Βλάχου
Παναγιώτα Καζαντζή

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ/
ΒΙΒΛΙΟΔΕΞΙΑ
INK - PAPER
& PRINT

ΝΟΤΕΣ ΦΩΣ ΚΑΙ ΧΡΩΜΑΤΑ ΣΤΗΝΟΥΝ ΕΝΑ ΠΛΑΤΟ

Γράφει
ο Τρύφωνας
Γεωργόπουλος
Φωτογράφος



«Ψήνοντας διαφορετικές κοπές κρέατος στο ίδιο γεύμα ανοίγει η βεντάλια των κρασιών που συμμετέχουν» σημειώνει ο Τρύφωνας Γεωργόπουλος.



Τα Ασύρτικα με ριζότο σπανάκι και ξύγαλο χάρισαν διαρκή χαμόγελα.

Ενα από πράγματα που απολαμβάνω περισσότερο στη ζωή είναι να συμμετέχω σε θεματικά ή μη γεύματα με φίλους κι αγαπημένους μου ανθρώπους. Η απόλαυση πολλαπλασιάζεται όταν καλούμαι να είμαι ο οικοδεσπότης. Κάθε μάζωξη, συνεύρεση για γεύμα ή δείπνο ή ακόμα για γεύμα που εξελίσσεται και σε δείπνο είναι ξεχωριστή.



Ακόμα και να είναι ακριβώς ίδια τα άτομα που συμμετέχουν, ίδιο το μέρος όπου θα λάβει χώρα η συνάντηση, ίδια τα εδέσματα και ίδια τα κρασιά, μπίρες και αποστάγματα, ο χρόνος είναι κάθε φορά διαφορετικός, άρα και η εμπειρία στο σύνολό της τελικά διαφέρει από κάθε προηγούμενη. Έτσι ακριβώς συμβαίνει και στις δύο αγαπημένες μου τέχνες, τη μουσική και τη φωτογραφία. Μπορεί η εκτέλεση ενός μουσικού θέματος να είναι ταυτόσημη σε διαδοχικές ημέρες εκτελέσεων, από τους ίδιους συντελεστές με τα ίδια όργανα, στο ίδιο μέρος; Αντίστοιχα, μπορεί μια λήψη να είναι με τον ίδιο τρόπο ταυτόσημη; Αν και τα ερωτήματα είναι ρητορικά, καλό θα ήταν ο καθένας να αναρωτηθεί γιατί κάθε φορά που τίθεται το ίδιο ερώτημα, μια νέα οπτική ξεδιπλώνεται.



Έτσι ακριβώς συμβαίνει και στη μαγειρική. Ακόμα και κάθε φορά που εκτελείται η ίδια συνταγή, η επόμενη αφετηρία μετατοπίζεται έστω κι αν το μόνο που αλλάζει είναι ο εμπλουτισμός της εμπειρίας του μάγειρα. Η αγάπη μου για την υψηλή μαγειρική δεν έχει αφετηρία, όπως αφετηρία δεν έχει και η απόλαυσή της. Πλέον είμαι σίγουρος πως υπήρχε πάντα. Αυτό που μπορώ να τοποθετήσω σε κάποια αφετηρία είναι το πότε ξεκίνησα σε ένα πιάτο να βλέπω χρώματα και νότες. Κάθε πιάτο λοιπόν είναι μια δημιουργία και οφείλει να είναι ένα ολοκληρωμένο έργο.

Μια λάθος νότα στα μπαχαρικά και το πιάτο μπορεί να ακουστεί σαν παιζιμο ακορντεόν από μεθυσμένο που αντί να κρατά το μουσικό όργανο κρατά καλοριφέρ και προσπαθεί να παίξει. Ένα λάθος φως στην υφή από ένα λάθος ψήσιμο και το πιάτο έχει μετατραπεί σε φλεγόμενη ουρά κομμάτι που χάνεται στα βάθη του γαλαξία.



Μηρουσκέτες με ταρτάρ και καπνιστό τόνο απογειώθηκαν με το CYRENE.

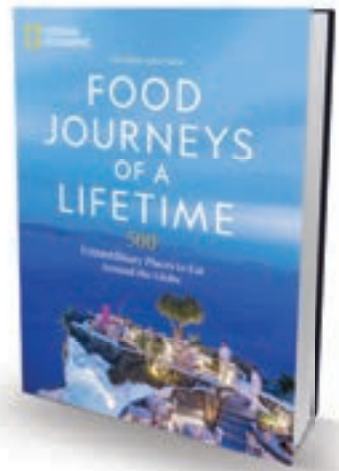


Πανοραμική θέα του εστιατορίου Andronis Arcadia στη Σαντορίνη



Erica Petersen και Φωτεινή Λάσκαρη με τον Τρύφωνα Γεωργόπουλο





Το εξώφυλλο της δεύτερης έκδοσης του «Food journeys of a life time» του National Geographic κοσμή φωτογραφία του Τρύφωνα Γεωργόπουλου.



Από αριστερά: Μιχάλης Στεφανογιάννης, Τρύφων Γεωργόπουλος και Γιώργος Γουρτζίδης

Μέσα από τη φωτογραφία η αγάπη μου για τη μαγειρική από τη μια μεγάλωσε περισσότερο κι από την άλλη εξελίχθηκε με έναν εξαιρετικά μοναδικό τρόπο καθώς διάσπμοι σεφ με αστέρια Michelin ή μη είναι φίλοι και συνεργάτες κι έτσι έχουμε την ευκαιρία να ανταλλάσσουμε απόψεις γύρω από τη σύγχρονη μαγειρική, τις τάσεις που έρχονται, γεύσεις αλλά και τη φιλοσοφία που κρύβουν πίσω τους διάφορες εθνικές κουζίνες, τη σημασία της αισθητικής και των χρωμάτων σε ένα πιάτο και άλλα πολλά. Ενδεικτικά αναφέρω τους πολύ αγαπημένους Λευτέρη Λαζάρου, Στέφανο Καλυμάδη, Δημήτρη Κατριβέση, Paolo Casagrande και Begona Rodrigo.



Σε αυτή τη συνάντηση προσπάθησα να δώσω στα πιάτα στοιχεία από όλους τους παραπάνω chefs μέσα από τη δική μου οπτική και προοπτική. Έτσι είχα την ευκαιρία να συζητήσω αναλυτικά με τους ετερόκλητους επαγγελματικά καλεσμένους μου θέματα που αφορούν το αύριο της ελληνικής γαστρονομίας, τις επιπλέον υπηρεσί-

ες που θα πρέπει να αναπτυχθούν γύρω από την επόμενη ημέρα στην εστίαση καθώς και κατά πόσο θα περιοριστεί η όχι η συμμετοχή του ανθρώπινου παράγοντα στη γαστρονομία.


Απαραίτητη προϋπόθεση για να συμμετάσχει κάποιος στο τραπέζι ήταν πως θα επέλεγε τουλάχιστον ένα μουσικό κομμάτι για κάθε πιάτο και κρασί καθώς και πως θα αναλάμβανε τουλάχιστον μια φωτογραφική λήψη ανά συνδαιτυμόνα. Όλα αυτά με την προϋπόθεση πως θα επρεπε να συζητηθούν και να μοιραστούν αναλυτικά με τους υπόλοιπους καλεσμένους οι λεπτομέρειες των επιλογών καθώς και ποιοι από όλους ήταν οι αγαπημένοι τους συνδυασμοί κρασιού και πιάτου. Θεωρώ ακράδαντα πως έτσι οι άνθρωποι κοινωνικοποιούνται εντονότερα κι έρχονται πιο κοντά με έναν πιο αληθινό τρόπο. Τόπος της συνάντησης, ορίστηκε η Eden Villa. Στο Andronis Arcadia στην Οία της Σαντορίνης.» Δοκιμάστηκαν: ♦ Cyrene Oenobeer 2021, ♦ Amalia Tselepos mag., ♦ Σαντορίνη Νυχτερί Reserve 2020, Santo wines mag., ♦ Alba Vissa 2016 mag., ♦ Μονοπάτι Αϊβαλή 2012 mag., ♦ Trilogia Kokalis 2004 magnum.



ΟΙΝΟΠΟΙΑ
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ
ΙΕΡΟΠΟΥΛΟΥ



ΒΑΡΓΕΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ, ΤΗΛ. 27460 20800



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

Οικογένεια Γερόσημου

Κεντρική διάθεση: Sommelier's Choice, τ. 210 2827904

www.f-i-e-r-o.gr / info@f-i-e-r-o.gr



Κάθετη δοκιμή

Amethystos Cava, το κρασί σύμβολο



ΞΕΤΥΛΙΓΟΝΤΑΣ ΤΟ ΑΜΕΘΥΣΤΟ ΟΙΝΙΚΟ ΚΟΥΒΑΡΙ ΕΩΣ ΤΟ 1993 ΝΙΩΘΕΙ ΚΑΝΕΙΣ ΜΟΝΟ ΠΕΡΗΦΑΝΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ

ΓΡΑΦΕΙ Η ΟΜΑΔΑ ΤΟΥ WINE TRAILS

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Το Amethystos Cava αποτελεί ένα κρασί σύμβολο για το σύγχρονο επώνυμο ελληνικό κρασί. Από την πρώτη εμφάνισή του, τριάντα και πλέον χρόνια πίσω, ως και τις μέρες μας συνεχίζει να τοποθετεί τον ποιοτικό πήχη κι όχι να τον ακολουθεί. Ταυτόχρονα, όλα αυτά τα χρόνια διατηρεί το πλούσιο και στιβαρό ύφος του διανθίζοντάς το με επίκαιρες αρωματικές και γευστικές προεκτάσεις που συμβάλλουν έντεχνα στην

επιπλέον πολυπλοκότητά του, δηλαδή στην επιπλέον ευχαρίστηση οινόφιλων κι επαγγελματιών. Όσο εύκολο είναι να γραφτεί η συνταγή του, τόσο δύσκολο είναι να εκτελείται χρόνο με το χρόνο. Με τέτοιο τρόπο που να μετουσιώνονται οι όποιες διάφορες κάθε σοδειάς σε απλές λεπτομέρειες. Μια συνταγή που συναντά κανείς σε όλα τα σπουδαία κρασιά του πλανήτη και δεν είναι άλλη από την επιμονή στη λεπτομέρεια σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας.



Από αριστερά κ. Φωτιάδης, Λάζαρος Γατσέλος, Βασίλης Πατάκης



Παναγιώτης Πασχαλίδης



Γιώργος Λαζαρίδης

ΩΡΙΜΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΤΗΣ ΔΡΑΜΑΣ

Από κλήματα μεγάλης ηλικίας των αμπελώνων του Κτήματος στη Δράμα, φυτεμένα σε αργιλώδες, πετρώδες έδαφος. Παλαιώνει για 18 μήνες σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια και για τουλάχιστον άλλους τόσους στη φιάλη.

ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ CAVA

Από το 2008 solo σταφύλι είναι το Cabernet Franc δίνοντας επιπλέον φρούτο στο στιβαρό και πλούσιο δομικά Amethystos Cava. Επιλογή που δικαιώνει τους ανθρώπους του Κτήματος

ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΚΑΘΕ ΧΡΟΝΙΑ

ΔΥΝΑΜΗ, ΕΝΤΑΣΗ ΚΑΙ ΦΙΝΕΤΣΑ

Για αρχή κρίνουμε σκόπιμο να αναφερθεί πως η ιδέα για την κάθετη δοκιμή του εμβληματικού Amethystos Cava ξεκίνησε τον περασμένο Ιούνιο όταν βρεθήκαμε για τρίτη συνεχόμενη φορά μέσα σε έξι μήνες αντιμέτωποι, ανάμεσα σε άλλες ετικέτες, με τις σοδειές του 2001 και του 2004. Η φρεσκάδα και η δύναμη και των δύο κρασιών σε συνδυασμό με τον ξεκάθαρο χαρακτήρα κάθε χρονιάς λειτούργησαν απλά ως καταλύτης. Έτσι, οι σοδειές του 2020, του 2019 και

του 2014 εκπροσώπησαν την περασμένη δεκαετία δείχνοντας ταυτόχρονα το νεαρό της ηλικίας τους και τη φωτεινή προοπτική για το μέλλον. Σαφώς το 2014 δείχνει ξεκάθαρα σημάδια σχηματισμού σε σχέση με τα νεαρότερα αδέρφια του, ωστόσο η δύναμη του φρούτου αναμφίβολα θα επιβραβεύσει τους πιο υπομονετικούς. Η φράση «συμπαγής χείμαρρος» χαρακτηρίζει τη δυναμική εξωστρέφεια της σοδειάς του 2019 ενώ η σοδειά του 2020 συνδυάζει με εξαιρετική ισορροπία δύναμη, ένταση και φινέτσα δείχνοντας επιπλέον διαστάσεις πολυπλοκότητας.

ΣΟΔΕΙΑ-ΣΤΑΘΜΟΣ ΤΟ 2008

ΤΟ ΧΥΜΩΔΕΣ CABERNET FRANC

Τα επόμενα δύο δείγματα τυχαίων εσοδειών από τη δεκαετία του 2000 αποτέλεσαν το εναρκτήριο λάκτισμα για μια παρατεταμένη και άκρως ενδιαφέρουσα συζήτηση. Οι σοδειές που βγήκαν από την κληρωτίδα ήταν το 2006 και το 2009. Εδώ αξίζει να σημειωθεί πως το 2008 ήταν σοδειά-σταθμός για τη συγκεκριμένη ετικέτα, καθώς το Cabernet Sauvignon παρέδωσε άρδην το ανοικτήρι στο Cabernet Franc.

Στην καθιερωμένη κι αναμφίβολα ξεπερασμένη ερώτηση «γιατί;» η απάντηση ήρθε από τα ποτήρια, καθώς αυτό που διαφοροποιούσε το 2009 από το εξαιρετικό 2006 ήταν μια επιπλέον «χυμώδης» διάσταση. Τέτοιες αλλαγές συμβαίνουν όταν και μόνο όταν υπάρχουν ξεκάθαροι στόχοι, βαθιά γνώση των εμπλεκόμενων αντικειμένων, ορθή ενορχήστρωση και κυρίως αντίληψη για το πού θα οδηγηθούν τα πράγματα στην παγκόσμια οινική σκηνή σε συνδυασμό με την απαραίτητη αποφασιστικότητα.

ΕΛΑΜΨΑΝ 1993 & 1999

ΠΟΛΥΠΛΟΚΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΜΠΟΥΚΕΤΑ

Η δοκιμή και ταυτόχρονα εξαιρετική εμπειρία, την οποία συστήνουμε ανεπιφύλακτα σε κάθε οινόφιλο κι επαγγελματία, ολοκληρώθηκε με δύο σοδειές από τη δεκαετία του 1990. Το 1999 και το 1993 έλαμψαν στα ποτήρια χαρίζοντας μας εξαιρετικά πολύπλοκα αρωματικά και γευστικά μπουκέτα που αν και

στηρίζονταν σε τριτογενείς βάσεις ο ποικιλιακός χαρακτήρας δήλωνε το παρόν με ώριμη περηφάνεια. Αναμφίβολα το 1993 ήταν ένα έτοιμο κρασί που χρειάζεται ιδιαίτερη φροντίδα τόσο κατά την καταναλωσή του στο παρόν, όσο και στο άμεσο μέλλον. Αντίστοιχα, το 1999 διατηρεί μια δομική φρεσκάδα που του δίνει τα εφόδια να κλείνει το μάτι σε πολλά ποικιλιακά ξαδέρφια του από το εξωτερικό.

Τρεις γενιές Port σε ένα ποτήρι

Έναν από τους θησαυρούς που διατηρεί στα δαιδαλώδη κελάρια του αποφάσισε να εμφιαλώσει το πολυτελές brand Taylor's και να το προσθέσει στη σειρά των περιορισμένων και σπάνιων ετικετών του. Δίχως καμία αμφιβολία πρόκειται για ένα μοναδικό προϊόν. Η δημιουργία του βασίζεται στην ανάμειξη πάρα πολύ παλαιών κρασιών Port όπως μαρτυρά και ο τίτλος του. Η συνύπαρξη των περισσότερων με τη δρυ ξεκίνησε πριν από τον Β' Παγκόσμιο

Πόλεμο. Ένα εξαιρετικά πολύπλοκο κρασί που ξέχωρα από ισορροπημένο μπορεί να χαρακτηριστεί και συμμετρικό. Κάθε άρωμά του προκύπτει από τη γνώση, την εμπειρία και την αφοσίωση τριών και πλέον γενεών. Αρκεί να σκεφτεί κανείς ότι το συγκεκριμένο μπουκάλι παρήχθη προτού το Άγαλμα της Ελευθερίας διασχίσει τον Ατλαντικό καθώς και πολύ πριν κυκλοφορήσει το πρώτο μπουκάλι της Coca-Cola, σε μια περίοδο που η Ευρώπη ζούσε την ευφορία της Belle Époque.



Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

ΑΠΟ ΤΟ 1997



Γιάννης Μπουτάρης

Με ρίζες στην οικογενειακή οινοποιητική επιχείρηση που ίδρυσε ο παππούς του το 1879, ο Γιάννης Μπουτάρης ίδρυσε το 1997 την Κυρ-Γιάννη με στόχο τη δημιουργία ποιοτικών κρασιών με χαρακτήρα, που εκφράζουν τα οινοπέδια προέλευσης: Νάουσα και Αμύνταιο.



Ξινόμαυρο

Έντονα και πολύπλοκα αρώματα, υψηλή οξύτητα και τανίνες ανοικτό χρώμα και μέτριο σώμα. Δυνατότητα μακράς παλαιώσης. ΠΟΠ Αμύνταιο και Νάουσα. Κλωνική επιλογή.

Αμύνταιο

ΦΑΔΡΙΝΑ

Στο Αμύνταιο, την ψυχρότερη οινοπαραγωγική ζώνη της Ελλάδας, οι τέσσερις λίμνες εξισορροπούν τις ακρότητες του ηπειρωτικού κλίματος. Στα φτωχά, αμώδη εδάφη της περιοχής παράγονται αρωματικά κρασιά με δροσερή οξύτητα, ενώ οι αμπελώνες με παλιά κλήματα Ξινόμαυρου προσφέρουν μια από τις πιο φινετσάτες εκφράσεις της μοναδικής ποικιλίας.



ΕΠΙΣΚΕΥΘΕΙΤΕ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΣΤΗ ΝΑΟΥΣΑ

Απολαύστε τη μαγευτική θέα των αμπελιών της Κυρ-Γιάννη, στις πλαγιές του όρους Βέρμιο, περπατήστε ανάμεσα στα απέλια του Ξινόμαυρου, γευθείτε τα κρασιά στον τόπο παραγωγής τους και γνωρίστε την κληρονομιά της οικογένειας Μπουτάρη.

ΚΤΗΜΑ ΝΑΟΥΣΑ



Νάουσα

ΗΜΑΘΙΑ

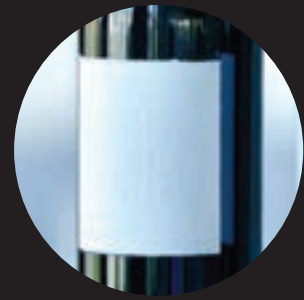
Στη Νάουσα το κλίμα είναι ψυχρό μεσογειακό. Κυρίαρχη ποικιλία είναι το Ξινόμαυρο που είναι φυτεμένο σε γενικά βαριά εδάφη, με χημική σύσταση που ποικίλει, προσφέροντας δομή, πολυπλοκότητα και χαρακτήρα. Στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη ο αμπελώνας των 560 στρεμμάτων χωρίζεται σε 42 τεμάχια, τα οποία διαχειριζόμαστε και οινοποιούμε ξεχωριστά αναδεικνύοντας το μοναδικό terroir της περιοχής.

Απολυτοποιητές Αντιπαραρροήσες για την Ε.Μ.Α. Β. Ι. Καρούλιας Τ. +30 214 6876200



INFO@KIRIYIANNI.GR | KIRIYIANNI.GR
ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ





Ζυμώνει σε μάρμαρο

Το τοσκανέζικο Cabernet των 1.085 ευρώ

«Ο άνθρωπος πρέπει να πραγματοποιεί τα όνειρά του», είπε ο Yannick Alléno, παρουσιάζοντας το Fuori Marmo 2019. Όλα ξεκίνησαν από μία παράτολμη ιδέα, με την παλαίωση ενός κρασιού σε λευκό μάρμαρο. Η ιδέα μετατράπηκε σε αναζήτηση ενός μπλοκ 34,8 τόνων. Η ομάδα δούλεψε σκόπιμα για πέντε μήνες για να παράγει δύο ωσειδείς αμφορείς των 17,5 hl, βάρους άνω των δύο τόνων και με κόστος 100.000 ευρώ ο καθένας. Έτσι, δύομισι χρόνια αργότερα, το έργο Fuori Marmo κάνει το ντεμπούτο του ως Cabernet Sauvignon IGT Costa Toscana 2019. Κοστίζει 1.085 ευρώ και η παραγωγή περιορίζεται σε 1.000 τυπικές φιάλες, 120 magnum και 80 διπλά magnum. Διατίθεται στο εστιατόριο Maremma στο Λονδίνο.

Έναν αιώνα μετά

Νέα ετικέτα και φιλοσοφία για το Chateau Lafite Rothschild

Τα τελευταία χρόνια, πολλά από ακριβότερα κρασιά του κόσμου προέρχονται από σπουδαία γαλλικά chateau, όπως το Domaine de la Romanée-Conti από την Βουργουνδία και οι τιμές τους παραμένουν απλησίαστες. Ωστόσο, ένα Chateau ορόσημο του Μπορντό με τεράστια ιστορία θέλει να φέρει μία αλλαγή παρουσιάζοντας μία νέα ετικέτα με τιμή λιανικής τα 99 δολάρια. Ο λόγος για το Château Lafite Rothschild και την ετικέτα Anseillon. Το κρασί προέρχεται από σοδειά του 2018 και είναι χαρμάνι 48% Merlot, 39% Cab. Sauvignon και 13% Petit Verdot. Παράλληλα, ο αμπελώνας από τον οποίο συλλέχθηκαν χειρωνακτικά τα σταφύλια αναθεωρήθηκε με νέες τεχνικές καλλιέργειας.





WSPC

ESTABLISHED 2004

ΟΙ ΚΟΡΥΦΑΙΟΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΩΣ ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΟ WSPC



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

WINE | SPIRITS
INTERNATIONAL
QUALIFICATION



SOMMELLERIE
WORLD'S TOP QUALIFICATION



**WINE
SCHOLAR
GUILD**

WINE INDUSTRY'S
ADVANCED
CERTIFICATION



BSA

BEVERAGE
STANDARDS
ASSOCIATION

COFFEE | TEA | COCOA
CERTIFIED EDUCATION

11 GLAFKOU STREET, 175 64, P. FALIRO, ATHENS, GREECE

T: (+30) 210 98 82 540 & 544

www.wspc.gr

1981 1982 1983 1984 1985 1986 1987 1988 1989

1990 1991

1992 1993 1994 1995 1996 1997 1998 1999

2000 2001 2002 2003 2004 2005

2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023

*Κάναμε τον χρόνο,
Κτήμα μας.*

Pixel Creative

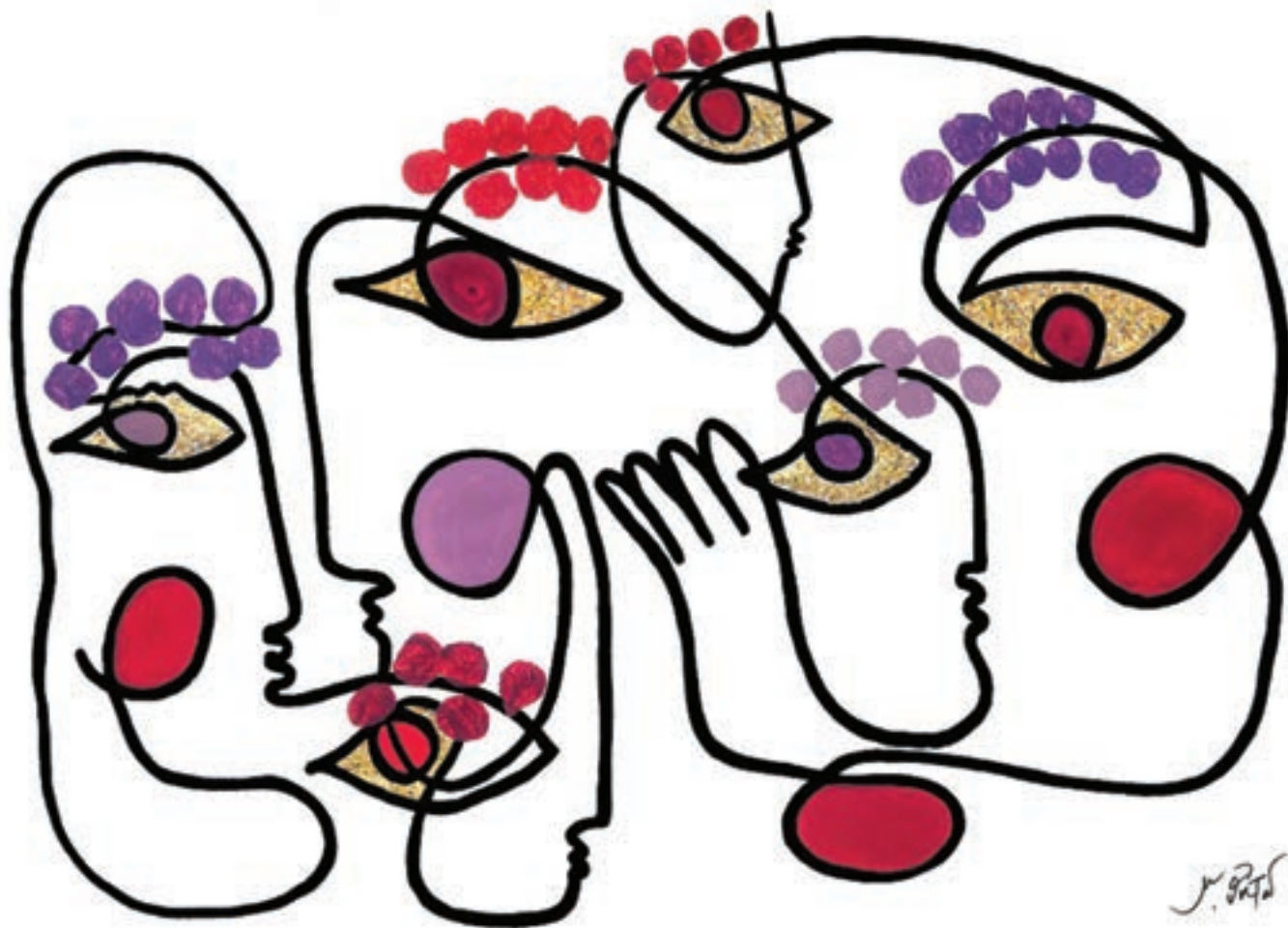


*Και συνεχίζουμε, από το 1981.
Με την ίδια όρεξη, το ίδιο πάθος.
Το μόνο που αλλάζει είναι η εμπειρία.
Και οι ευκαιρίες για ν' ανοίξεις έναν Λευκό ή Ερυθρό.*

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



www.gerovassiliou.gr



Μεγαλοπρεπής δίοδος αρωμάτων

Είναι ο τίτλος του πρωτότυπου έργου της εικαστικού Μικαέλλας Θεοφανοπούλου που φιλοξενεί στην ετικέτα του το Μαγικό Βουνό Ερυθρό 2017

Το «Μαγικό Βουνό Ερυθρό 2017» ξεκίνησε το μεγάλο του ταξίδι με τη νέα συλλεκτική του ετικέτα, που κάθε χρόνο φιλοξενεί ένα νέο καλλιτεχνικό έργο. Τις ετικέτες για τον Λευκό & Ερυθρό οίνο Μαγικό Βουνό έχουν κοσμήσει πρωτότυπα έργα καλλιτεχνών από την Ελλάδα και το εξωτερικό, όπως ο Γιάννης Νίκου, η Όπη Ζούνη, ο Γιάννης Βαλυράκης, ο Γιώργος Ταξίδης και άλλοι. Όλες οι ετικέτες είναι πρωτότυπες δημιουργίες, εμπνευσμένες για να συνοδέψουν ξεχωριστά την κάθε εσοδεία του. Συγκεκριμένα τη νέα ετικέτα εσοδείας 2017 κοσμεί το ζωγραφικό έργο που έχει φιλοτεχνήσει η Μικαέλλα Θεοφανοπούλου, η Ελληνίδα εικαστικός που ειδικεύεται στην «one line art». Το συγκεκριμένο έργο έρχεται να «ζευγαρώσει με τις «Στιγμές», τον πίνακα που φιλοτέχνησε για το Μαγικό Βουνό Λευκό 2021. Ο νέος πίνακας φέρει τον τίτλο «Μεγαλοπρεπής Δίοδος Αρωμάτων». Μία αλληλουχία προσώπων που συναντιούνται με αυτή τη χρωματική πανδαισία μάς οδηγεί σε μία ρομαντική διάσταση οπτικών και γευστικών ερεθισμάτων. Μάτια εκφραστικά, γεμάτα λάμψη αντανακλούν την επιθυμία, την απόλαυση, τον

πόθο, τον έρωτα. Κορύφωση των συναισθημάτων με το «μαγικό» άγγιγμα του χεριού, την αγκαλιά και την ανθρώπινη επαφή που «γεμίζουν» τον λευκό καμβά, όπως ο οίνος το ποτήρι μας. Άλλωστε το Μαγικό Βουνό Ερυθρό προέρχεται από έναν τόπο με πλούσια ιστορία.

Αρωματικός πλούτος και μακρά επίγευση

Βαθύ πορφυρό χρώμα για τον ερυθρό ξηρό οίνο από 50% Cabernet Sauvignon & 50% Cabernet Franc. Στη μύτη έντονα αρώματα ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων, βιολέτας, καφέ και μαύρης σοκολάτας δένουν αρμονικά με τον πικάντικο χαρακτήρα των μπαχαρικών. Στόμα με γεμάτο σώμα με στρόγγυλες τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα με αρωματικό πλούτο και μακρά επίγευση. Η οινοποίηση είναι κλασική μακράς μεταζυμωτικής εκχύλισης και αύξηση της αναλογίας στέμφυλων/μούστου, με παραμονή για ωρίμανση 18-20 μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια ουγγρικής και γαλλικής προέλευσης, και έπειτα 18 μήνες σε αναγωγικό περιβάλλον μέσα στη φιάλη. Επιδέχεται παλαίωσης 10-15 χρόνια.



Το «μαγικό» άγγιγμα του χεριού «γεμίζει» τον λευκό καμβά, όπως ο οίνος το ποτήρι μας.

«Αποσταξάμην» γιατί έτσι αρέσει στον ζωγράφο Γιώργο Σταθόπουλο

Η νέα πρόταση του νεμεάτικου Οινοποιείου Ιερόπουλου από στέμφυλα Αγιωργίτικου

Στα μπουκάλια που κρατάω για προσωπική μου χρήση ζωγράφισα ερωτικές φιγούρες και είχαν και μεγάλη επιτυχία» εξηγούσε από τις σελίδες της ειδικής έκδοσης The Top50 by Wine Trails πριν από δύο χρόνια ο ζωγράφος Γιώργος Σταθόπουλος αναφερόμενος στις ετικέτες κρασιών που έχει φιλοτεχνήσει. Αυτά τα Χριστούγεννα, η Οικογένεια Ιερόπουλου κυκλοφορεί ένα τσίπουρο, κάτι το οποίο θα ήταν είδηση από μόνο του, όμως ο Χρόνης Ιερόπουλος μας προϋπαίνει πως είναι κάτι για το οποίο χρειάστηκε «λίγο θράσος». Η ετικέτα, αν μη τι άλλο ερωτική, είναι φιλοτεχνημένη από τον ζωγράφο Σταθόπουλο και όπως μαθαίνουμε, μαζί με την ετικέτα προέκυψε και η ο-



Χρόνης Ιερόπουλος

νομασία: Αποσταξάμην. Παίρνοντας τοις μετρητοίς τις περιμένες δηλώσεις του κ. Σταθόπουλου, καταλήγουμε στο συμπέρασμα ότι αυτή η νέα προσπάθεια του Χρόνη Ιερόπουλου, είναι ορμώμενη από την προσωπική σφαίρα του ίδιου και του σταθερού συνεργάτη του Σταθόπουλου. Μόλις 3.000 φιάλες θα κυκλοφορήσουν με αυτό το πολλαπλής απόσταξης τσίπουρο από στέμφυλα Αγιωργίτικου, με τη διανομή να έχει αναλάβει η

Sommelier's Choice. Αν το εγχείρημα βρει την ανταπόκριση που μάλλον προδιαγράφεται, τότε δεν αποκλείεται την επόμενη χρονιά ο Χρόνης Ιερόπουλος να επιστρέψει με 10.000 φιάλες, ίσως και την ιδέα επένδυσης σε ένα δικό του αποστακτήριο. «Ένα βήμα τη κάθε φορά» θα πει.



Μόλις 3.000 φιάλες του νέου τσίπουρου θα κυκλοφορήσουν φέτος στην αγορά.

Πιονιέροι στο Μοσχοφίλερο

Η ιστορία τριών πρωτοπόρων οινοποιών από την Αρκαδία, με πεδίο δράσης από το 1859 έως το 1934, που έχοντας σπουδάσει στη Γαλλία είχαν την ιδέα να φτιάξουν ένα πολυβραβευμένο αφρώδες κρασί από Μοσχοφίλερο

Το βιβλίο του δημοσιογράφου Κώστα Σπυρόπουλου, που ενέπνευσε και το «υβριδικό» ντοκιμαντέρ «Arcadia 1900, Champagne d' Orient» φιλοξενεί κείμενα, επιστολές και ανακοινώσεις των πρωτοπόρων οινοποιών της Αρκαδίας του 19ου αι. Ανδρέα Γεωργιάδη, Βασιλείου Παναγιωτοπούλου και Σπυρίδωνος Παπαγεωργιάδη



ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΑΞΙΔΕΥΕΙ ΑΠ' ΑΚΡΗ Σ' ΑΚΡΗ ΤΗΣ ΓΗΣ

Ότι κινείται στην παγκόσμια οινική πραγματικότητα, σε ένα site www.winetrails.gr

Στο Top5 των γλυκών οίνων

Μαζί με την Τοσκάνη, τον Λίγηρα και τη Μοραβία τα ελληνικά νησιά καθιερώνονται ως περιοχές παραγωγής γλυκών οίνων υψηλής ποιότητας



Concours Mondial BRUXELLES
The United Nations of Fine Wines

Σύμφωνα με τους διοργανωτές του διαγωνισμού γλυκών οίνων Concours Mondial de Bruxelles, η Τοσκάνη, ο Λίγηρας και η Μοραβία καθιερώνονται ως περιοχές παραγωγής γλυκών οίνων υψηλής ποιότητας, δίπλα στις ηγέτιδες δυνάμεις του Porto, της Madeira και της Marsala». Στη φετινή διοργάνωση, που έλαβε χώρα τον Σεπτέμβριο στη Σικελία, η Ελλάδα είχε την 5η η καλύτερη επίδοση ανάμεσα στις 20 χώρες που συμμετείχαν με συνολικά 525 κρασιά. Ανάμεσά τους, πασίγνωστες ετικέτες από περιοχές που διακρίνονται για τα γλυκά τους κρασιά, όπως Jerez, Sauternes, Tokaji και Rivesaltes και κάθε είδους οινοποίηση. Η Ελλάδα συμμετείχε με 32 δείγματα κρασιού εκ των οποίων τα 15 κέρδισαν Μεγάλο Χρυσό, Χρυσό ή Αργυρό.

Stella Chardonnay

vol. 13,5%

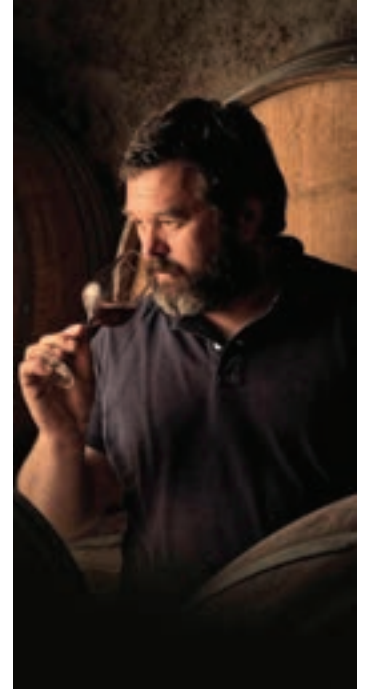
Σε υψόμετρο 670 μ., στους πρόποδες του ανατολικού Ολύμπου, το Κτήμα Κατσαρού καλλιεργεί από το 1996 την ποικιλία Chardonnay, από την οποία παράγεται η νέα του ετικέτα. Η πρώτη ύλη προέρχεται από τα μεγαλύτερα σε ηλικία αμπελοτεμάχια (συνολικής έκτασης 3,2 στρμ.) που καλλιεργούνται πιστοποιημένα βιολογικά. Το Stella ζύμωσε και ωρίμασε σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια 228 L. (δάσος Tronçais) για συνολικά 10 μήνες. Επιπλέον παρέμεινε 15 μήνες στη φιάλη στην κάβα του οινοποιείου.



Rising Star Decanter

Απόστολος Θυμιόπουλος

Για την προσπάθειά του να προωθήσει τη νέα γενιά ελληνικών κρασιών στη διεθνή σκηνή απονεμήθηκε στον οινοποιό Απόστολο Θυμιόπουλο με έδρα τη Νάουσα το βραβείο Rising Star 2022 του Decanter. Πρόκειται για μία διάκριση που δημιουργήθηκε για να αναγνωρίσει τα ανερχόμενα ταλέντα του κρασιού με τον Έλληνα οινοποιό να διακρίνεται συγκεκριμένα για τα ερυθρά κρασιά του από Ξινόμαυρο. «Έχει γίνει ο πρεσβευτής των νέων κρασιών και οινοπαραγωγών της Ελλάδας, πηγαίνοντάς την πέρα από τη Νότια Μεσόγειο και καθιερώνοντάς την στις διεθνείς αγορές», έγραψε η Sarah Jane Evans MW, ενώ



ο αρχισυντάκτης του Decanter Chris Maillard σημείωσε: «Το αστέρι του Απόστολου έχει ήδη ανατείλει αλλά κάποιος με την ενέργειά του και την ορμή του δεν πρόκειται να σταματήσει εκεί».

ARGATIA
WINERY

ΡΟΔΟΧΩΡΙ
ΝΑΟΥΣΑ

αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας





DOMAINE
COSTA
LAZARIDI

Το πρώτο αφρώδες για το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Βιδιανό με την παραδοσιακή μέθοδο από τον αμπελώνα «Γέννηση Αυγής» στο ορεινό Κατάφυτο σε υψόμετρο 830 μ.

Ένα νέο κεφάλαιο για το πολυδύναμο terroir της Δράμας ανοίγει η παρουσίαση του πρώτου αφρώδους οίνου του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη. Το Costa Lazaridi Blanc de Blanc Brut παράγεται από σταφύλι ποικιλίας Βιδιανό που προέρχεται από τον αμπελώνα «Γέννηση Αυγής» στο ορεινό Κατάφυτο σε υψόμετρο 830 μέτρων. Ένα μοναδικό αμπελοτόπι, που όπως προδίδει και το όνομά του, «λούζεται» από τις πρώτες ακτίνες του ήλιου κάθε πρωί, η φρεσκάδα και η πολυπλοκότητα του οποίου εκφράζονται πλέον και μέσα από τον κομψό αφρώδη οίνο. Η οινοποίηση ακολουθεί την παραδοσιακή μέθοδο με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη και παραμονή στις οινολάσπες για 24 μήνες.



3000 ΦΙΑΛΕΣ, ΑΜΕΤΡΗΤΕΣ ΙΣΤΟΡΙΕΣ

Η νέα σειρά ετικετών μικρής παραγωγής από επιλεγμένα αμπελοτόπια της Μακεδονίας

Κτήμα Κατσαρού Ερυθρός



ΜΙΑ ΚΑΘΕΤΗ ΔΟΚΙΜΗ ΠΟΥ ΞΕΔΙΠΛΩΝΕΙ ΑΡΩΜΑΤΑ, ΓΕΥΣΕΙΣ,
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΣΜΟ ΚΑΙ ΑΦΟΣΙΩΣΗ 30 ΕΤΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Γράφει η ομάδα του Wine Trails

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Πρόκληση στην εμπειρία του οίνου

Στο αγέρωχο τσαμπί των οινοποιείων που διατηρούν ένα σταθερό πλήθος ετικετών στο πέρασμα των χρόνων και εντυπωσιάζουν με κάθε τους καινούργια κίνηση ανήκει το Κτήμα Κατσαρού. Ένα κάλεσμα από τον Ευρυπίδη Κατσαρό, ένα πρωινό του Νοεμβρίου, ήταν επομένως η απόλυτη πρόκληση στην εμπειρία...



Από αριστερά
Κώστας Λώνης,
Βασίλης Πατάκης
και Δημήτρης
Κουλακιώτης
επί το έργον



Άψογη δομή

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΙΚΑΝΑ ΝΑ ΠΑΡΑΣΤΟΥΝ ΩΣ ΠΡΕΣΒΕΥΤΕΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ ΚΑΙ ΟΙΝΟΦΙΛΩΝ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΕΔΩ ΚΑΙ ΧΡΟΝΙΑ ΤΟ ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ



Ευριπίδης Κατσαρός



Λάζαρος Γατσέλος

ΠΡΩΙΜΑ ΧΡΟΝΙΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑΔΑ

ΠΡΩΤΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ 1991-2000

Έχοντας συμφωνήσει να ξεκινήσουμε από την παλαιότερη σοδειά η έναρξη δόθηκε με τη σοδειά του 1991. Ο στόχος ήταν να διαπιστωθεί τόσο η ανθεκτικότητα όσο και η συναφής εκφραστικότητα των εσοδειών που βρίσκονται εμφανώς τριάντα με είκοσι χρόνια. Ωστόσο, για να μην θυσιαστεί ένα πολύτιμο κομμάτι της υγρής βιβλιοθήκης του Κτήματος για δική μας και μόνο τέρψη, αποφασίσαμε να επιλέξουμε δύο μόνο σοδειές πλειοψηφικά. Οι σοδειές 1991 και 1996 έλαμψαν στα ποτήρια για διαφορετικούς λόγους. Η παλαιότερη σοδειά μας χάρισε ένα έτοιμο και πολύπλοκο κρασί όπου τον τριτογενή πλέον χαρακτήρα φώτιζαν και στήριζαν ακόμα ποικιλιακές νύξεις, ενώ το 1996 μας έκλεινε το μάτι χορεύοντας με φρεσκάδα ένα κομψό γευστικό βαλς.

ΑΛΚΟΟΛ & ΕΝΤΑΣΕΙΣ

ΔΕΥΤΕΡΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ 2001-2010

Περνώντας στην επόμενη τετράδα και στην επόμενη δεκαετία είχαμε την τύχη να δοκιμάσουμε την αντιπαράθεση δύο ζευγαριών σε σοδειές. Πιο συγκεκριμένα οι σοδειές 2001 και 2004 έφεραν τη σφραγίδα της ψυχρής και βροχερής σοδειάς, δίχως όμως προβλήματα στην υγιεινή του σταφυλιού, ενώ τα 2008 και 2010 στοιχειοθέτησαν και στα ποτήρια μας γιατί κυκλοφορούσαν ως θερμότερες κι όχι ζεστές χρονιές. Σε αυτό το σημείο θα πρέπει να τονιστεί πως η Κρανιά του Ολύμπου παραμένει ένας τόπος με τέσσερις εποχές στη διάρκεια ενός ημερολογιακού έτους. Και οι τέσσερις σοδειές έδειξαν τυπικότητα στη σύνθεση των ποικιλιών, στο ύφος του οινοποιείου, κινούμενες σε υψηλό ποιοτικά επίπεδο με διαφορετική ωστόσο εκφραστικότητα στην απόδοση του φρούτου.

ΜΕ ΤΟ ΒΛΕΜΜΑ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ

ΤΡΙΤΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ 2011-2018

Ο επίλογος συμπεριελάμβανε τρεις σοδειές από την περασμένη δεκαετία μεταξύ αυτών και την τρέχουσα της αγοράς, το 2018. Τρία κρασιά που μας εξέπληξαν για διαφορετικούς λόγους το κάθε ένα. Το 2012 διαθέτει μια πηγαία φυτικότητα στην έκφραση του φρούτου που κατευθύνει το νου σε γευστικά μονοπάτια παράλληλα με αυτά του 2001 και 2004 ταυτόχρονα με τις καλοδουλεμένες τανίνες που δηλώνουν ανερυθρίαστα πως ήρθαν για να μείνουν. Αντίστοιχα το 2016 διαθέτει ένα συμπαγή πυρήνα ώριμων και φρέσκων φρούτων που συμβαδίζει με την πυκνή ύφανση των ώριμων τανινών ψιθυρίζοντας ομοιότητες με το 2010. Το 2018 υιοθετήθηκε η συντόμηση των εκχυλίσεων εγκαινιάζοντας μια νέα εποχή για το Κτήμα Κατσαρού. Το εξαιρετικά νεαρό υπόσχεται πολλά για το μέλλον.

ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ

η

αναγέννηση

ΤΟ ΑΚΑΤΕΡΓΑΣΤΟ ΔΙΑΜΑΝΤΙ
ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΟΥ ΜΕ ΤΑ ΥΠΕΡΓΗΡΑ ΠΡΕΜΝΑ
ΔΙΝΕΙ ΟΡΜΗ ΣΤΟ PROJECT ΤΗΣ ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗΣ
ΤΟΥ ΙΣΤΟΡΙΚΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ

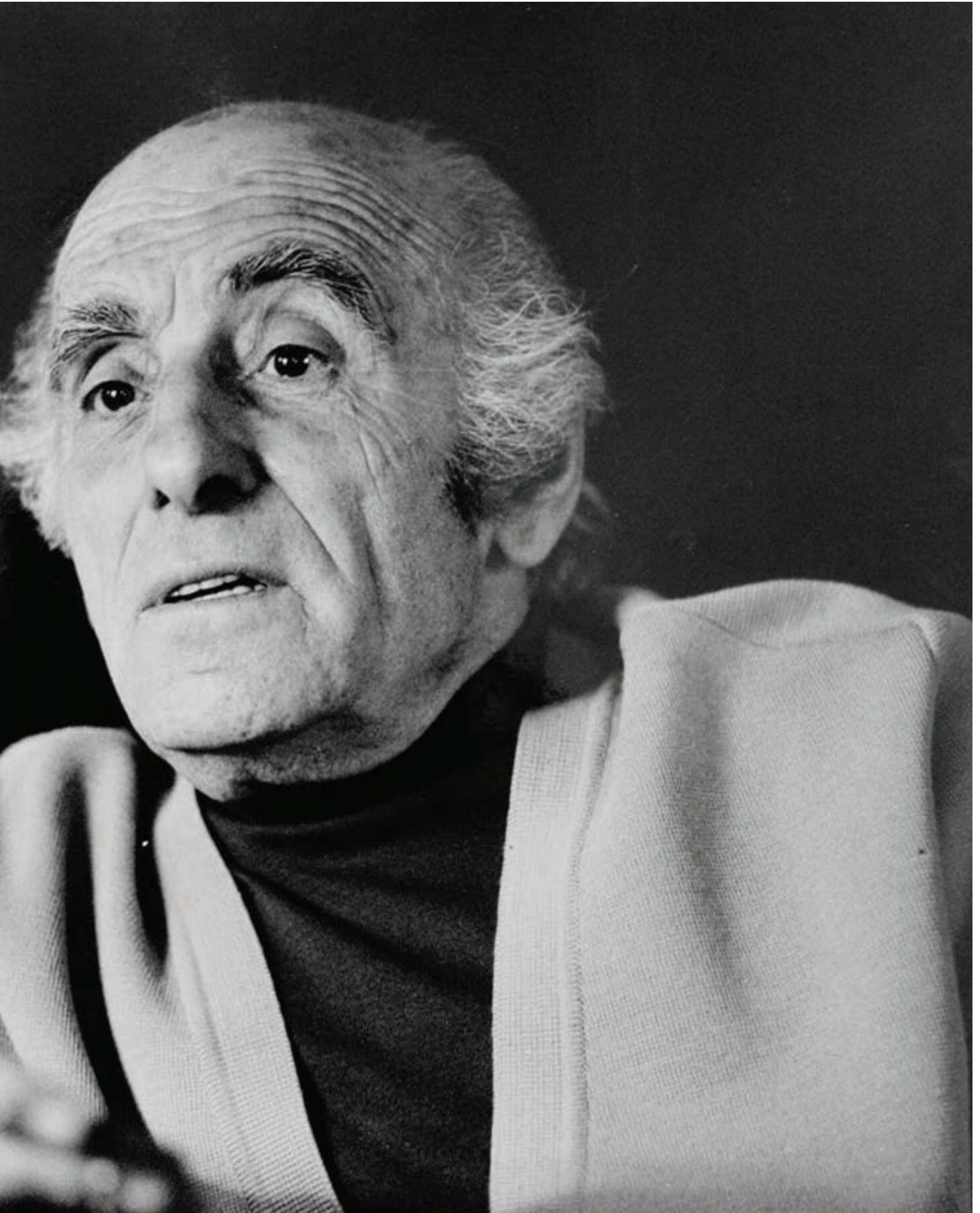
Του Λεωνίδα Λιάμη

Φωτογραφίες: Πόρτο Καρράς

Ανεμος ανανέωσης φυσά από τον Απρίλιο του 2022 στις πλαγιές του όρους Μελίτωνα, στη Σιθωνία Χαλκιδικής, όπου απλώνεται ο ιδιόκτητος αμπελώνας του «Κτήματος Πόρτο Καρράς». Εκεί βρίσκεται σε εξέλιξη η πρόκληση της αναγέννησής του από μια ομάδα έμπειρων επαγγελματιών με μακρά διαδρομή.

Όλα ξεκίνησαν όταν ο επιχειρηματίας Γιάννης Καρράς ανακαλύπτει τυχαία και «ερωτεύεται» τον τόπο όπου στη συνέχεια αναπτύχθηκε ιστορικό Κτήμα Πόρτο Καρράς.







Επικεφαλής της ομάδας για την αναγέννηση του αμπελώνα είναι η Χαρούλα Σπινθηροπούλου.



Ο Χρήστος Κατσάνος έχει αναλάβει marketing manager του project.

Η τελευταία, ενδεχομένως, «ανέγγιχτη» περιοχή της Χαλκιδικής, όπως αρέσκονται να τη χαρακτηρίζουν οι άνθρωποι του Κτήματος Πόρτο Καρράς, όπου θα δει κανείς να συνυπάρχουν αειφορικά και να διαμορφώνουν ένα σπάνιο terroir ο βιολογικός αμπελώνας με έναν μεγάλο πευκώνα και έναν τεράστιο ελαιώνα, ετοιμάζεται να εισέλθει σε μια νέα εποχή. Όχημα σε αυτό το καινούργιο ταξίδι θα αποτελέσει το «mega project» με την κωδική ονομασία «New Era», το οποίο περιλα-

βάνει μια σειρά δράσεων που θα «ξεδιπλωθούν» στο τρίπτυχο «revival» (αναγέννηση), «repositioning» (επανατοποθέτηση) και «rebranding» (μετονομασία) του «Domaine Porto Carras».

Το οραματικό έργο, με τις ιδιαίτερα απαιτητικές προκλήσεις, ανέλαβε να υλοποιήσει μια ομάδα έμπειρων επαγγελματιών, οι οποίοι έχουν μακρά διαδρομή στο χώρο της αμπελουργίας και της οινοποίησης, με χιλιάδες... εύσημα



ΣΗΜΕΙΑ ΣΤΑΘΜΟΙ

1960

Ο ΕΡΩΤΑΣ
Ο επιχειρηματίας Γιάννης Καρράς ταξιδεύοντας προς το Αγ. Όρος συναντά τυχαία και ερωτεύεται τον τόπο και αποκτά 17.630 στρέμματα.

1964

ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΦΥΤΕΥΣΕΙΣ
Ξεκινούν οι φυτεύσεις του βιολογικού αμπελώνα με ποικιλίες όπως Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Λημνιό και Μαλαγουζιά.

1967

Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ
Καθοριστική η συμβολή της Σταυρούλας Κουράκου, του Βασίλη Λογοθέτη και του καθηγητή Emile Peynaud.



ΓΑΙΑΪΑ

WINES

Αποτύπωμα Τέχνης και Γνώσης

ΑΜΜΟΝΙΤΕ | ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ | ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ | ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ της ΓΑΙΑΣ
ΑΣΥΡΤΙΚΟ της ΓΑΙΑΣ WILD FERMENT | ΓΑΙΑ S | ΝΥΧΤΕΡΙ της ΓΑΙΑΣ
ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ της ΓΑΙΑΣ WILD FERMENT | VINSANTO της ΓΑΙΑΣ | 4-6h | 14-18h
ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ | MONOGRAPH LINE | ΡΗΤΙΝΙΤΗΣ NOBILIS



MERRY CHRISTMAS &
A HAPPY NEW YEAR TO EVERYONE!

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



THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

www.wspc.gr



στα διαπιστευτήριά τους. «Πάμε στην αναγέννηση του ιστορικού αμπελώνα και ποιος καλύτερος να εφαρμόσει κάτι τέτοιο από τη Χαρούλα Σπινθηροπούλου, η οποία έχει μελετήσει τα τελευταία χρόνια διεξοδικά τον ελληνικό αμπελώνα και γνωρίζει όλες τις τεχνικές για το πώς μπορεί να πραγματοποιηθεί κάτι τέτοιο με επιτυχία», αναφέρει στο Wine Trails ο Χρήστος Κατσάνος της DK Group, ο οποίος έχει αναλάβει project και marketing manager στο εγχείρημα.

Το σφιχτό «group» παισιώνουν ακόμη ο πολύπειρος Παναγιώτης Γεωργιάδης, ως υπεύθυνος εφαρμογής των καινούργιων καλλιεργητικών πρακτικών στον αμπελώνα, η οινολόγος Φρόσω Δρόσου και ορισμένα άλλα επιτελικά στελέχη όπως η Ειρήνη Σαββίδου, ο Σωτήρης Καρβελάς και ο Νίκος Κωνσταντινίδης, με επικεφαλής τον Σεργκέι Σμιρνόφ, τον νέο διευθύνοντα σύμβουλο του «Domaine Porto Carras». Πρώτη προτεραιότητα για την ομάδα, που δεν είναι υπερβολή να πει κανείς πως αντιμετωπίζει το όλο project ως «πρόκληση ζωής», είναι η αναγέννηση του ιστορικού αμπελώνα. «Έχουμε ένα διαμάντι που κατά την εκτίμησή μας ήταν για χρόνια υποτιμημένο και αποφασίσαμε να το αναδείξουμε. Μιλώ για τα πρέμνα του αμπελώνα που είναι άνω των 50-55 ετών, δοκιμασμένα και με ανθεκτικότητα στην κλιματική αλλαγή, ικανά να δώσουν μεγάλα κρασιά με χαρακτήρα, όπως αυτά που ψάχνει το οινόφιλο κοινό διεθνώς», εξηγεί ο κ. Κατσάνος.

Κυρίαρχη ποικιλία στον αμπελώνα, από τις ελληνικές, είναι το Λημνιό κι έπονται η Μαλαγουζιά -ο παλαιότερος original αμπελώνας με αυτή την ποικιλία είναι στο Πόρτο Καρράς τονίζει με ενθουσιασμό ο κ. Κατσάνος- το Ασύρτικο, το Αθήρι, ο Ροδίτης, ενώ από τις διεθνείς πρωταγωνιστούν κυρίως οι Cabernet Franc και Cabernet Sauvignon



και ακολουθούν το Merlot, το Syrah, αλλά και άλλες. Στο διάστημα που μεσολάβησε, από την περασμένη άνοιξη, σε τμήμα του Κτήματος εφαρμόζονται φροντίδες περιποίησης των πρέμνων, όπως σωστό θερινό κλάδεμα, βέλτιστη διαχείριση του εδάφους και του νερού, με στόχο -σταδιακά στο σύνολο του βιολογικού αμπελώνα- τα κλίματα να αναζωογονηθούν και να πάρουν δεύτερη ευκαιρία ζωής.

Ταυτόχρονα με τη διαδικασία αναγέννησης του αμπελώνα προχωρά και το repositioning των οίνων του Κτήματος. Ήδη προωθούνται αλλαγές σε επίπεδο ετικετών, οι οποίες από 28 που αριθμούσαν έως και πέρσι, θα περιοριστούν σε περίπου δέκα (10) και θα αφορούν μονοποικιλιακά κρασιά, αλλά και διάφορα χαρμάνια τους. «Στόχος μας είναι να παράξουμε οίνους σε limited editions και να τους συνδέσουμε με το μοναδικό terroir του κάθε αμπελοτεμαχίου που έχει ο αμπελώνας μας», εξηγεί ο κ. Κατσάνος. Υπό το συγκεκριμένο πρίσμα, στα λευκά, θα επαναλανσαριστεί το Ασύρτικο mainland, το οποίο δεν έχει τόσο επιθετική έκφραση όπως αυτό της Σαντορίνης, αλλά και single vineyard Ασύρτικα, η Μαλαγουζιά Classic, το Λημνιό, ερυθρό αλλά και blanc de noir και το blanc de blancs, ένα χαρμάνι που αποτελείται από Ασύρτικο Αθήρι και Ροδίτη. «Για το blanc de blancs ο αστικός μύθος λέει πως ήταν το αγαπημένο του Σαλβατόρ Νταλί, προσωπικού φίλου του Γιάννη Καρρά, ιδρυτή του Κτήματος και ότι ήταν αυτός που σχεδίασε και την πρώτη ετικέτα», μας λέει ο project manager του έργου, προσθέτοντας πως «στα κόκκινα κρασιά θα έχουμε το εμβληματικό ΠΟΠ Chateau Porto Carras, ένα blend με τα Cabernet Franc και Cabernet Sauvignon, συν το Λημνιό, και ταυτόχρονα θα κυκλοφορήσει και ένα μονοποικιλιακό Λημνιό που δεν θα είναι ΠΟΠ. Επίσης, το Magnus Baccata, ένα χαρμάνι από Merlot, Syrah και Λημνιό, θα μετονομαστεί σε Magnus

Β, θα έχουμε κι ένα Syrah μονοποικιλιακό, αλλά και το ροζέ μας, που θα επαναλανσαριστεί με νέο όνομα».

Παρεμβάσεις δρομολογούνται και στο οινοποιείο του «Domaine Porto Carras», το οποίο είναι χτισμένο σε μια κοιλάδα, μακριά ακόμη και από την οπτική πρό-

1967

ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΚΡΑΣΙ
Το πρώτο κρασί ήταν το Chateau Porto Carras, ένα χαρμάνι από Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Λημνιό.

1982

ΤΟ ΛΙΚΟ ΤΟΥ ΠΟΠ
Η περιοχή στην οποία εκτείνεται ο αμπελώνας Πόρτο Καρράς έχει αναγνωριστεί ως περιοχή παραγωγής ΠΟΠ κρασιών με την ονομασία «Πλαγιές Μελίτωνα».

1999

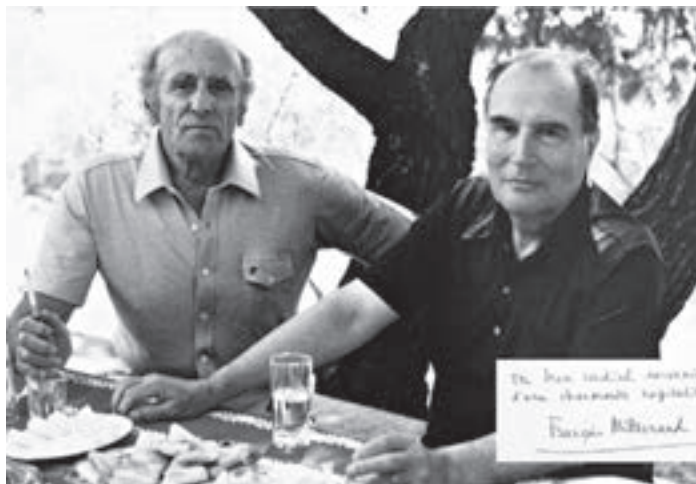
ΕΠΟΧΗ ΣΤΕΓΓΟΥ
Περνά από την Εθνική Τράπεζα στον Όμιλο Τεχνική Ολυμπιακή της οικογένειας Στέγγου, που το διατηρεί για χρόνια.

2020

ΟΜΙΛΟΣ ΣΑΒΒΙΑΗ
Η οικογένεια Στέγγου μεταβιβάζει το Κτήμα στον όμιλο του Ιβάν Σαββίδη, ο οποίος αποφασίζει να αναπτύξει ένα νέο project.

σβαση, αλλά κυρίως τη φασαρία, για να μην ενοχλούνται οι άνθρωποι που εργάζονται σε αυτό και παράλληλα να «ηρεμούν» και τα κρασιά στην κάβα παλαιώσης, που είναι χτισμένη μέσα στο βουνό.

«Επειδή ο Γιάννης Καρράς είχε φίλο και τον Γερμανό αρχιτέκτονα και ιδρυτή του Bauhaus, Walter Gropius, του είχε ζητήσει να του κάνει τα σχέδια του οινοποιείου, τα οποία είναι απλά μεν, αλλά θαυμάσια και αειφορικά», εξηγεί ο συνομιλητής μας, προσθέτοντας, με σχεδόν... συνωμοτικό ύφος, ότι «στο κελάρι φυλάσσονται μερικοί μικροί οινικοί θησαυροί, όπως είναι ο Πορφυρογέννητος, μια εμβληματική ετικέτα που κοντεύει να γίνει μύθος, καθώς αποτελεί το καλύτερο Chateau Porto Carras από τα καλύτερα της κάθε δεκαετίας». Στο οινοποιείο είναι σε εξέλιξη ένα πρόγραμμα αναβάθμισής του, με απόκτηση καινούριου μηχανολογικού εξοπλισμού, για μεγαλύτερη αυτοματοποίηση, νέα βαρέλια και άλλες ενέργειες, καθώς, μεταξύ άλλων, στόχος είναι να γίνονται και μικροοινοποιήσεις.



**ΕΠΙΣΗΜΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ
ΤΟΥ PROJECT
ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗΣ ΤΟΥ
ΙΣΤΟΡΙΚΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ
ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ
ΘΑ ΛΑΒΕΙ ΧΩΡΑ ΣΤΙΣ
ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ 2023**

Το τρίτο κομμάτι που μπαίνει στην εξίσωση για να φέρει τη νέα εποχή στο «Domaine Porto Carras», σχετίζεται με τον «πράσινο τουρισμό», με συνεκτικό κρίκο την αίθουσα Μελισσόανθη Experience Hall, η οποία και αυτή θα ανακαινιστεί, με σκοπό να συνδέσει τον οίνο με την εμπειρία.

«Θα μπορείς να λάβεις μέρος σε διάφορες δραστηριότητες, όπως στο κλάδεμα, στο κορφολόγημα ή στον τρύγο και στο τέλος θα πηγαίνεις σε αυτό το χώρο για να γευματίσεις ή να δειπνήσεις, να δοκιμάσεις τα κρασιά του Κτήματος και να συζητήσεις με ανθρώπους, οι οποίοι θα σου εξηγήσουν τι είναι το καθένα, ώστε να καταλήξει να το ζήσεις ως μια οινοτουριστική εμπειρία», τονίζει ο κ. Κατσάνος και συμπληρώνει πως λεπτομέρειες για το revine, το repositioning, που εφαρμόζεται αρχής γενομένης από τα κρασιά της οινοποίησης του τρύγου του 2022, αλλά και της όλης διαδικασίας του rebranding του Κτήματος Πόρτο Καρράς θα ανακοινωθούν σε επίσημη παρουσίαση του project, η οποία αναμένεται να λάβει χώρα αρχές του 2023.



Το τρίτο κομμάτι που μπαίνει στην εξίσωση, για να φέρει τη νέα εποχή στο «Domaine Porto Carras», σχετίζεται με τον «πράσινο τουρισμό».

97/100 Decanter
Wine Awards

95/100 Decanter
Wine Awards



ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

www.avantisestate.gr

Αποκλειστική διάθεση για την Ελλάδα: Β. Σ. Καρούλιας Α.Β.Ε.Ε.Π., Τ: 214 6876200

Απολαύστε Υπέθυνα

DELTA

Σημεία στίξης

*Από την αρμονία του Λόγου
στην αρμονία της γεύσης*

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Η ανατροπή των νοημάτων από ένα κόμμα, η αγωνία μιας άνω τελείας, ο αινιγματικός χαρακτήρας των εισαγωγικών, η ολοκλήρωση του νοήματος που προϋποθέτει μια τελεία. Διακριτικά αλλά απαραίτητα, τα σημεία στίξης του γραπτού λόγου, θυμίζουν τη λειτουργία που έχει το κρασί σε αυτό το σύνθετο οικοδόμημα που ονομάζεται haute cuisine.

Αυτήν τη λειτουργία αναζητά ο Τηλέμαχος Παπανδρέας και οι συνεργάτες του, ιδύνοντες του κεφαλαίου στο εστιατόριο Delta που από το 2021 σερβίρει πιάτα-έργα τέχνης με ελληνικές πρώτες ύλες στο Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος.

Αυτή η αναζήτηση αρμονίας οδήγησε στη δημιουργία ενός κεφαλαίου με βάθος 800 ετικετών από εμβληματικούς αμπελώνες του κόσμου.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Στην ομάδα του κρασιού μαζί με τον Τηλέμαχο Παπανδρέα, συμμετέχουν ο Άρης Σκλαβενίτης που είναι Wine Director, καθώς και ο Δημήτρης Ζαννίκος και ο Νίκος Καμπάς ως οινοχόοι.



Ο εξαιρετικής αισθητικής χώρος του εστιατορίου Delta



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ



Η κάβα που εξελίσσει διαρκώς ο Head Sommelier του Delta, Τηλέμαχος Παπανδρέας, δεν χωράει εύκολα σε μια wine list. Πρόκειται άλλωστε για το κελάρι το οποίο υποστηρίζει την κουζίνα ενός εγχειρήματος που ανήκει στο 3% της εκλεκτής elite των εστιατορίων, βραβευμένης με δύο αστέρια Michelin από την πρώτη κιάλας αξιολόγηση. Αυτήν τη στιγμή, είναι ένα από τα μεγαλύτερα κελάρια εστιατορίων στην Ελλάδα το οποίο μάλιστα, αναπτύχθηκε σε σύντομο

διάστημα. Περιλαμβάνει μια επιλογές και γεωγραφικές ενδείξεις που δεν καλύπτονται συχνά, με τη σύνθεση σε ποσοστά να δίνει 75% στον διεθνή αμπελώνα και 25% στον ελληνικό. «Εχουμε δημιουργήσει και ένα κελάρι εκτός του εστιατορίου, στο οποίο παλαιώνουμε φιάλες που θεωρούμε ότι θα δώσουν εξαιρετικά αποτελέσματα» θα πει ο Τηλέμαχος, κάνοντας μια στάση στο βάθος της λίστας, που μεταξύ άλλων περιλαμβάνει μερικές φιάλες όπως είναι τα Terrantez Madeira 1976,

Achaia Clauss Mavrodaphne Patras 1979 και Château Léoville Las Cases, Saint-Julien AOC, 1989. Ευτυχώς για τον επισκέπτη, η παρουσία του στο χώρο δεν προϋποθέτει να έχει αφομοιώσει όλη τη φιλολογία του οίνου, αφού αρκούν μερικές λέξεις κλειδιά, για να τον κατευθύνουν οι sommeliers του Delta σε συναρπαστικές επιλογές. «Επιτυχία είναι να προτείνεις σε κάποιον ένα κρασί, όχι απαραίτητα με υψηλό κόστος, και να σου πει ευχαριστώ για την πρόταση, πραγματικά άξιζε. Το να έρθει



Emphasis. Agiorgitiko



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ
ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on  



ΚΛΙΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



Από Χώμα και Νερό. Ένας πρότυπος αμπελώνας, φυτεμένος στους πρόποδες του Παγγαίου Όρους, δίνει κρασιά που αντανακλούν ένα ξεχωριστό terroir. Το πετρώδες έδαφος, το κλίμα της περιοχής με τη δροσερή αύρα του Αιγαίου και τις ιδανικές θερμοκρασίες, οι τεχνικές βιολογικής καλλιέργειας και η αμπελουργική μας κληρονομιά, εκφράζονται απόλυτα μέσα από οίνους υψηλής ποιότητας.

bibliachora.gr





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Σύμφωνα με τον Τηλέμαχο Παπανδρέα είναι συνεχείς οι αναζητήσεις νέων αφρωδών, ήρεμων κι ενισχυμένων ετικετών για το menu του Delta.

να σου πει μου αρέσει κάτι και να του προτεί-
νεις μια νέα ποικιλία, μια άλλη χώρα. Αυτό
εμάς μας δίνει ευχαρίστηση» θα συμπληρώ-
σει ο έμπειρος sommelier.

Αναζήτηση βάθους

Κάθετες δοκιμές

Αυτή την περίοδο, η ομάδα των Sommeliers του Delta βρίσκεται σε μια διαφορετική αναζήτηση ετικετών με την έμφαση να πέφτει στο βάθος της κάβας από την άποψη των χρονολογιών, σε μια προσπάθεια να εντάξουν στις επιλογές τις κάθετες δοκιμές. «Ψάχνουμε το βάθος στις χρονολογίες. Να μπορούμε δηλαδή να διαθέτουμε μια Σαντορίνη ή μια Νάουσα σε έξι διαφορετικές χρονιές» εξηγεί ο Τηλέμαχος Παπανδρέας. Απαντώντας στο αν αυτές τις αναζητήσεις τις επηρεάζουν οι τάσεις της αγοράς οίνου, θα απαντήσει: «Τα τελικά σημεία πώλησης διαμορφώνουν τάσεις, δεν είναι μόνο δέκτες των τάσεων». Ωστόσο, αναμένει μια προσαρμογή των αναζητήσεών του σε αυτό που ονομάζουν κρασιά χαμηλής παρέμβασης, τα οποία ζητούν όλο και περισσότερο οι επισκέπτες του εστιατορίου.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΟΛΗ ΜΕΣΑ

Από τα 34 εκτάρια που κατέχει το Chateau Canon αίσθηση προκαλούν τα 1,5 στην είσοδο του Saint-Emilion, που φυτεύτηκαν γύρω από την εκκλησία του St-Martin από τον Jean Biès στις αρχές του 18ου αιώνα. Το Merlot που καλλιεργείται εκεί αποκλειστικά χειρωνακτικά με μόνη βοήθεια τη χρήση αλόγων συμμετέχει κάθε χρόνο στο τελικό χαρμάνι του Chateau Canon 1er Grand Cru Classe Saint Emillion.





ΤΟ PAIRING ΤΩΝ ΑΝΤΙΘΕΣΕΩΝ

Σε ό,τι αφορά το wine pairing το εστιατόριο Delta προσφέρει αυτή την στιγμή δύο διαφορετικές επιλογές. Η πρώτη αποτελείται κυρίως από κρασιά του ελληνικού αμπελώνα, ενώ η δεύτερη είναι αφιερωμένη σε εμβληματικούς παραγωγούς, κρασιά και οι οινοπαραγωγικές ζώνες. Βλέποντας κανείς το menu, αντιλαμβάνεται όμως ότι δεν πρόκειται για συνηθισμένα πιάτα. «Το Delta είναι το πρώτο εστιατόριο στο οποίο συνάντησα ως οινοχόος τη φιλοσοφία και τις τεχνικές της σκανδιναβικής κουζίνας, οι οποίες εφαρμόζονται σε ένα κάδρο ελληνικών προϊόντων βεβαίως, καθώς οι δυο chefs, Γιώργος Παπαζαχαρίας και Θάνος Φέσκος, πέρασαν πολλά χρόνια εργαζόμενοι σε κάποια από τα κορυφαία εστιατόρια αυτής

της φιλοσοφίας» εξηγεί ο συνομιλητής μας. «Οι συζητήσεις μαζί τους, καθώς και οι γευστικές δοκιμές, έδωσαν την ευκαιρία στην ομάδα του κρασιού να αφουγκραστεί το χαρακτήρα των πιάτων, ώστε να υπάρχει η δυνατότητα να γεννηθούν δημιουργικοί συνδυασμοί με το κρασί, το οποίο δεν πρέπει ούτε να υστερεί αλλά ούτε και να υπερτερεί του πιάτου σε εντάσεις». Όπως θα εξηγήσει, με το wine pairing στόχος είναι να απογειωθεί η εμπειρία του καλεσμένου, μέσω της δημιουργίας γεύσεων και αισθήσεων που ενισχύονται από τον εκάστοτε συνδυασμό. «Αυτός μπορεί να προκύπτει είτε μέσω του παρόμοιου αρωματικού και γευστικού χαρακτήρα πιάτου και κρασιού ή μέσω της αντίθεσης του προφίλ των δύο μερών» θα πει.



THE PLACE TO STUDY
WINE
SPIRITS
COFFEE
BEVERAGES

THE PLACE TO STUDY WINE, SPIRITS, COFFEE, BEVERAGES

WSPC, ο μονόδρομος στην οινική εκπαίδευση!

Είτε είστε φίλοι του κρασιού, είτε επαγγελματίες του χώρου, η επιλογή για την οινική εκπαίδευση είναι μία, WSPC.

Το WSPC είναι Πιστοποιημένος Εκπαιδευτικός Οργανισμός από το Υπουργείο Παιδείας & Θρησκευμάτων και τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού (Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.), στα Αλκοολούχα Ποτά: Κρασιά - Αποστάγματα & Οινοχοϊά καθώς και στα Μη-Αλκοολούχα Ποτά: Καφέ - Τσάι - Κακάο, Νερό.

Το WSPC συνεργάζεται με κορυφαίους διεθνείς οργανισμούς και προσφέρει προγράμματα που εξασφαλίζουν στους υποψηφίους άριστη κατάρτιση σε όλους τους τομείς του εμπορίου, καλύπτοντας παράλληλα και την ανάγκη των στελεχών για συνεχόμενη επαγγελματική κατάρτιση.

Στον τομέα του κρασιού, αποτελεί τον μοναδικό εκπαιδευ-

τικό οργανισμό στην Ελλάδα που παρέχει εκπαίδευση σε συνεργασία με το Wine & Spirit Education Trust (WSET) σε όλες τις βαθμίδες (Επίπεδο 1 ως Diploma) με το Court of Master Sommeliers για τον πολυπόθητο τίτλο MS και με το Wine Scholar Guild (USA).

Λίγα λόγια για τις βαθμίδες: Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 απευθύνεται στους επαγγελματίες «πρώτης γραμμής» (Front Line Staff) που εργάζονται με κρασιά ή διαχειρίζονται ένα ευρύτερο χαρτοφυλάκιο ποτών στους τομείς της λιανικής και της εστίασης. Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 εισάγει τον σπουδαστή στην εξερεύνηση των ποικιλιών πίσω και πέρα από την ετικέτα. Ο δρόμος προς το Diploma και έπειτα τον τίτλο του Master of Wine (MW) ξεκινά με το Επίπεδο 3, όπου ο υποψήφιος μπορεί να διευρύνει τις γνώσεις τους τόσο στον διεθνή, όσο και στον ελληνικό αμπελώνα.



Κορυφαία εκπαίδευση και στο Απόσταγμα!

Η εκπαιδευτική ομπρέλα του WSPC καλύπτει και την ενότητα του Αποστάγματος. Η Πιστοποίηση WSET Επίπεδο 1 απευθύνεται σε επαγγελματίες, οινόφιλους και λάτρεις του ποτού. Έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να παρέχει μια αξιόπιστη, απλή εισαγωγή στα Αποστάγματα, όντας μια ουσιαστική βάση γνώσης και καλλιέργειας ικανοτήτων. Οι κάτοχοι του Τίτλου Σπουδών του Επιπέδου 1 Αποσταγμάτων θα γνωρίζουν τη διαδικασία παραγωγής των βασικών κατηγοριών αποσταγμάτων, τα χαρακτηριστικά τους και τις βασικές αρχές γευσιγνωσίας, σέρβις και cocktails, καθώς και σωστού τρόπου αποθήκευσης.

Η Πιστοποίηση WSET Επίπεδο 2 & 3 in Spirits προσφέρουν μια συνολική και σε βάθος εκπαιδευτική πλατφόρμα καλλιέργειας γνώσεων και ικανοτήτων σχετικά με την αγορά των αποσταγμάτων. Εισάγουν τον σπουδαστή στο περιβάλλον των spirits business, μέσα από τη βασική ανάλυση των τοπικών αγορών καθώς και του παγκόσμιου εμπορίου και εξελίσσουν τις γευσιγνωστικές ικανότητες των σπουδαστών στο πιο υψηλό επίπεδο, όπου απαιτείται με ακρίβεια να περιγράψουν και να αξιολογούν όλα τα αποστάγματα του κόσμου.

Επόμενο βήμα, Οι Σπουδές Οινοχοΐας

Οι Σπουδές Οινοχοΐας απευθύνονται στους σπουδαστές που επιθυμούν να αποκτήσουν τη γνώση στη διαχείριση και προώθηση των κρασιών είτε σε περιβάλλον εστιατορίου – είτε σε περιβάλλον οινοποιείου/Οινοτουρισμού. Μαθαίνουν τη διαδικασία του service με εστιασμένες πρακτικές που απαιτούν hands-on προσέγγιση πάνω στην επιλογή ποτηριών και θερμοκρασιών, στο άνοιγμα αφρωδών κρασιών, στην επιλογή του ελληνικού αμπελώνα σε αντικατάσταση/αντιπαραβολή του διεθνούς, στην παρουσίαση, στην μετάγχιση, στον αναλυτικό συνδυασμό κρασιού & φαγητού, στη διαχείριση κοστολογίων και κάβας, καθώς και στη διαχείριση προβλημάτων πελατών. Οι Σπουδές Οινοχοΐας του WSPC απαιτούνται από τις εταιρείες των κλάδων κρασιών, αποσταγμάτων (H.O.R.E.C.A), εστίασης και ξενοδοχείων στις αγγελίες εργασίας.

ΣΕΜΕΛΗ NEW ERA

ΤΗ ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΜΙΑΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ ΟΙΝΟΥ
ΣΕ ΕΝΑΝ ΦΙΛΟΞΕΝΟ ΧΩΡΟ ΜΥΗΣΗΣ ΣΤΟΝ ΜΑΓΙΚΟ
ΚΟΣΜΟ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΒΙΩΝΕΙ ΣΗΜΕΡΑ Ο ΕΠΙΣΚΕΠΤΗΣ
ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ ΣΕΜΕΛΗ ΣΤΟ ΚΟΥΤΣΙ ΝΕΜΕΑΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΖΗΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Σοφία Στάικου





Βιωματικός οινοτουρισμός με υψηλά στάνταρντ, η κεντρική φιλοσοφία του νέου οράματος για το Κτήμα Σεμέλι



Ετικέτες από τη γευστική παλέτα του Κτήματος έχουν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν οι επισκέπτες.

Αριότητα



► Η ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ

Το Οινοποιείο Σεμέλη χτίστηκε στο σωστό σημείο, αξιοποιώντας άρτια τεχνικά τα ύψη και τα βάρη και προσφέροντας σωτήρια λύση στη διάθεση της παραγωγής οινοστάφυλων της περιοχής. Όλα αυτά σε μια εποχή που τον τόνο στο κρασί έδιναν οι βιομήχανοι.

► ΤΟ ΣΤΗΣΙΜΟ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Ο νοτιοδυτικός ήλιος και η βορειανατολική αύρα του Κορινθιακού, συμβάλλουν στην καλή υγεία και ανάπτυξη του αμπελώνα του οινοποιείου, σε έναν τόπο με ασβεστούχα εδάφη, από τα οποία, το μόνο που λείπει και όχι συχνά, είναι το νερό, χωρίς αυτό να επηρεάζεται την τελική ποιότητα των οίνων.



Ο γενικός διευθυντής του Κτήματος Σεμέλη, Ηλίας Κωνσταντόπουλος



Ο οινολόγος του Κτήματος Γιάννης Φλεριανός



Semeli Elixir 2020, ευωδιαστό και πικάντικο

Πέρασαν 20 χρόνια και κύλησε πολύ κρασί στις μεγάλες δεξαμενές του «φιλόδοξου» οινοποιείου. Έτσι μπολιάστηκε η παράδοση με τη νέα γενιά στελεχών. Η Σεμέλη παρουσιάζει το νέο της όραμα, με μια τελείως διαφορετική φιλοσοφία για το κρασί και με υψηλά στάνταρτ περί του τι σημαίνει βιωματικός οινοτουρισμός. Αυτό το νέο πρόσωπο είχε την ευκαιρία να γνωρίσει από κοντά η συντακτική ομάδα του Wine Trails, σε μια καλοδουλεμένη παρουσίαση στην οποία συμμετείχε ολόκληρη η επιτελική ομάδα του project, με επικεφαλής βέβαια την πάντοτε νέα και αστείρευτη σε ιδέες Σοφία Στάικου. Το βάρος της ενδελχούς ενημέρωσης για τα όσα θαυμαστά έχουν γίνει τον τελευταίο καιρό στο Κούτσι, το σήκωσαν ο γενικός διευθυντής της Ηλίας Κωνσταντόπουλος και ο οινολόγος της Γιάννης Φλεριανός.

Με βάση τη σχετική ενημέρωση το οινοποιείο είναι ανοιχτό όλο το χρόνο για μεμονωμένους επισκέπτες ή group, με ειδικά πακέτα οινογευσίας και ξενάγησης, ενώ διατίθεται και για επαγγελματικές εκδηλώσεις στο σύνολό του. Οι χώροι του, ειδικά

διαμορφωμένοι γι' αυτόν το σκοπό, περιλαμβάνουν και εννιά μοναδικές σουίτες φιλοξενίας των εταιρικών επισκεπτών. Φυσικά η περιήγηση στο Κτήμα, δεν μπορούσε να μην συνοδεύεται από γευστική δοκιμή της πιο αντιπροσωπευτικής οινικής του παλέτας, μεταξύ των οποίων τα Semeli Thea Mantinia 2020, Semeli Elixir 2020, Semeli Aetheria 2021, Semeli Nemea Reserve 2017, και Semeli Spondee 2016.

Σημειώνεται ότι εκτός από το κομμάτι του οινοτουρισμού συνεχίζονται οι επενδύσεις στην επέκταση των ιδιόκτητων αμπελώνων, καθώς και στην υφιστάμενη μονάδα με νέα μηχανήματα, που την εκσυγχρονίζουν και αριστοποιούν το ποιοτικό αποτέλεσμα.



ΧΡΟΝΙΑ-ΣΤΑΘΜΟΣ ΤΟ 2022

Ισχυρό οινικό αποτύπωμα για το οινοποιείο με 25 διακρίσεις και τα στοιχεία να δείχνουν ότι ο τζίρος θα αγγίξει επίπεδα-ρεκόρ.

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



• SEMÉLI •
ESTATE



SINGLE VINEYARD ΑΠΟ ΔΥΟ ΧΑΡΙΣΜΑΤΙΚΑ TERROIR

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

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR

Αποκλειστική συνέντευξη Hans Astrom

ΣΤΟΝ ΛΑΖΑΡΟ ΓΑΤΣΕΛΟ

Φωτογραφίες: Klein Constantia



Super Nona στο ποτήρι

Αν κάποιος νομίζει πως το Vin de Constance είναι απλά ένα κρασί με ιστορία που χάνεται στα βάθη των αιώνων, μια γουλιά και μόνο αρκεί για να πειστεί πως η οινική μοναδικότητα είναι κάτι που χωρά σε μία φιάλη

KLEIN
CONSTANTIA
— 1685 —





«Η δρυς με το κρασί είναι όπως το αλατοπίπερο στη μαγειρική, ένα πρέπει για τους περισσότερους που δυσκολεύονται ωστόσο να το ποσοτικοποιήσουν καθώς στην πράξη της ισορροπίας 1+1 δίνουν ένα εξαιρετικό 3»

HANS ASTROM

Ποιος άλλος μπορεί να ερμηνεύσει την αίσθηση του τόπου εκτός από τον άνθρωπο. Ενδεχομένως, αν όχι σίγουρα, κάποια σύγχρονα υπολογιστικά προγράμματα μπορούν. Παρόλα αυτά, όλα χρειάζονται ακόμα το ανθρώπινο άγγιγμα. Το terroir είναι η σύνθεση της αίσθησης πάρα πολλών πραγμάτων, εκ των οποίων πολλά δεν είναι απτά. Για παράδειγμα πάρα πολλοί αμπελώνες παγκοσμίως διαθέτουν τεράστια ιστορική κληρονομιά που συμβάλλει στο terroir». Με αυτά τα λόγια ένας από τους ανθρώπους, ο Hans Astrom, που δίνουν τη σύγχρονη πνοή του στο θρυλικό Vin de Constance περιγράφει τη φιλοσοφία που διέπει ένα παγκόσμια μοναδικό εμπορικό σήμα.

Τι είναι αυτό που συνθέτει τη μοναδικότητά του Vin de Constance;

Πραγματικά χαίρομαι που η λέξη «μοναδικότητα» μπαίνει εξ αρχής στη συζήτηση, γιατί αυτό ακριβώς είναι το Vin de Constance. Η μοναδικότητά του δεν περιορίζεται μόνο στο σπουδαίο ιστορικό παρελθόν του. Πρόκειται για ένα εντελώς διαφορετικό γλυκό κρασί σε σχέση με τα υπόλοιπα σπουδαία γλυκά κρασιά του πλανήτη, ιδιαίτερα αν σταθεί κάποιος στο γευστικό κομμάτι. Παράγεται από Muscat Petit Grains δίχως όμως να είναι ιδιαίτερα «Μοσχατίζων». Άπαντες το συγκρίνουν με σπουδαία κρασιά του Sauternes και του Tokaj δίχως να έχει την παραμικρή επίδραση ευγενούς σήψης και ταυτόχρονα διατηρεί εξαιρετικά επίπεδα φρεσκάδας, απόρροια του terroir από το οποίο προέρχεται.

Αν τώρα κάποιος ήθελε να κλείσει αυτή τη μοναδικότητα στην περιγραφή του ύφους; Ως ένα λευκό γλυκό κρασί με χαρακτηριστική δομική φρεσκάδα, τόσο απλό.

Η Klein Constantia ιδρύθηκε στη Δημοκρατία Νοτίου Αφρικής το 1685 και ταυτόχρονα η χώρα θεωρείται πως ανήκει στο Νέο Κόσμο του κρασιού. Τελικά υπάρχει αυτός ο διαχωρισμός (Παλαιός/Νέος κόσμος) ή πρόκειται για δημοσιογραφική περιγραφική προσέγγιση; Θεωρώ πως υπάρχουν διαφορές. Αυτές δεν περιορίζονται στα προφανή, όπως για παράδειγμα τη σημασία του οινοπέδιου (terroir) στην ύπαρξη του κρασιού. Οι σημαντικότερες αφορούν την ιστορία, τη φιλοσοφία, την κουλτούρα και την κληρονομιά, το πώς τοποθετούμαστε πολιτικά τόσο γύρω όσο και με επίκεντρο το κρασί, το επίπεδο ωριμότητας της βιομηχανίας σε κάθε περιοχή. Τελικά όμως αυτές οι διαφορές και αντιθέσεις συνθέτουν την ομορφιά του κόσμου του κρασιού.

Ποια πιστεύετε πως είναι η σημαντικότερη ποιοτική παράμετρος σε ένα κρασί;

Δίχως αμφιβολία είναι η ισορροπία σ' ένα η περισσότερα επίπεδα. Το τι τελικά είναι η ισορροπία δεν μπορεί να καλυφθεί κάτω από ένα και μόνο γενικό ορισμό. Αν προσωποποιούσα περισσότερο την απάντηση, θα πρόσθετα και τη φρεσκάδα.

Στις μέρες μας πόσο δύσκολο είναι να παράγει κάποιος ένα γλυκό κρασί σύμβολο σε μια παγκόσμια αγορά που χρόνο με το χρόνο ζητά από τα μέλη της να εναρμονιστούν με μια διαρκώς μειούμενη πρόσληψη θερμίδων;

Είμαστε μια μικρή εταιρεία που εκ των πραγμάτων δεν μπορεί να δημιουργήσει κρασί για τον κάθε ένα. Επιπλέον, όλοι κά-



Οι άνθρωποι στην Klein Constantia γνωρίζουν τη σημασία της φιλικής προς το περιβάλλον αειφόρου διαχείρισης του αμπελώνα και του αντίκτυπου που έχει στη δημιουργία κορυφαίων κρασιών κυρίως όσον αφορά την εξέλιξη αλλά και τη σταθερότητά τους στο μέλλον.



«Στην παραγωγή του Vin de Constance κυρίαρχος σκοπός είναι η επίτευξη ισορροπίας. Εσωτερικά το αποκαλούμε ως το “γλυκό σημείο”»

HANS ASTROM

ποιες στιγμές θέλουμε να ικανοποιηθούμε με κάτι ιδιαίτερο γευστικά και αναμφίβολα όλοι μετά επανερχόμαστε.

Πώς θα χαρακτηρίζατε τη σχέση του κρασιού με τη χρήση της δρύος;

Η δρυς με το κρασί είναι όπως το αλατοπίπερο στη μαγειρική, ένα πρέπει για τους περισσότερους που δυσκολεύονται ωστόσο να το ποσοτικοποιήσουν καθώς στην πράξη της ισορροπίας 1+1 δίνουν ένα εξαιρετικό 3. Ακολουθώντας ό,τι είναι υπερβολικό δεν είναι καλό. Ποτέ ωστόσο δεν θα πρέπει να λησμονούμε πως σε επίπεδο καταναλωτικής προτίμησης το δικό σας πολύ μπορεί να είναι το δικό μας λίγο κι αντίστροφα.

Άρα, πόσο σημαντικό είναι για ένα οινοποιείο υπογραφή να έχει αποκλειστική πρόσβαση σε ένα ή περισσότερα αντίστοιχα βαρελοποιεία;

Είναι εξαιρετικά σημαντικό. Για το βέλτιστο αποτέλεσμα θα πρέπει να υπάρχει αμφίδρομος διάλογος και κατανόηση σε βάθος τόσο των συνθηκών, όσο και των στόχων.

ΑΠΟΛΥΤΟΣ ΣΤΟΧΟΣ Η ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ

Στην παραγωγή του Vin de Constance ο κυρίαρχος σκοπός είναι η επίτευξη ισορροπίας μεταξύ της περιεκτικότητας σε αλκοόλ, της οξύτητας, των υπολειμματικών σακχάρων και της γευστικής συμπύκνωσης. Εσωτερικά το αποκαλούμε ως το «γλυκό σημείο» και ως διά μαγείας κάθε χρόνο είναι διαφορετικό. Πάντα προσπαθούμε για το 100% της ποιότητας, κάτι που γνωρίζουμε πως στην πράξη είναι ακατόρθωτο.

Πιστεύετε πως δευτερεύουσες ως τώρα ή και εναλλακτικές, αν προτιμάτε, ποικιλίες θα κερδίσουν χώρο στους νοτιοαφρικανικούς αμπελώνες στο άμεσο μέλλον;

Αναμφίβολα ναι. Οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής και η διαρκής μείωση των αποθεμάτων νερού θα είναι οι οδηγοί σε αυτόν το μετασχηματισμό.

Ποια ή ποιες ποικιλίες θα χαρακτηρίζατε ως αγαπημένες; Τι θεωρείτε μοναδικό σε αυτές;

Προφανώς είμαι ερωτευμένος με το Muscat Petit Grains. Επιπλέον, μου αρέσουν κι άλλες ποικιλίες με γλυκιά ροπή όπως τα Petit και Gros Manseng, τα οποία βρίσκω ενδιαφέροντα. Αγαπώ τόσο τις λευκές όσο και τις ερυθρές σπουδαίες Βουργουνδίες και πολλές φορές βρίσκω ενδιαφέρον στα Pinotage από τη Δημοκρατία της Ν. Αφρικής.

Υπάρχουν σκέψεις για τη φύτευση κάποιων ελληνικών ποικιλιών από μεριά σας;

Κάτι σχεδιασμένο όχι αλλά κάποιες λευκές είναι υπό διερεύνηση για το αν τελικά μας ταιριάζουν.



Πέντε πράγματα που πρέπει να ξέρεi κανείς για τον Hans Astrom

Γεννήθηκε στη Σουηδία και σπούδασε Οικονομικά.

Ολοκληρώνοντας τις σπουδές μεταπήδησε στον επισιτισμό.

Το 1986 αναδείχθηκε Καλύτερος Οινοχόος στη γενέτειρά του, τη Σουηδία.

Την ίδια περίοδο ίδρυσε την Ένωση Οινοχόων Σουηδίας και συνέβαλε στη δημιουργία της Grythyttteakademin.

Από το 2012 ηγείται της Klein Constantia ως M. Director

la
vie en
Rose



ROSE DEMI SEC & SEC

Ανακαλύψτε τον Αφρώδη Αμυνταίου
και δείτε τη ζωή με άλλο... χρώμα!



1^ο χλμ. Αμυνταίου - Φλώρινας, 532 00, Αμύνταιο
T 23860 22258 | E info@amyntaswines.gr | www.amyntaswines.gr





Όνειρα & φουσαλίδες

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ
ΑΠΟ 120 ΕΤΙΚΕΤΕΣ
ΚΥΡΙΩΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
ΜΕ ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΟΥΣ
ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΟΥΣ
ΟΙΝΟΥΣ

Ολο και περισσότεροι πειραματισμοί έρχονται στο προσκήνιο της οινικής αγοράς στα αφρώδη κρασιά τον τελευταίο καιρό, αντικατοπτρίζοντας τη διεθνή τάση και ζήτηση που παρουσιάζει η συγκεκριμένη κατηγορία. Τέτοιες περιπτώσεις αποτελούν ορισμένες από τις προσπάθειες που παρουσιάστηκαν στο πλαίσιο της έκθεσης «Αφρός και Νέκταρ», όπου εμφανίστηκαν στα stands των κτημάτων περισσότερες από 120 ετικέτες, κυρίως ελληνικές, ενώ παρουσιάστηκαν και ορισμένες ξένες από εμπορικές εταιρείες του χώρου.

Κείμενο
ΓΙΩΡΓΟΣ ΛΑΜΠΙΡΗΣ



Στην εκδήλωση Αφρός και Νέκταρ, που έλαβε χώρα στην αίθουσα Φουαγιέ Τεχνών του Ωδείου Αθηνών στις 11 Δεκεμβρίου, από τον ελληνικό αμπελώνα ξεχώρισαν κινήσεις όπως αυτή της Cavino, η οποία όπως αναφέρει ο οινολόγος της Στέλιος Τσίρης, ετοιμάζει να φέρει στην αγορά ένα νέο αφρώδες κρασί, που προς το παρόν δεν έχει δική του ετικέτα αλλά τιτλοφορείται ως «Mystic Sparkling Wine». Ουσιαστικά πρόκειται για ένα προϊόν με οίνο βάσης από διαφορετικές εσοδείες, στα πρότυπα της σαμπάνιας. Η δεύτερη ζύμωση πραγματοποιείται σε κλειστή δεξαμενή -εν αντιθέσει με τη σαμπάνια όπου η δεύτερη ζύμωση γίνεται στο μπουκάλι- και όταν ολοκληρωθεί πραγματοποιείται το τελικό φιλτράρισμα και η εμφιάλωση. Στόχος της Cavino, η οποία προς το παρόν αρέσκεται στο να διατηρεί το μυστήριο γύρω από το ποιες ποικιλίες έχει χρησιμοποιήσει για το συγκεκριμένο κρασί, είναι να προσφέρει πολυπλοκότητα στο χαρακτήρα του αφρώδους οίνου της, το οποίο ως προς το στυλ του καταγράφεται στην κατηγορία «Brut», δηλαδή ξηρό.

**ΠΡΟΔΟΡΠΙΟΙ ΚΑΙ
ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ
ΣΥΝΑΝΤΙΟΥΝΤΑΙ ΓΙΑ
ΝΑ ΔΩΣΟΥΝ ΑΡΧΗ ΚΑΙ
ΤΕΛΟΣ ΣΤΟ ΓΙΟΡΤΙΝΟ
ΤΡΑΠΕΖΙ**

Δεύτερο πικρό παράδειγμα πειραματισμών αποτελεί και η Οινοποιία Νικολού, με έδρα το Κορωπί. Έχοντας ήδη στο χαρτοφυλάκιό της το εδραιωμένο Botanic, ένα αφρώδες κρασί από την κλασική ποικιλία του αττικού αμπελώνα, το Σαββατιανό κάνει και μερικές κινήσεις που οξύνουν τα παραγωγικά αντανακλαστικά της και ταυτόχρονα εμπλουτίζουν την γκάμα της. Όπως αναφέρει ο οινολόγος και γεωπόνος της Οινοποιίας, Βαγγέλης Νικολού το οινοποιείο έθεσε σε πειραματισμό και δύο νέα αφρώδη, το ένα από Μοσχάτο Αλεξανδρείας από αμπελώνες της Λίμνου και από Μανδηλαριά αμπελιών της Αττικής. «Από το Μοσχάτο Αλεξανδρείας προέκυψε ένα αρωματικό κρασί με εμπορικό χαρακτήρα. Είναι μία ετικέτα που προς το παρόν βρίσκεται σε διαδικασία δοκιμής. Στην περίπτωση της Μανδηλαριάς αποφασίσαμε να δημιουργήσουμε ένα ακόμα αφρώδες και διαπιστώσαμε ότι ταιριάζει παρά το γεγονός ότι η Μανδηλαριά είναι ιδιαίτερα τανική με υψηλές φαινόλες, που συχνά την καθιστούν επιθετική για τον καταναλωτή. Ωστόσο είδαμε ότι κατά τη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη εξισορροπεί η τανικότητα και η στυφότητα της ποικιλίας».

#1

Κτήμα Καρανίκα
Extra Cuvée de Reserve 2017

Το Κτήμα Καρανίκα επικεντρώνει τη διαδικασία οινοποίησης αποκλειστικά στην παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας με απολύτως φυσικές οινοποιήσεις χωρίς πρόσθετες ζύμες, τανίνες, πρωτεΐνη, χωρίς θειώδη.

Έχει δημιουργήσει μία σειρά από τέσσερις ετικέτες αφρώδων οίνων. Ξεχωρίζουν τα Cuvées Prestige και Extra Cuvée de Reserve, με το δεύτερο να αποτελεί την κορωνίδα της οινικής παραγωγής του Κτήματος. Το Extra Cuvée de Reserve του 2017 προέρχεται από τα παλιά κλήματα Ξινόμαυρου, που διατηρεί το Κτήμα στο Αμύνταιο. Παραμένει για ένα χρόνο σε γαλλικά βαρέλια, στη συνέχεια εμφιαλώνεται με τις γηγενείς ζύμες και παραμένει πέντε χρόνια με τις οινολάσπες του πριν κυκλοφορήσει στην αγορά.



#2

Οινοποιία
Πουλτσίδα
Rainbow Feeling

Η Οινοποιία Πουλτσίδα με

έδρα τη Λάρισα οινοποίησε και εμφιάλωσε ένα αφρώδες κρασί με διαφοροποιημένο πρωτόκολλο οινοποίησης, το οποίο το κατατάσσει στα χαμηλόβαθμα κρασιά από πλευράς αλκοόλ. Σύμφωνα με τον γεωπόνο και οινοποιό, Χρήστο Πουλτσίδα, το χαρακτηριστικό της νέας ετικέτας κρασιού που φέρει την ονομασία «Rainbow», είναι ότι έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, μεταξύ 6-7 βαθμών. Η παραγωγή του γίνεται με αζύμωτα σάκχαρα και φυσικό αφρισμό και η ζύμωση πραγματοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Προέρχεται από την ποικιλία Μαύρο Μοσχάτο Τυρνάβου. Εκτός από τη φιάλη των 750 ml με βιδωτό καπάκι, κυκλοφορεί και σε φιάλη των 250 ml με πώμα τύπου crown. Η παραγωγή της νέας ετικέτας αυτή τη στιγμή ανέρχεται σε περίπου 7.000 φιάλες.



ΑΥΞΗΣΗ
ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΤΩΝ
ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ
ΔΕΙΧΝΟΥΝ
ΤΑ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ
ΣΤΟΙΧΕΙΑ

#3

Κτήμα Μίγα
Muscat of Tirnavos

Το Κτήμα Μίγα οινοποιεί κατά κύριο λόγο το Μαύρο Μοσχάτο Τυρνάβου, το μοναδικό Μοσχάτο στην Ελλάδα που διαθέτει μαύρο σταφύλι. Διαθέτει δύο ετικέτες ημιαφρώδους οίνου, μία ροζέ και μία λευκή. Ο ροζέ ημίξηρος

παράγεται με τη μέθοδο της κρυσεκχύλισης στους 6°C για 8-10 ώρες με τα στέμφυλα, ενώ πραγματοποιείται αργή ζύμωση σε θερμοκρασίες 15-17°C με στόχο να διατηρηθούν ανεπηρέαστα τα πρωτογενή χαρακτηριστικά και αρώματα των σταφυλιών. Το συγκεκριμένο κρασί έχει 11 βαθμούς αλκοόλ και είναι Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Τύρναβος.



ΑΜΥΝΤΑΙΟΝ ROSE DEMI SEC
AMYNTAS WINES

Ένα κρασί από το μεγάλο υψόμετρο του Αμύνταιου, με λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα, φίνες φυσαλίδες και πλούσιο αφρισμό. Γλυκές νότες από φράουλα, βατόμουρο, κυδώνι και καραμέλα συνδυάζονται με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων και ανθέων. Η δροσιστική οξύτητα ισορροπεί αρμονικά με την γλυκύτητα του κρασιού, αφήνοντας στον ουρανίσκο μια αίσθηση φρεσκάδας. **11,5% vol.**



DEUS ROSATO
CAVINO

Ροζέ φυσικός ημιαφρώδης, ημίγλυκος από 100% Syrah με ερυθρώπο λαμπερό χρώμα με έντονα ιώδεις ανταύγειες και καλής έντασης αρώματα κερασιού, βιολέτας, ρόδων. Γευστικά επιτυγχάνεται μοναδική ισορροπία μεταξύ της γλυκιάς αίσθησης και της λεπτής πέρλας διοξειδίου. Έντονο στόμα και φρουτώδες που αφήνει τη θέση του σε αίσθηση φρεσκάδας. **8,0% vol.**

AKAKIES SPARKLING

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ
Πληθωρικές φυσαλίδες που αναδεικνύουν τον ποικιλιακό χαρακτήρα του κρασιού και τα αρώματα του Ξινόμαυρου. Πλούσιο στο στόμα με ζωρή οξύτητα και μακράς διάρκειας γλυκιά επίγευση, με κάθε φυσαλίδα σαν έκρηξη να αναδεικνύει τα παραπάνω χαρακτηριστικά. Μοναδικά νόστιμο, με έξυπνη ισορροπία μεταξύ οξύτητας και σακχάρων. **12,0% vol.**



AMALIA ROSE

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ
Απαλό ρόδινο χρώμα με χάλκινες ανταύγειες και αφρισμό από μικρές, λεπτές φυσαλίδες. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα κερασιού και μαύρων φρούτων, ενώ η διακριτική παρουσία της ζύμης συμπληρώνει το κομψό σύνολο. Για την παραγωγή του οίνου βάσης γίνεται πρώιμος τρυγητός. Ακολουθεί η παραδοσιακή μέθοδος με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη και ωρίμανση για τουλάχιστον 9 μήνες παρουσία της λεπτής οινολάσπης. **12,0% vol.**



ΤΡΕΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑ

Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο και Syrah με λαμπερό ροζ χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Φίνο και γενναιόδωρο κρασί με δελεαστικά αρώματα κόκκινων φρούτων (φράουλας και κράνα) και νότες λευκών άνθων. Γεμάτο και κρεμώδες στόμα, με ισορροπημένη οξύτητα, δυναμική παρουσία φυσαλίδων, αρμονική γλυκύτητα και φρουτώδης επίγευση. **11,0% vol.**



**Η ΣΥΝΤΡΙΠΤΙΚΗ
ΠΛΕΙΟΨΗΦΙΑ
ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ
ΑΦΡΩΔΩΝ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ
ΜΟΝΟΠΟΙΚΙΛΙΑΚΑ Η
ΑΠΟ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΥΣ
ΕΓΧΩΡΙΩΝ**

**AURELIA PINK
SPARKLING**

ZOINOS WINERY

Σε μια περιοχή όπου η παραγωγή αφρώδων και ημιαφρώδων οίνων είναι παράδοση παράγεται ο ροζέ οίνος Aurelia από το πάντρεμα των τριών γηγενών ποικιλιών της περιοχής, Ντεμπίνα, Βλάχικο και Μπεκάρι. Ζωηρό και φινετσάτο με πλούσιες φυσαλίδες στο στόμα, κέρδισε και τους πιο απαιτητικούς.

12,0% vol.



SNOB

**WINERY MONSIEUR
NICOLAS**

Από 100% Λημνιώνα ένα κρασί με αριστοτεχνική ισορροπία ανάμεσα στην οξύτητα και τις μαλακές ταννίνες. Αυτή τη φορά, τα σταφύλια της οικογένειας Καραμήτρου στη Λίμνη Πλαστήρα, χρησιμοποιήθηκαν για να δώσουν, με πρόωρο τρύγο, ένα πλούσιο χυμό που έγινε η βάση για τη δημιουργία ενός ιδιαίτερου ροζέ αφρώδους. **11,0% vol.**



PROLOGUE

ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

Αφρώδες ροζέ με την παραδοσιακή μέθοδο, από Λημνιώνα και Ασύρτικο. Ελαφρύ ροζέ χρώμα, στη μύτη επικρατεί ένας συνδυασμός από κόκκινα φρούτα, εσπεριδοειδή, άνθη, συνδυαζόμενα με τα χαρακτηριστικά αρώματα ζύμης και ξηρών καρπών. Στο στόμα έχει έναν απαλό, κρεμώδη χαρακτήρα, με οξύτητα που δροσίζει τον ουρανίσκο. **12,0% vol.**



ΕΤΑΙΡΕΙΑ

Αμπελώνες Θυμίουπουλου
 Αμπελώνες Κ. Αντωνόπουλου
 Κτήμα Αβαντίς
 Κτήμα Αργυρού
 Κτήμα Γεροβασιλείου
 Κτήμα Δύο Ύψη
 Κτήμα Ζαφειράκη
 Κτήμα Καραδήμου
 Κτήμα Κατσαρού
 Κτήμα Κυρ Γιάννη
 Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη
 Κτήμα Μουσών
 Κτήμα Νικολάου
 Κτήμα Παλιόμυλος
 Κτήμα Παλυβού
 Κτήμα Παυλίδη
 Κτήμα Πιερία Ερατεινή
 Κτήμα Σκούρα
 Κτήμα Τέχνη Οίνου
 Κτήμα Τσέλεπου
 Κτήμα Χαριτάτου
 Μικροοινοποιία Μυλωνά
 Οίνοι Αδάμ
 Οινοποιείο Βενετσάνου
 Οινοποιείο Διαμαντάκη
 Οινοποιείο Ιερόπουλος
 Οινοποιείο Μορόπουλου
 Οινοποιείο Μωραΐτη
 Οινοποιείο Πετρακόπουλος
 Οινοποιείο Ρούβαλη
 Οινοποιείο Στραταριδάκη
 Οινοποιείο Τετράμυθος
 Οινοποιείο Gentilini
 Οινοποιείο Iliana Malihin
 Οινοποιείο KITRVS
 Οινοποιία Γαβαλά
 Οινοποιία Μαρκόγιαννη
 Οινοποιία Μπισινάκη
 Οινοποιία Παρπαρούση
 CAVINO Κτήμα Μέγα Σπήλαιο
 Gaia Wines
 Domaine Kikones
 Jima Winery
 La Tour Melas
 Oenogenesis Wines
 Semeli Estate
 Tsantali
 Vaptilistis Winery
 Vassaltis
 Zoinos Winery

ΕΤΙΚΕΤΑ

Rose de Xinomavro 2013
 Άναξ 2020
 Lenga Gewurztraminer 2021
 Vinsanto Late Release 2001
 Μαλαγουζιά 2021
 Monologos 2019
 Propodes Chardonnay 2020
 Alba Vissa 2019
 Κτήμα Ερυθρός 1996
 Ράμνισα 2017
 Cava Amethystos 1999
 Μούχαρο 2020
 Νεμέα 2017
 Satyr Assyrtiko 2021
 Ammos Terra Leone Reserve 2018
 Thema Tempranillo 2019
 ΜΕΤΑ Assyrtiko 2018
 Viognier Eclectique 2016
 Ήδυσμα Δρυός Assyrtiko 2020
 Amalia Vintage 2015
 Χαρίτων 2020
 Cuvée Vouno Σαββατιανό Late Release 2017
 Refosco 2017
 Santorini Single Vineyard 2021
 Βιδιανό 2021
 St. George Rose 2021
 Moschofilero L. Harvest 2019
 Thrapsana 2019
 Muscat 2021
 Chardonnay 2020
 Μοσχάτο Σπίνας 2021
 Agrippiotis Nature 2020
 Robola Wild Paths 2020
 Vidiano Young Vines 2021
 Μαλαγουζιά 2020
 Enalia 2020
 Διάγων 2019
 Μαντινεία 2021
 Τα δώρα του Διονύσου Σιδερίτης 2021
 Pinot Noir 2020
 Κτήμα Γαίας 2014
 Maron Sangiovese 2015
 Miss De Bina 2021
 Cyrus One 2019
 Mataroa Gold Semillon 2020
 Nemea Grand Reserve 2014
 Klima Klima Organic Cab. Sauvignon 2018
 Potamisi 2021
 Gramina 2018
 Βλάχικο 2020

ΤΟΠΟΣ

ΝΑΟΥΣΑ
 ΑΧΑΙΑ
 ΕΥΒΟΙΑ
 ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
 ΕΠΑΝΟΜΗ
 ΗΛΕΙΑ
 ΤΥΡΝΑΒΟΣ
 ΑΤΑΛΑΝΤΗ
 ΚΡΑΝΙΑ ΟΛΥΜΠΟΥ
 ΝΑΟΥΣΑ
 ΔΡΑΜΑ
 ΒΟΙΩΤΙΑ
 ΝΕΜΕΑ
 ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΟΣ
 ΝΕΜΕΑ
 ΔΡΑΜΑ
 ΚΟΛΙΝΔΡΟΣ ΠΙΕΡΙΑΣ
 ΑΡΓΟΣ
 ΔΡΑΜΑ
 ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
 ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ
 ΑΤΤΙΚΗ
 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
 ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
 ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ
 ΝΕΜΕΑ
 ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
 ΠΑΡΟΣ
 ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ
 ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ
 ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ
 ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ
 ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ
 ΡΕΘΥΜΝΟ
 ΠΥΔΝΑ ΠΙΕΡΙΑΣ
 ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
 ΗΛΕΙΑ
 ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ
 ΑΧΑΙΑ
 ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ
 ΝΕΜΕΑ
 ΚΟΜΟΤΗΝΗ
 ΑΡΤΑ
 ΑΧΙΝΟΣ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
 ΔΡΑΜΑ
 ΝΕΜΕΑ
 ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ
 ΤΗΝΟΣ
 ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
 ΖΙΤΣΑ

ΣΕΛΙΔΑ

87
 75
 92
 76
 78
 78
 82
 91
 88
 81
 84
 68
 87
 82
 76
 83
 69
 74
 83
 75
 92
 76
 83
 88
 81
 79
 81
 81
 79
 76
 73
 68
 75
 70
 86
 73
 92
 83
 88
 78
 84
 70
 68
 69
 74
 70
 91
 86
 86
 73

Ο κατάλογος των κρασιών

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

— ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ —

Top 50

Πενήντα ποτήρια που λάμπουν για τη νέα χρονιά



Όσο βαθθαίνει ο χρόνος των αναζητήσεων γύρω από το κρασί, τόσο πιο δύσκολη γίνεται και η επιλογή εκείνων των προτάσεων που έχουν κάτι να πουν. Κάπως έτσι, η φετινή έβδομη κατά σειρά έκδοση του The Top 50 by Wine Trails, ομολογουμένως αποδείχθηκε ιδιαίτερος κοπιαστική. Πρώτον γιατί δεν μας αρέσει να επαναλαμβανόμαστε. Δεύτερον γιατί όσο ανοίγει η βεντάλια των υποψηφίων και βγαίνουμε από τη ζώνη ασφάλειας, η πιθανότητα να οδηγηθούμε σε λάθη αυξάνεται. Τρίτον γιατί από καταβολής της η έκδοση του Wine Trails ζει με τη φιλοδοξία να φωτίζει τις προσπάθειες εκείνων που δεν ακολουθούν την πεπατημένη. Κάπως έτσι, δίπλα στις καταξιωμένες οινικές προτάσεις έμπειρων οινοποιών με βαθιά γνώση πολλών παραμέτρων από το χωράφι μέχρι το ράφι, ξεπροβάλλουν φέτος και ολοκαίνουργες αναζητήσεις, ανθρώπων που τολμούν να κινηθούν σε δύσβατα μο-

νοπάτια, με παλιές ξεχασμένες γηγενείς ποικιλίες, τα αποτελέσματα των οποίων ενδεχομένως και σήμερα να μην είναι απολύτως επιβεβαιωμένα. Το Ποταμίσι που ξεκίνησε να οινοποιεί πρόσφατα ο Βαπτιστής στην Τήνο και ο Αγριππίωτης που φιλοτεχνεί τα τελευταία χρόνια ο Τετράμυθος στο Διακοφτό, είναι σ' αυτή την κατηγορία και αξίζει να τα δοκιμάσουμε. Το έχουμε πει από την αρχή ότι οι Top 50 επιλογές του Wine Trails δεν διεκδικούν απαραίτητα τη σύμφωνη γνώμη των βαθιά εκπαιδευμένων ουρανίσκων, ούτε φυσικά τη σφραγίδα της επιστημοσύνης που συνοδεύει κάποιους διαγωνισμούς με πρωτόκολλα λειτουργίας. Στην περίπτωση του Top 50 η γνώμη των ειδικών είναι το δίχτυ ασφαλείας για την αποφυγή του λάθους. Από κει και μετά, αξία έχει η συνέπεια ανάμεσα σ' αυτό που ευαγγελίζεται η ετικέτα και περιέχεται στη φιάλη. Έτσι, η αντοχή στο χρόνο μπορεί να βαδίζει πλάι-πλάι με τη φρεσκάδα των ιδεών και η σιγουριά της εμπειρίας να διαδέχεται τη γοητεία του ρίσκου.

ΠΙΣΩ ΑΠΟ
ΤΗ ΛΙΣΤΑ

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



Μια σπάνια πολλά υποσχόμενη ελληνική ποικιλία είναι το Μούχταρο.



1

ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ

Μούχταρο 2020

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΒΟΙΩΤΙΑ

Για όσους ακόμα αναρωτιούνται, το Μούχταρο είναι μία σπάνια ερυθρή ποικιλία, η οποία οφείλει την ανάδειξή της στο Κτήμα Μουσών από την Άσκη της Θήβας. Τι θα μπορούσε να είναι ένα εξαιρετικό εμφιαλωμένο μονοποικιλιακό Μούχταρο, εκτός από κάτι σπάνιο κι εξωτικό που όμως θα απασχολήσει τους πάντες στο μέλλον; Είναι έντονο αρωματικά με κυρίαρχα τα κόκκινα φρούτα υποβοηθούμενα από μαύρα υπερώριμα φρούτα, ενώ νύξεις γλυκών μπαχαρικών ολοκληρώνουν τον αρωματικό καμβά. Είναι σορροπημένο γευστικά με δροσιστική υψηλή οξύτητα που συμβάλλει στη συνολική αίσθηση του κρασιού. Ωριμες και βελούδινες τανίνες παρέχουν την απαραίτητη υποστήριξη οδηγώντας τον φρουτώδη γευστικό χαρακτήρα σ' ένα ευχαριστο βοτανικό τελείωμα.

2

JIMA WINERY

Mis De Bina 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΡΤΑ

Η Ντεμπίνα ως ποικιλία είναι τόσο χαρακτηριστική, που αν δοκιμάσει κάποιος τα σταφύλια της μια φορά οι πιθανότητες να την ξεχάσει δεν είναι ούτε μία στο εκατομμύριο. Με αυτό στο μυαλό και ταυτόχρονα βαθιά γνώση των ποικιλιών

της γενέτειράς του ο Πάνος Τζίμας δημιούργησε ένα σύγχρονο κι εκφραστικό λευκό κρασί που αναδεικνύει όλα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Η ετικέτα ανήκει στη νέα σειρά κρασιών του οινοποιείου «Les Vignerons» που στηρίζεται στη συνεργασία του οινοποιείου με τοπικούς μικρούς αμπελουργούς για την ανάδειξη των χαρακτηριστικών συγκεκριμένων ποικιλιών και του τόπου. Το σταφύλι εδώ προήρθε από 30χρονους αμπελώνες από την καρδιά των απότομων πλαγιών της Ζίτσας των Ιωαννίνων. Οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της περιοχής της Ζίτσας εφοδιάζουν το κρασί με φυσικά τονισμένη οξύτητα, κάτι που ισορροπεί εξαιρετικά τη λιπαρότητα των οκτώ μηνών συμβίωσης με τις φίνες οινολάσπες του χαρακτηριστικά εκφραστικού αυτού κρασιού.

3

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ

Agrippiotis Nature 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Η ιστορία του συγκεκριμένου κρασιού παρουσιάζει πολύ ενδιαφέρον και ταυτόχρονα αποτελεί παράδειγμα προς μίμηση. Πρόκειται για ένα εξαιρετικά σπάνιο κρασί από μια εξίσου σπάνια ελληνική ποικιλία που οφείλει την ύπαρξή της αποκλειστικά στους ανθρώπους του Τετράμυθου. Πιο συγκεκριμένα ο οινολόγος Παναγιώτης Παπαγιαννόπουλος παρατήρησε τη διαφορετικότητα των φυτών μέσα σε πολυετείς αμπελώνες της περιοχής της Αιγιάλειας. Στη συνέχεια, με υπομονή κι επιμονή, ακολούθησε όλες εκείνες τις αμπελουργικές διαδικασίες που θα έδιναν τη δυνατότητα να υπάρξει ένας



Όλα στο La Tour Melas δημιουργούνται με σκληρή δουλειά που ξεκινά στο αμπέλι και συνεχίζεται στο οινοποιείο, όπως μαρτυρά το Cyrus One.

αρχικός αμπελώνας - πυρήνας με τα συγκεκριμένα φυτά. Έτσι, δημιουργήθηκε η αναγκαία συνθήκη για να ξεκινήσει μια σειρά πειραματικών οινοποιήσεων για να φανεί η ενδεχόμενη οινική δυναμική των συγκεκριμένων φυτών. Με τα αποτελέσματα να είναι περισσότερο από ικανοποιητικά, το επόμενο βήμα ήταν να ταυτοποιηθούν γενετικά τα συγκεκριμένα φυτά έτσι ώστε να αποκλειστεί το ενδεχόμενο πως δεν ήταν μετάλλαξεις κάποιας γνωστής ποικιλίας ή ένας συγκεκριμένος εξελιγμένος κλώνος της ποικιλίας του Ροδίτη που κυριαρχεί στην περιοχή. Όταν τα αποτελέσματα δικαίωσαν επιπλέον την επιλογή, ξεκίνησε και επίσημα η οινοποίηση του Αγριππιώτη όπως αναφέρονταν τα συγκεκριμένα σταφύλια στην περιοχή. Το κρασί διαθέτει έναν μοναδικό χαρακτήρα που στηρίζεται αρωματικά και γευστικά σε στοιχεία κουμ κουατ και νεραντζιού, διαθέτει χαρακτηριστική δροσιστική οξύτητα και απαλή φαινολική υφή που συμβάλλει καθοριστικά στη συνολική του ισορροπία.



4

ΚΤΗΜΑ ΠΙΕΡΙΑ ΕΡΑΤΕΙΝΗ

META Assyrtiko 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΠΙΕΡΙΑ

Οι ανάγκες του Κτήματος Πιερία Ερατεινή καλύπτονται από 150 στρέμματα βιολογικής καλλιέργειας στον Κολινδρό Πιερίας. Τα πρώτα δείγματα ήταν εξαιρετικά θετικά με τα πληθωρικά ερυθρά -ωδή στο Bordeaux- αλλά και στα αρωματικά λευκά. Σχεδόν δέκα χρόνια όμως ασχολούνται και με τα κρασιά χαμηλής παρέμβασης, στην αρχή με τη Μαλαγουζιά, αλλά τώρα πια και με Ασύρτικο. Το Μετά είναι ένας οίνος οξειδωτικής παλαίωσης, ένα λευκό κρασί φτιαγμένο σαν ερυθρό. Ένα λευκό κρασί με τανίνες, πικάντικο, ώριμα λευκά φρούτα, πλούσιο σώμα και οξύτητα που ισορροπεί το κρασί. Μια μεταμοντέρνα οινοποίηση που κοιτάει μπροστά.

5

LA TOUR MELAS

Cyrus One 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΦΘΙΩΤΙΔΑ

Αναμφίβολα, ο Κύρος Μελάς δεν αφήνει τίποτα δίχως σχέδιο και δίχως ξεκάθαρο τελικό στόχο. Το κρασί αποτελεί χαρμάνι τριών ποικιλιών με διαφορετική ποσότητα και φιλοσοφία στην οινοποίηση: 60% Merlot, 25% Cabernet Franc και 15% Αγρωγίτικο. Η συγκομιδή πραγματοποιείται χειρωνακτικά και κάθε ποικιλία οινοποιείται χωριστά, με γηγενείς ζύμες. Το Merlot και το Cabernet Franc υποβάλλονται σε μακρά εκχύλιση, ενώ το Αγρωγίτικο ακολουθεί απλούστερα μονοπάτια και ζυμώνει σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Ακολουθεί η συμβίωση με τη γαλλική δρύ, το 50% των οποίων είναι καινούργια βαρέλια. Το Cabernet Franc ωριμάζει

για 22 μήνες, το Merlot για 20 μήνες και το Αγιωργίτικο για 12. Έτσι προκύπτει ένα σύγχρονο, φρουτώδες και πληθωρικό κρασί που διαθέτει ταυτόχρονα εντυπωσιακή δομή.

6

DOMAINE KIKONES

Maron Sangiovese 2015

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΚΟΜΟΤΗΝΗ

Οι αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας των «Κικόνων» βρίσκονται στη Μαρώνια της Θράκης κι εκτείνονται συνολικά σε έκταση 100 στρεμμάτων. Πρόκειται για μια περιοχή με ιδιαίτερο μικροκλίμα που επηρεάζεται από την αύρα του Θρακικού πελάγους και την παρουσία του όρους Ίσματος. Με εδάφη τα οποία είναι ερυθρά αργιλοπηλώδη και με μεγάλο ποσοστό από πετρώματα πυριτίου. Ο συνδυασμός αυτός μικροκλίματος και εδάφους καθιστά την περιοχή της Μαρώνιας ως ένα από τα καταλληλότερα αμπελοτόπια της γης. Οι καλλιεργητικές φροντίδες των «Κικόνων» βασίζονται στις πρακτικές της βιολογικής γεωργίας και της μικρότερης δυνατής παρέμβασης από τον άνθρωπο. Στις ιδιαιτερότητες της καλλιεργητικής μεθόδου περιλαμβάνονται η συγκαλλιέργεια αμπελώνων και βίκου που συμβάλλει στον εμπλουτισμό του εδάφους. Η ετικέτα Maron αποτελείται από Sangiovese, η ζύμωση γίνεται με ολόκληρες ρώγες και ζύμωση για 12 μήνες σε γαλλικά βαρέλια σε μια παραγωγή που δεν ξεπερνάει τις 4.000 φιάλες. Στιβαρό κρασί με έντονη παρουσία ώριμου μαύρου φρούτου, ανθικές νότες που δίνουν φρεσκάδα, έντονες ταννίνες με το βαρέλι να ντύνει τη μακρά επίγευση.



7

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΗΛΙΑΝΑ ΜΑΛΙΧΙΝ

Vidiano Young Vines 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΡΕΘΥΜΝΟ

Με σπουδές γεωπόνου στο Ηράκλειο και μεταπτυχιακό Οινολογίας στην Αθήνα, η Ηλιάνα Μαλίχιν εργάστηκε στα οινοποιεία Αλεξάκη και Δουλουφάκη στο Ηράκλειο της Κρήτης. Μετά τη μικρή περιπλάνηση στη Σαντορίνη και καθώς αναζητούσε τα δικά της προσωπικά βήματα, βρέθηκε στα χωριά του Ρεθύμνου και

εν τέλει ανακάλυψε στο χωριό Φουρφουράς, προφυλλοξηρικά αμπελία της ποικιλίας Βιδιανό. Ακολούθως βρέθηκε στους Μέλαμπες Ρεθύμνης, μετά από σύσταση ντόπιων ότι εκεί υπάρχει Βιδιανό. Σε αυτή την περιοχή δημιουργήθηκε το οινοποιείο της. Σε ελάχιστο χρόνο έγινε γνωστή για την ιδιαίτερη εκδοχή που έδινε στο Βιδιανό της. Δυστυχώς έγινε ακόμα πιο γνωστή από την καταστροφική πυρκαγιά το καλοκαίρι του 2022 που διέλυσε σχεδόν ολοκληρωτικά τους προφυλλοξηρικούς αμπελώνες του νομού. Αλλά αφού κατάφερε να αλλάξει συνήθειες σε Κρητικούς αμπελουργούς για να της δίνουν την ποιότητα που θέλει, τότε μάλλον θα βρει και τη δύναμη να ανταπεξέλθει και σε αυτό το εμπόδιο. Το Βιδιανό Young Vines είναι ανάμειξη από τρία διαφορετικά αμπελοτόπια που η ηλικία τους δε ξεπερνάει τα 15 έτη. Το κρασί

έχει έντονο βοτανικό χαρακτήρα, αρώματα φλούδας εσπεριδοειδών και ξηρών καρπών, υψηλή οξύτητα, με μια αίσθηση αλμύρας και μεταλλικότητας στο μακρύ τελείωμα.

8

SEMELI ESTATE

Nemea Grand Reserve 2014

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ NEMEA

Παράγεται αποκλειστικά από αυστηρά επιλεγμένη πρώτη ύλη από τους ιδιόκτητους αμπελώνες του Οινοποιείου στην κοινότητα Κούτσι στη ζώνη της Νεμέας. Το υψόμετρο των αμπελώνων είναι μεταξύ 550 και 600 μ. Μετά από επιμελή διλογή τα σταφύλια οδηγούνται αποκλειστικά σε ανοξείδωτες δεξαμενές για προζυμωτική εκχύλιση τριών ως και πέντε ημερών, ανά περίπτωση, σε θερμοκρασίες μεταξύ 8-10° Κελσίου. Ακολουθείται ένα πρωτόκολλο κλασικής ερυθρής οινοποίησης υπό σταθερές και αυστηρά ελεγχόμενες θερμοκρασίες ζύμωσης μεταξύ 23 και 25° Κελσίου ενώ η διάρκεια της μεταζυμωτικής εκχύλισης είναι 15 ημέρες. Το νεαρό κρασί συμβίωσε με τη δρυ, 50% της οποίας ήταν νέα, για 18 μήνες όπου και πραγματοποίησε τη μηλογαλακτική μετατροπή. Έπειτα έμεινε 24 επιπλέον μήνες στις φιάλες για επιπλέον οινική διάπλαση. Τυπικότητα στην έκφραση του φρούτου όπου κυριαρχούν τα ώριμα μαύρα φρούτα συνοδευόμενα από πλήθος γλυκών μπαχαρικών όπως το γαρύφαλλο και η κανέλα. Πυκνό, στρογγυλό και ισορροπημένο διαθέτει όλα τα δομικά στοιχεία που το καθιστούν γευστικό τώρα και για τα επομένα χρόνια της δεκαετίας.



Πώς ο «χειμώνας των πάγων» και μια όμορφη άνοιξη, «έφτιαξαν» το «Samos 1963»

60 ολόκληρα χρόνια περίμενε σαν την «ωραία κοιμημένη» το φίλ των οινολατρών που θα «ξυπνήσουν» τις μνήμες και τα αρώματα του σαμιακού αμπελώνα από μια χρονιά-σταθμό για το Μοσχάτο Σάμου!

Η οινική διαδικασία της «παλαίωσης» είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ποιότητα του σταφυλιού που δίνει κάθε τρύγος. Το 1963 -αν και ξεκίνησε με βαρυχειμωνιά- η ήπια άνοιξη που διαδέχτηκε την κακοκαιρία καθώς και το δροσερό καλοκαίρι που επακολούθησε, δημιούργησαν ιδανικές συνθήκες για μία εξαιρετική αμπελουργική χρονιά στα νησιά του Αιγαίου.

Το «Samos 1963» είναι ένα παλαιωμένο, απολαυστικό και γεμάτο αρώματα γλυκό κρασί της Σάμου, κομμάτι της ελληνικής οινικής ιστορίας και δείγμα του φοβερού δυναμικού παλαίωσης των Μοσχάτων της Σάμου. Αρκετά σκουρόχρωμο, φινετσάτο, με έντονα και πολύπλοκα αρώματα σοκολάτας, καβουρδισμένων κόκκων καφέ, μπαχαρικών, πετιμεζιού, καπνού, μελιού, έπρων καρπών και αποξηραμένων σύκων.

Ένας ανεκτίμητος υγρός θησαυρός σε μπουκάλι, από μια χρονιά-σταθμό!



oenops
wines

simplicity | authenticity | elegance



#oenopswines

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

f Oenops Wines i oenopswines



Ο Κώστας Στραταριδάκης στη φετινή έκθεση Οινοτικά 2022

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

9

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗ

Μοσχάτο Σπίνας 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Το Οινοποιείο Στραταριδάκη βρίσκεται στον νομό Ηρακλείου και ο ιδιόκτητος αμπελώνας απαρτίζεται κυρίως από τα μοναστηριακά κλήματα της Σιναϊτικής μονής των Αγίων Αποστόλων. Ο συγκεκριμένος αμπελώνας αποκτήθηκε το 1955 από τον Αριστείδη Στραταριδάκη που τον κληροδότησε στη δεύτερη γενιά αμπελουργών πια -Κωστή και Μανώλη- και οι οποίοι τον φροντίζουν με την ίδια ζέση.

Σημειώνεται ότι πρόκειται για έναν από τους μεγαλύτερους ενιαίους αμπελώνες της Κρητικής γης ενώ το Οινοποιείο Στραταριδάκη είναι ένα από τα νοτιότερα της Γηραιάς Ηπείρου. Οι αμπελώνες έχουν ιδανική θέση και με τον ελαφρύ νοτιανατολικό προσανατολισμό τους εκμεταλλεύονται στο έπακρο το μικροκλίμα της περιοχής. Τα κλήματα καλλιεργούνται με το παραδοσιακό σύστημα Guyot και κλαδεύονται έντονα με στόχο τη δημιουργία μεσαίου και μικρού μεγέθους τσαμπιών, τα οποία αποδίδουν υγιή φρούτα. Ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά και τα τσαμπιά μετά από αυστηρή διαλογή, τοποθετούνται σε μικρά καλάθια και οδηγούνται αμέσως στο οινοποιείο. Το Μοσχάτο Σπίνας έχει έντονο ποικιλιακό χαρακτήρα, ζουμερή υφή, ελαφρώς βοτανικές νύξεις δίπλα στο τροπικό φρούτο και ωραία οξύτητα.

10

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΓΑΒΑΛΑ

Enalia 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τα σταφύλια για το κρασί Enalia προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτόπια άνω των 120 ετών στο Μεγαλοχώρι και τον Πύργο. Χρησιμοποιούνται ολόκληρα τα τσαμπιά κατά την πίεση, το κρασί παραμένει στη δεξαμενή με τις λεπτές οινολάσπες για 16 μήνες και άλλο 1,5 χρόνο στη φιάλη. Παρουσιάζει έναν μεστό χαρακτήρα με ώριμα πυρηνόκαρπα στη μύτη που αγκαλιάζουν την σπιρτάδα και την αλμύρα του Ασύρτικου.

11

ZOINOS WINERY

Βλάχικο 2020

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΖΙΤΣΑ

Προέρχεται αποκλειστικά από το ομώνυμο σταφύλι της περιοχής της Ζίτσας το οποίο συλλέγεται από αμπελώνα σε υψόμετρο 700 μ. Το ερυθρό κρασί της Zoinos Winery παρουσιάζει ελκυστική μύτη με μέτρια ένταση και συμπύκνωση. Στο ποτήρι η διάσταση είναι ανθώδης με πιπεράτη αίσθηση. Ελαφρύ και πικάντικο στόμα, με ισορροπία που βασίζεται σε λίγο αλκοόλ, οξύτητα και ταννίνες. Μία φίνα ισορροπία που εκτοξεύεται από το πιπεράτο άρωμα.



Ένα εξαιρετικά πληθωρικό κρασί

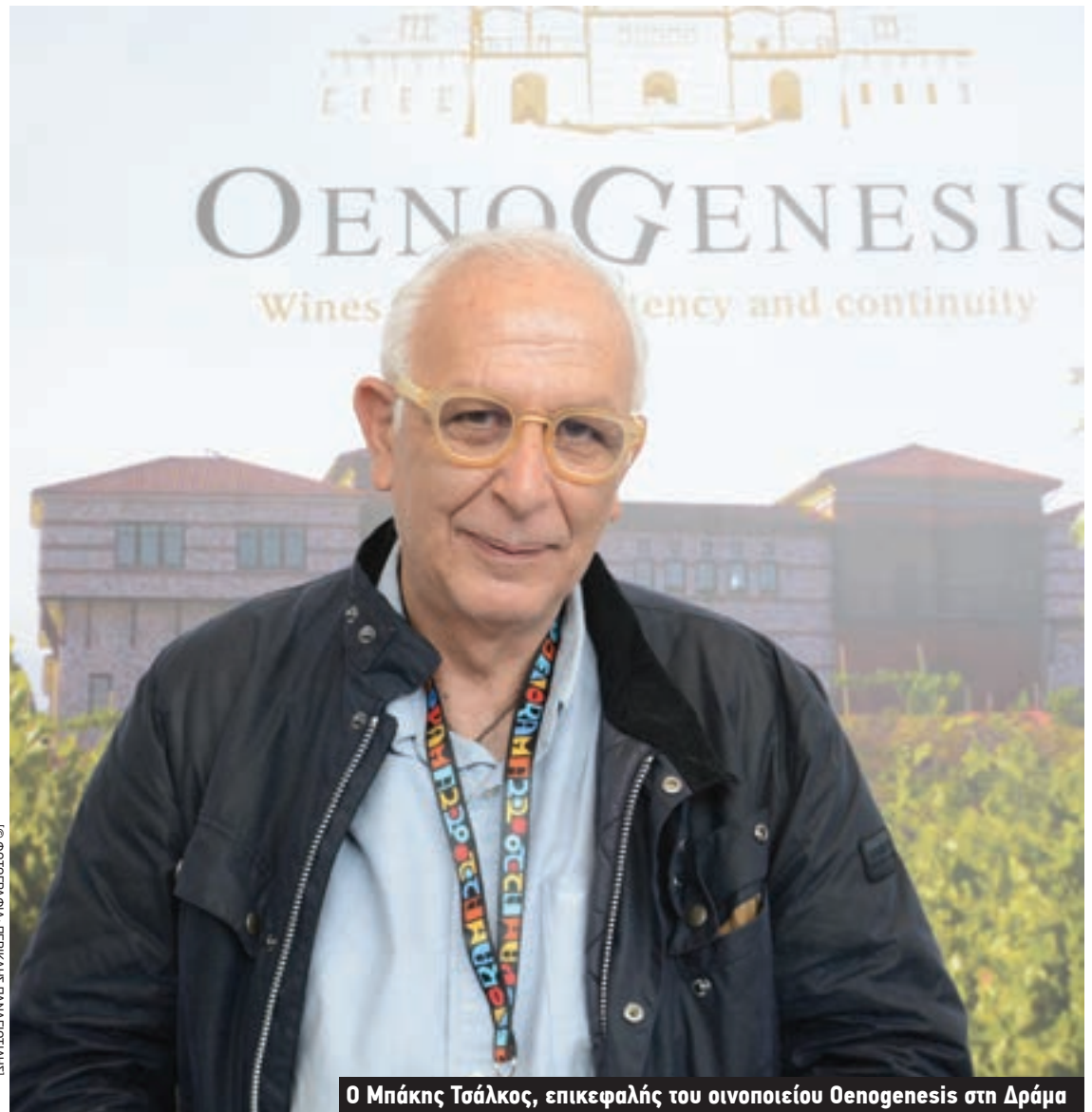
12

ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ

Viognier Eclectique 2016

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΡΓΟΣ

Το λευκό magnum opus του Κτήματος φαίνεται να είναι μια ωδή στο La Doriane του Guigal στον Ροδανό. Ζύμωση κατά το ήμισυ σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια 225lt. Ακολούθησε μπλογαλακτική και 12μηνη παραμονή με τις οινολάσπες και περιοδικό bâtonnage. Ακολουθώντας το



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ

Ο Μάκης Τσάλκος, επικεφαλής του οινοποιείου Oenogenesis στη Δράμα

13

OENOGENESIS WINES

Mataroa Gold Semillon 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Ο Μάκης Τσάλκος ήταν ο υπεύθυνος για κάποια από τα σημαντικότερα κρασιά της Βορείου Ελλάδος για πολλά χρόνια μέχρι που κάποια στιγμή αποφάσισε να φτιάξει το δικό του οινοποιείο ώστε να στεγάσει εκεί τα όνειρα και τις ανησυχίες του. Το ίδιο

αρχικό ένστικτο και εφόσον το κρασί έχει δώσει σε σουκ ολίγες σοδειές τα διαπιστευτήριά του, το κρασί συνεχίζει να εμφιαλώνεται με βιδωτό πώμα. Εξαιρετικά πληθωρικό, με έντονο το στοιχείο του βαρελιού, απαιτεί πολύωρη μετάγγιση σε καράφα ή να το αφήσετε για λίγα χρόνια στην άκρη. Βαθύ χρώμα, με πολυεπίπεδο αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα, προσφέρει απλόχερα νότες από ώριμα εσπεριδοειδή, ροδάκινο και βερίκοκο με τα τροπικά φρούτα να ακολουθούν. Οι γλυκές νότες μελιού και καραμέλας βουτύρου αναμειγνύονται με αυτές των λευκών ανθέων και της κόρας ψωμιού. Γεμάτο στο στόμα, με την οξύτητα να προσπαθεί να ισορροπήσει το κρασί και πολύ μακρά επίγευση.

ανήσυχο πνεύμα φαίνεται να έχει εμψυχήσει και στον γιο του Αλέξανδρο, ο οποίος έχει αρχίσει να δίνει τις δικές του -γαλλικής νοστρωπίας -πινελιές στα κρασιά του Κτήματος. Το οινοποιείο στηρίζεται στα 300 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων στους νομούς Δράμας και Καβάλας. Το κλίμα και στις δύο περιοχές είναι μεσογειακό, με υγρούς, ήπιους χειμώνες και θερμά και ξηρά καλοκαίρια, αλλά το Παγγαίο και η αύρα από το Αιγαίο τους προσδίδουν διαφορετικά χαρακτηριστικά. Οι αμπελώνες καλλιεργούνται βιολογικά. Αν και το οινοποιείο είναι διάσημο για τα πληθωρικά και στιβαρά κρασιά του, που θέλουν χρόνια για να αναδείξουν πλήρως το δυναμικό τους, η σειρά Mataroa

διαβαίνει άλλο μονοπάτι. Το Mataroa Gold είναι 100% Semillon, ένα κρασί ήπιας παρέμβασης με εξαιρετικά χαμηλά θειώδη. Θολό στην όψη, το προφίλ καταφέρνει να χωρέσει ώριμα πυρηνόκαρπα φρούτα, ανθικά αλλά και βοτανικά στοιχεία, νότες κεριού και φλούδας πορτοκαλιού, μέτριο σώμα και ωραία οξύτητα.

14

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

Άναξ
2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΧΑΪΑ

Ένα από τα πρώτα λευκά κρασιά που στήθηκαν εξ αρχής με ένα premium προφίλ, προέρχεται από την Ορεινή Αχαΐα. Οι αμπελώνες για το Chardonnay φτάνουν ως τα 900 μ. στην περιοχή Δεμέστιχα. Το μεγάλο υψόμετρο ωφελεί την καλή ωρίμανση των σταφυλιών, διατηρώντας και την οξύτητα. Για τη ζύμωση και την ωρίμανση του κρασιού, χρησιμοποιούνται γαλλικά βαρέλια, νέα, πρώτης και δεύτερης χρήσης, με ποσοστά που ποικίλουν και αντικατοπτρίζουν τις ιδιαιτερότητες κάθε σοδειάς, παρ' όλα αυτά τα νέα βαρέλια βρίσκονται πάντα σε χαμηλά ποσοστά. Το κρασί ωριμάζει 8-9 μήνες μαζί με τις λεπτές οινολάσπες του, προσδίδοντάς του έτσι ακόμα περισσότερο πληθωρικό χαρακτήρα. Πλούσιο στη μύτη, με υψηλές αρωματικές εντάσεις, εντυπωσιακό προφίλ ώριμου ροδάκινου, μήλου και μπανάνας. Η χρήση του βαρελιού προσδίδει νότες ξηρών καρπών με το φουντούκι να κυριαρχεί, ενώ η καραμέλα βουτύρου και ο καπνός σε συνοδεύουν στη μακρά επίγευση.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑΪΔΗΣ

Αδριανή Τσέλεπου, υπεύθυνη προώθησης & μάρκετινγκ της επιχείρησης

15

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Amalia
Vintage
2015

ΑΦΡΩΔΗΣ ♦ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Ο Γιάννης Τσέλεπος αγάπησε την Αρκαδία και ξεκίνησε εκεί τα οινικά του όνειρα ακολουθώντας όμως τον δικό του δρόμο. Έψαξε και βρήκε τα καλύτερα εδάφη, έβαλε Μοσχοφιλέρο και διέδωσε την ποικιλία αλλά και τη Μαντινεία σε όλο τον κόσμο. Το 2003 βρήκε παλιά αμπελία Αγιωργί-

τικου στα 380 μέτρα υψόμετρο και έφτιαξε ένα ακόμα οινοποιείο στο Κούτσι της Νεμέας για να μην ταλαιπωρούνται τα σταφύλια στον τρύγο. Το κτήμα αποτελείται από 650 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων τα οποία τροφοδοτούν τα -κατά κύριο λόγο- μονοποικιλιακά του κρασιά. Τόλμησε και κυκλοφόρησε το Amalia Brut, ένα αφρώδες σταθμό για τα ελληνικά δεδομένα. Και μετά κυκλοφόρησε και την Amalia vintage κατά τα πρότυπα και τις πρακτικές της Καμπανίας. Πρώτος τρύγος, παραδοσιακή μέθοδος με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ωρίμανση για δύο χρόνια σε επαφή με τις οινολάσπες. Έντονη ανθράκωση, αυστηρό ύφος, νότες εσπεριδοειδών και brioche, έντονη οξύτητα που ισορροπεί κάποιες γλυκές νότες μελιού και μακρά επίγευση.

16

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ GENTILINI

Robola
Wild Paths
2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Η ιστορία του Κτήματος ξεκινά το 1978 με τη φύτευση των πρώτων αμπελώνων. Μέχρι το 1997 υπήρχαν 75 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων κυρίως με διεθνείς ποικιλίες. Τα επόμενα χρόνια όμως δόθηκε η ευκαιρία να γίνουν μακροχρόνιες συμφωνίες με παραγωγούς στην Ζώνη ΟΠΑΠ της Ρομπόλας για ένα σύνολο 200 στρεμμάτων παλαιών, ορεινών αμπελιών. Η Ρομπόλα είναι μια από τις ποιοτικότερες λευκές ποικιλίες της χώρας και το αυστραλιανό δαιμόνιο του Πέτρου Μαρκαβαντωνάτου δεν θα τον άφηνε σε ησυχία. Έτσι μέσα από πολλές δοκιμές εμφανίστηκε στα ράφια των καβών η Ρομπόλα Wild Paths. Τα σταφύλια γι' αυτό το κρασί προέρχονται από ένα μόνο αμπελοτόπι στα 850 μέτρα υψόμετρο στην περιοχή της Φαγίας. Τα αμπελία που φυτεύτηκαν το 1956 είναι αυτόρριζα. Ο αμπελώνας έχει νότιο προσανατολισμό και απότομη κλίση. Η μεγάλη ηλιοφάνεια, το βραχώδες υπέδαφος, με την καλή αποστράγγιση και τις μικρές αποδόσεις δίνουν μια πρώτη ύλη με πολύ μεγάλη συγκέντρωση. Για τη ζύμωση χρησιμοποιούνται γηγενείς ζύμες και μια μικρή ποσότητα αυτού μπαίνει σε βαρέλια. Τα κρασιά μετά αναμειγνύονται και παραμένουν για άλλους 4-5 μήνες πριν την εμφιάλωση. Σφιχτό κρασί με ντροπαλή ακόμα μύτη, στο στόμα όμως είναι πιο εκφραστικό, με κίτρο, αχλάδι και πράσινο μήλο να ξεπηδούν από το ποτήρι, πλούσιο σώμα, υψηλή οξύτητα και μακρύ τελείωμα με νότες καπνού.

17

ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

Terra Leone Ammos Reserve 2018

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Τα σταφύλια του Αγιωργίτικου προέρχονται από έναν ιδιόκτητο αμπελώνα 32 στρεμμάτων στην θέση Κοκκινιές και Στεφάνι Κολοκοτρώνη. Τα στέμφυλα παραμένουν με τον χυμό σχεδόν για ένα μήνα. Το κρασί παλαιώνει για 18 μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια (80% γαλλικά και 20% αμερικανικά) και περαιτέρω έξι μήνες στην φιάλη. Το κρασί παρουσιάζει έντονο πορφυρό χρώμα, το κεράσι και το δαμάσκηνο κυριαρχούν και μοιράζονται την σκηνή με τα πιο βαριά αρώματα του καπνού, της σοκολάτας και του καβουρδισμένου καφέ. Το στόμα έχει έντονες μεν αλλά όχι επιθετικές ταννίνες, πλούσιο σώμα και ωραία επίγευση.



Έντονο πορφυρό χρώμα για το Terra Leone Ammos Reserve 2018

18

ΜΙΚΡΟΟΙΝΟΠΟΙΙΑ

ΜΥΛΩΝΑ

Cuvee Vouno L.R. 2017

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΤΤΙΚΗ

Το ολοκαίνουργιο μικρό αλλά σύγχρονο οινοποιείο της οικογένειας Μυλωνά άνοιξε τις πόρτες του 2006 με πολιορκητικό κριό το Σαββατιανό. Το Cuvée Vouno Late Release είναι η απόδειξη ότι η ταπεινή αυτή ποικιλία, μπορεί να παλαιώσει και να δώσει εξαιρετικές συγκινήσεις. Ψύξη των σταφυλιών, προζυμωτική εκχύλιση για έξι ώρες. Μετά τη ζύμωση το κρασί παραμένει στις οινολάσπες για εννιά μήνες. Παρέμεινε στη φιάλη για τρία χρόνια. Αρκετά ώριμος χαρακτήρας, στο στόμα μέτριο σώμα, με ωραία οξύτητα, mineral στοιχεία και μακρά επίγευση. Και μια φωνή στο βάθος να ψιθυρίζει Riesling...



19

ΚΤΗΜΑ
ΑΡΓΥΡΟΥ

Vinsanto LR 2001

ΓΛΥΚΥΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Ό,τι δημιουργούν στο Κτήμα Αργυρού καλύπτει υψηλά ποιοτικά όρια που ξεπερνούν τα σύνορα της χώρας. Για το Vinsanto LR επιλέγονται αυστηρά σταφύλια από Ασύρτικο, Αθήρι και Αϊδάνι από την περιοχή της Επισκοπής από υπεραιωνόβια πρέμνα και αφυδατώνονται στον ήλιο της Σαντορίνης για περίπου δύο εβδομάδες. Έπειτα, ο μούστος ζυμώνεται και ωριμάζει για περίπου τρία χρόνια σε τιμεντένιες δεξαμενές. Ακολούθως ωριμάζει για δεκαέξι χρόνια σε δρύινες δεξαμενές. Το συναρπαστικό αποτέλεσμα είναι ένα φωτεινό γλυκό κρασί με δομή ερυθρού και πολυεπίπεδη αρωματική και γευστική έκφραση που μεταβάλλεται στο ποτήρι λεπτό με το λεπτό. Διαθέτει εξαιρετική ισορροπία τόσο μεταξύ γευστικής συμπύκνωσης και κομψότητας όσο και μεταξύ υπολειμματικών σακχάρων, υψηλής δομικής οξύτητας και υποστηρικτικής φαινολικής υφής.

20

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΡΟΥΒΑΛΗ

Chardonnay 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Η επανεκκίνηση (ή rebranding) ενός οινοποιείου ήταν πάντα ένα πολύ δύσκολο εγχείρημα. Το ίδιο επικίνδυνο μπορεί να είναι και η μετάβαση στην επόμενη γενιά. Σε μια μικρή πλαγιά στο Αίγιο δεν φαίνεται να ανησυχούν ούτε για το ένα, ούτε για το άλλο. Το 2017 η Θεοδώρα Ρούβαλη, οινολόγος – αμπελουργός με εργασιακή εμπειρία σε όλες τις ηπείρους γυρνά στα πατρία εδάφη και αναλαμβάνει το οινοποιείο. Συμπαραστάτης της ο Antonio Ruiz Pañego, οινολόγος με αντίστοιχες περγαμνές. Το Chardonnay του Κτήματος είναι ένα εμβληματικό κρασί, το οποίο πάντα κάλυπτε τις ανάγκες των πιο πληθωρικών οινόφιλων. Οι οινοποιητικές αλλαγές εκ πρώτης όψεως δεν είναι απαραίτητα εμφανείς. Το φρούτο παραμένει ώριμο, το βαρέλι παραμένει το πρώτο βιολί, αυτό που έχει αλλάξει όμως είναι τα επίπεδα πολυπλοκότητας και το βάθος της παλαιώσης που θα φτάσει με άνεση.



TARALAS

ESTATE



KTHMA TAPAΛAZ
T. 2331064474 | E-mail: info@taralasestate.com



Taralas Estate



taralas_estate



Αργύρης, Βασιλική και Μαριάνθη Γεροβασιλείου

21

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Μαλαγουζιά 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΕΠΑΝΟΜΗ

Ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου δεν χρειάζεται συστάσεις. Είναι μια από τις σημαντικότερες οινικές φυσιογνωμίες της Βορείου Ελλάδος, οι οινικές αποφάσεις του οποίου τα τελευταία 45 χρόνια άνοιξαν τους δρόμους για πολλούς μεταγενέστερους οινολόγους. Προερχόμενος από αμπελουργική οικογένεια, σπούδασε στο Γεωπονικό και μετά οινολογία στο Bordeaux δίπλα στον μεγάλο δάσκαλο, Emile Peynaud. Η διάσωση και διάδοση της Μαλαγουζιάς στα 23 χρόνια που ήταν οινολόγος στο κτήμα Porto Carras του αποδίδεται ιστορικά εξ ολοκλήρου. Η δική του έκφραση αποτελεί ίσως την πιο αναγνωρίσιμη εκδοχή της

ποικιλίας. Ακολουθεί κλασική λευκή οινοποίηση σε ανοξείδωτες δεξαμενές με μια ποσότητα του κρασιού να ζυμώνει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια για να προσδώσει γευστικό βάθος, όγκο και πολυπλοκότητα. Σε αυτό βοηθά και η παραμονή με τις οινολάσπες. Λαμπερό χρώμα, υψηλές εντάσεις με φρέσκα πράσινα και τροπικά φρούτα όπως αχλάδι και mango, δροσερή οξύτητα και μακρά επίγευση.



22

CAVINO

Pinot Noir 2020

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ

Με τις ευλογίες του Μεγάλου Σπηλαίου, ένας φροντισμένος αμπελώνας δεσπόζει σε υψόμετρο 800 μ. μέσα στο φαράγγι της αμπελουργικής περιοχής των Καλαβρύτων. Τα σταφύλια για το Pinot Noir προέρχονται από ορεινό αμπελώνα σε υψόμετρο 1.100 μ. Το σταφύλι συλλέγεται προσεκτικά και οδηγείται ελαφρά σπασμένο και εκραγισμένο σε καινούργια βαρέλια για αλκοολική ζύμωση παρουσία των στεμφύλων. Κατόπιν συλλέγεται ο οίνος εκροής και στέλνεται ξανά σε νέα βαρέλια 228 λίτρων για μπλογαλακτική ζύμωση και ωρίμανση 18 μήνες. Ελαφρύ και αέρινο κρασί, με ζουμερές ταννίνες, φρέσκο κόκκινο φρούτο και νότες μπαχαρικών.

23

ΚΤΗΜΑ ΔΥΟ ΎΨΗ

Monologos 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΗΛΕΙΑ

Η νέα ετικέτα του Κτήματος Δύο Ύψη δημιουργείται από το κοσμοπολίτικο Malbec. Στόχος του Κτήματος είναι να παράγει μοναδικά κρασιά υψηλής ποιότητας, άρρηκτα συνδεδεμένα με τον τόπο και τους ανθρώπους του. Ο Μονόλογος είναι ένα στιβαρό κι έντονο, αρωματικό και γευστικό, κρασί με κυρίαρχα τα στοιχεία των ώριμων μαύρων μούρων και της βιολέτας, θωρακισμένα με τα απαραίτητα στοιχεία υψηλής ποιότητας δρυός από τη δωδεκάμηνη συνύπαρξη. Οι ώριμες ταννίνες συμβάλλουν καθοριστικά στη στιβαρή δομή του υποστηρίζοντας τον γευστικό του πλούτο και τη συνολική ισορροπία του κρασιού.



24

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΠΕΤΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ**Muscat
2021**

ΓΛΥΚΥΣ ♦ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Στο χωριό Θηράμονα της Νότιας Κεφαλονιάς το Οινοποιείο Πετρακόπουλος συνεχίζει μια οινική παράδοση αιώνων αλλά ταυτόχρονα συμμετέχει ενεργά στην επανάσταση της Ρομπόλας και τη θεμελίωσή της σαν το αντίπαλον δέος του Ασύρτικου. Είναι γνωστό ότι η Κεφαλονιά οφείλει τον μεγάλο αμπελοοινικό της πλούτο σε δύο βασικούς παράγοντες, στις υπέροχες και σπάνιες ποικιλίες της και στο χαρισματικό και ποικιλόμορφο terroir της. Εκεί καλλιεργούνται πολλές τοπικές σπάνιες ποικιλίες με ιδιαίτερο οινολογικό ενδιαφέρον, ικανές να προσφέρουν εξαιρετικούς οίνους υψηλότερης ποιότητας. Στο Θηράμονα, όπου λειτουργεί εδώ και χρόνια ο χώρος οινοποίησης, η Petrakopoulos Wines κατασκεύασε πρόσφατα το νέο της οινοποιείο. Πρόκειται για μια επένδυση το κόστος της οποίας αναμένεται να ξεπεράσει το ένα εκατομμύριο ευρώ και η οποία φιλοξένησε ήδη τον τρύγο του 2022. Ένα νησί γεμάτο παλιά ξερικά αμπέλια, με αμέτρητες πλαγιές και εναλλαγές σε εδάφη, που καλλιεργούνται βιολογικά και δίνουν σε οινολόγους όπως η Κική Σιαμέλη, την ευκαιρία να δημιουργήσουν με αυτήν την εξαιρετική ποικιλία. Φέτος όμως μας εξέπληξε με την δική της εκδοχή του Μοσχάτου. Μαζεμένη αρωματικά, δεν φωνάζει τα καλούδια της, λιγότερο ανθικός χαρακτήρας μα το αναπληρώνει με ώριμα εσπεριδοειδή και τροπικά φρούτα. Εκεί που ξεχωρίζει όμως είναι στο πληθωρικό σώμα, τη φινετσάτη υφή και την μακρά επίγευση.



Ο οινοποιός Νίκος Πετρακόπουλος

25

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΙΕΡΟΠΟΥΛΟΣ

**St George
Rose 2021**

ΡΟΖΕ ♦ ΝΕΜΕΑ

Ένα μοναδικό κρασί που θα κυματίζει ψηλά τη σημαία των ροζέ στο μέλλον καθώς ο χρόνος το ευνοεί να ξεδιπλώσει τον εξωστρεφή και πολύπλοκο χαρακτήρα του. Όλα ξεκινούν από το πάθος του Χρόνη Ιερόπουλου για επιμονή στη λεπτομέρεια. Αυτό μεταφράζεται σε έναν αριθμό ωρών εργασίας στον αμπελώνα με στοχευμένη υψηλή ένταση που καθιστά πολλά άλλα ροζέ κρασιά έτοιμα να «κοκκινίσουν» στο ποτήρι. Έτσι, συγκεκριμένα τμήματα του οικογενειακού αμπελώνα επιλέχθηκαν για να μετασχηματιστούν στο Rose St George του 2021. Από εκεί κι έπειτα η οινοποίηση συνοδεύει απλά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης με σκοπό τη δημιουργία ενός εύγευστου, ισορροπημένου, δροσιστικού αλλά και δυνατού και πολύπλοκου κρασιού πέρα από τα στενά ροζέ όρια.

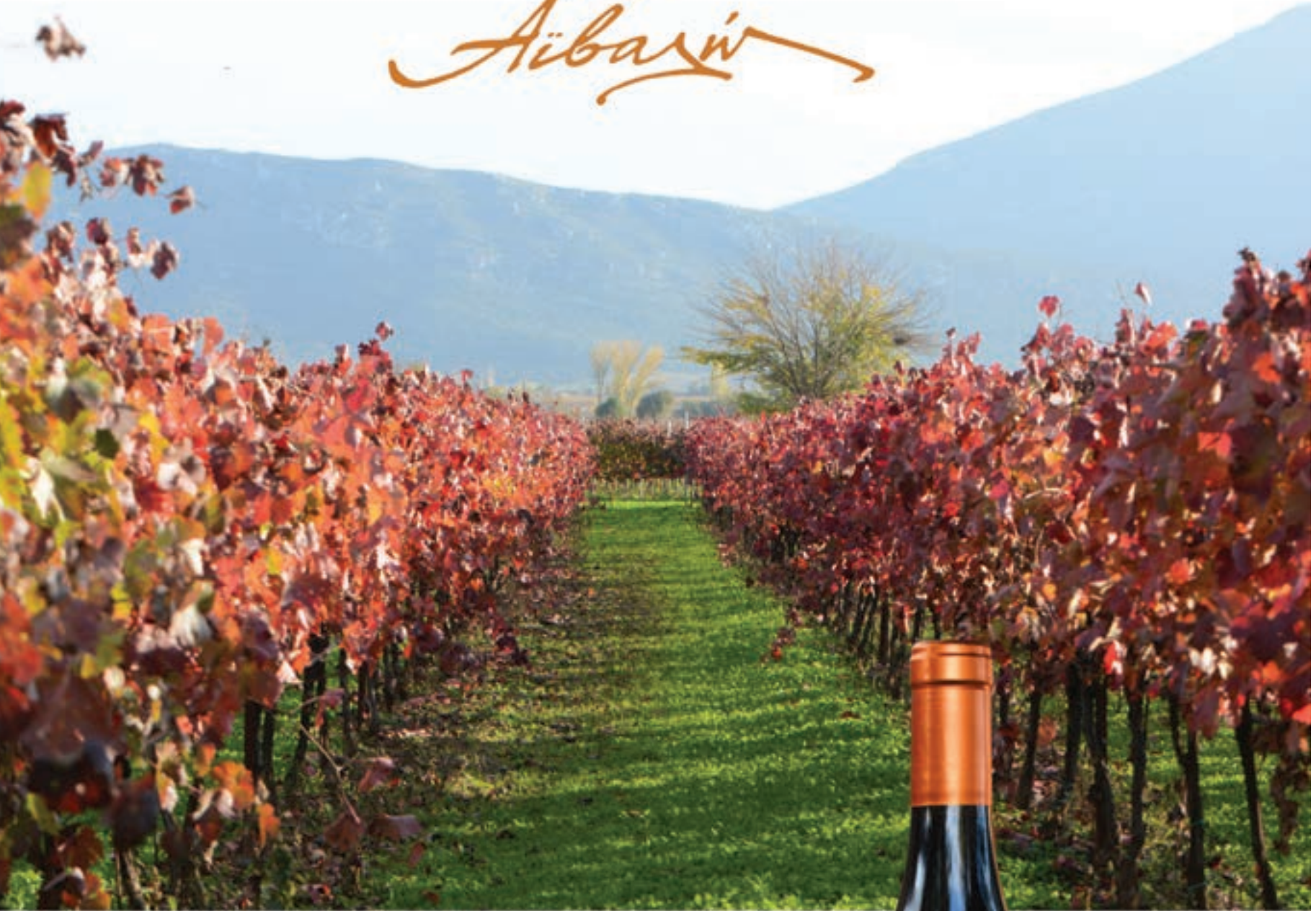


Σε δύο διαφορετικές θέσεις της ζώνης της Νεμέας βρίσκονται οι αμπελώνες Ιερόπουλου.

AIVALIS WINERY



Aivalis



Le Sang de la Pierre

Κρασί κύρους με καταγωγή.

Μεταφέροντας γνώση στις επόμενες γενιές.

ΚΤΗΜΑ ΑΪΒΑΛΗ

4ο χλμ Επαρχιακής Οδού Νεμέας- Πετρίου 20100 | Τ. 2752021175

www.aivaliswines.gr

Aivalis Winery 



26

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΩΡΑΪΤΗ

Thrapsana 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΠΑΡΟΣ

Ο Θεοδωρής Μωραΐτης είναι ο οινολόγος και μαζί με τον αδερφό του αποτελούν την τέταρτη γενιά ενός οινοποιείου που άλλαξε την πορεία του Παριανού αμπελώνα. Τα παλαιότερα αμπέλια είναι φυτεμένα σε απλωταριά, μια παραδοσιακή πρακτική του νησιού, για να προστατευτεί το φυτό από τους ισχυρούς ανέμους, αν και οι νέες φυτεύσεις γίνονται γραμμικές και λίγες σε κύπελα. Χαμηλές θερμοκρασίες ζύμωσης, ανοξειδωτες δεξαμενές, άγριες ζύμες και 12 μήνες στις οινολάσπες για την ετικέτα Θραψανά. Η πληθωρικότερη εκδοχή της Μονεμβασιάς, γεμάτη γλυκές νότες από βερίκοκα, νεκταρίνια και ανανά, χωρίς να χάνει σε φρεσκάδα και φινέτσα, με κάποιες ελαφρώς αλμυρές νότες, πλούσιο σώμα και ίχνη τανινών στη μακρά επίγευση.

27

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΟΡΟΠΟΥΛΟΥ

Μοσχοφίλερο L.H. 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Η οικογένεια Μορόπουλου έχει μακρόχρονη παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια στη ζώνη της Μαντινείας. Στόχος του Κτήματος είναι η παραγωγή μικρής ποσότητας από κάθε τρύγο, με προσεκτική επιλογή, προκειμένου να εκτιμηθεί η δυναμική κάθε αγροτεμαχίου. Η επένδυση, εκτός από τους αμπελώνες και τις εγκαταστάσεις, είναι και σε ανθρώπινους πόρους. Από



Η νέα ετικέτα του Οινοποιείου Μωραΐτη Thrapsana παίρνει το όνομά της από την ομώνυμη περιοχή της Πάρου.

τη σοδειά του 2018 τα κρασιά του Κτήματος έχουν δημιουργηθεί με τη συμβολή του Λευτέρη Αναγνωστού, ενός νέου ταλαντούχου γεωπόνου-οινολόγου με υπόβαθρο στη Σαντορίνη. Εντύπωση μας έκανε ένας εξαιρετος πειραματισμός με το όνομα Late Release 2019, με 26 μήνες παραμονή στις οινολάσπες. Το φρούτο κινείται προς το υπερώριμο πυρηνόκαρπο, ροδάκινο και βερίκοκο, έντονο ανθικό στοιχείο, υψηλή οξύτητα με μακρά επίγευση γεμάτη φρεσκάδα.

28

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Ράμνιστα 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΑΟΥΣΑ

Καρδιά και η ψυχή του Κτήματος Κυρ Γιάννη είναι μια έκταση 400 στρεμμάτων που είχε φυτευτεί με Ξινόμαυρο το 1970 στο Γιαννακοχώρι, κοντά στη Νάουσα. Ο αμπελώνας βρίσκεται σε υψόμετρο 120-280 μ. στους πρόποδες του Βερμίου. Η συνολική έκταση των 550 στρμ. χωρίζεται σε 42 αμπελοτεμαχία με το καθένα

να καλλιεργείται σύμφωνα με τις ιδιαιτερότητές του. Για τη Ράμνιστα επιλέγονται εδάφη αμμοπηλώδη με σχετικά χαμηλό pH. Για τη σοδειά του 2017 χρησιμοποιήθηκαν δρύινες δεξαμενές 5 τόνων και για την ωρίμανση γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια 225lt και 500lt για 16 μήνες. Έντονος αρωματικός χαρακτήρας, φρέσκο κόκκινο φρούτο, ανθικές νύξεις, φίνες τανίνες, γευστικό βάθος και μακρά επίγευση.

29

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΗ

Βιδιανό 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Το οινοποιείο βρίσκεται έξω από το χωριό Κάτω Ασίτες στους ανατολικούς πρόποδες του Ψηλορείτη και σε υψόμετρο 450 μ. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας εκτείνεται σε 150 στρέμματα. Ωστόσο δεν είναι ενιαίος. Τα 25 στρέμματα βρίσκονται γύρω από το οινοποιείο και τα υπόλοιπα 125 σε 30 διαφορετικά σημεία του

Ηρακλείου. Όλες οι αγροτικές εργασίες γίνονται χειρωνακτικά με σεβασμό στη φύση και δίνοντας προσοχή στην ανάπτυξη και τις ανάγκες του αμπελιού. Τα σταφύλια για το Βιδιανό προέρχονται από έναν αμπελώνα σε υψόμετρο 350-550 μ. στην περιοχή Βορινά. Ακολουθείται κλασική λευκή οινοποίηση με ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες και ωρίμανση τριών μηνών με τις οινολάσπες. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με έντονη παρουσία πυρηνόκαρπων φρούτων και την πράσινη φρεσκάδα των φύλλων λεμονιάς. Στο στόμα φαίνεται πλούσιο, με έναν πιο βοτανικό χαρακτήρα και ώριμο λευκό φρούτο.



30

ΚΤΗΜΑ ΖΑΦΕΙΡΑΚΗ

Πρόποδες Chardonnay 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Η οικογένεια Ζαφειράκη ασχολείται με την αμπελουργία στην περιοχή του Τυρνάβου για περισσότερο από 100 χρόνια. Διαχρονικές αρχές του οινοποιείου είναι ο σεβασμός στο περιβάλλον, με στόχο την ανάδειξη του μοναδικού μικροκλίματος τις περιοχής του Τυρνάβου. Οι αμπελώνες καλλιεργούνται βιολογικά ενώ δεν χρησιμοποιούνται εμπορικά σκευάσματα ζυμών και ενζύμων στην παραγωγή. Η οικογένεια κατέγεται ιστορικά από την περιοχή Παλαιόμυλος και εκεί βρίσκεται η καρδιά του οινοποιείου με τους ιδιόκτητους αμπελώνες, αν και υπάρχουν αμπελώνες και στη θέση Καμπίλαγα. Στα 80 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων προστίθενται άλλα 40-50 στρέμματα από συνεργαζόμενους αμπελουργούς της περιοχής. Για την ετικέτα Chardonnay Πρόποδες, τα σταφύλια έρχονται από έναν αμπελώνα στον Παλαιόμυλο, σε έδαφος αμμώδες με υψηλή συγκέντρωση πυριτίτη σε υψόμετρο 200-300 μέτρων, με την στρεμματική απόδοση να είναι 80hl/εκτάριο. Η ηλικία των αμπελιών κυμαίνεται μεταξύ 20-28 ετών. Ακολουθείται οινοποίηση με αυτόχθονες ζύμες σε ξύλινες δεξαμενές 2400 λίτρων και ωρίμανση σε βαρέλια 2400 λίτρων για 12 μήνες. Το κρασί που παράγεται παρουσιάζει μια εξαιρετική φινέτσα με τις νότες ξηρών καρπών και βουτύρου από το βαρέλι να αγκαλιάζουν το ώριμο πυρηνόκαρπο φρούτο και μακρά πικάντικη επίγευση που γοητεύει.



[© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΙΑΝΗΣ]

Άκης Παπαδόπουλος,
χημικός και οινολόγος στο
Κτήμα Τέχνη Οίνου

31

ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΙΟΜΥΛΟΣ

Satyr 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΦΟΛΕΓΑΝΔΡΟΣ

Το Κτήμα Παλιόμυλος δημιουργήθηκε το 2012 από τον Μιχάλη Μπογιατζίδη στο χωριό Μυρσίνη της Ηλείας. Το 2020 μεταφέρθηκε στη Φολέγανδρο φυτεύοντας επτά στρέμματα Ασύρτικο, Αηδάνι και Μαυροτράγανο. Το SATYR είναι το αποτέλεσμα της πρώτης οινοποίησης που έγινε στο οινοποιείο της Φολεγάνδρου το 2021 και αποτελεί την πρώτη επαγγελματική οινοποίηση στο νησί. Το SATYR παρουσιάζει ασυμβίβαστο χαρακτήρα με πρασινόλευκο χρώμα με ανοιχτές χρυσές ανταύγειες, είναι πολύπλοκο στο στόμα με εναρμονισμένη οξύτητα και επίγευση λεμονιού.



32

ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

Ήδυσμα Δρυός Assyrtiko 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Η ιστορία του Κτήματος ξεκινάει το 1993 με τη φύτευση ενός ιδιόκτητου αμπελώνα στα περικόρια της Δράμας. Από τις πρώτες πειραματικές οινοποιήσεις φάνηκε ότι υπήρχαν οι προοπτικές για κάτι μεγάλο και έτσι τα αμπέλια αυξήθηκαν, το υπόγειο έγινε υπέργειο και μετά οινοποιείτο και η νέα γενιά ανέλαβε πια. Το οινοποιείο, σχεδιασμένο από τον Γιάννη Καλαϊτζή, αποτελεί την καρδιά του Κτήματος «Τέχνη Οίνου» και βρίσκεται στις παρυφές του οικισμού στο Μικροχώρι. Αποτελείται από δύο κτηριακά συ-

γκροτήματα που εκτείνονται στις δύο πλευρές του δρόμου και συνδέονται μεταξύ τους με ένα υπόγειο τούνελ όπου βρίσκονται τα κελάρια. Η πρώτη ύλη για την παραγωγή του Ήδυσμα Δρυός Assyrtiko προέρχεται από αμπελώνες στο Μικροχώρι και την Καλή Βρύση, περιοχές με κρύους χειμώνες και αναζωογονητικούς βορεινούς ανέμους το καλοκαίρι. Η ζύμωση ξεκινάει σε ανοξειδωτές δεξαμενές και την έβδομη ημέρα ο μούστος και οι οινολάσπες μοιράζονται αναλογικά σε δρύινα γαλλικά βαρέλια 225 λίτρων. Η ζύμωση ολοκληρώνεται στα βαρέλια και στη συνέχεια εφαρμόζεται bâtonnage για έξι περίπου μήνες. Πληθωρικό και πλούσιο κρασί με έντονη παρουσία βαρελιού, βουτύρου, ξηρών καρπών και ώριμο πυρηνόκαρπο φρούτο. Στο στόμα είναι ελαφρύτερο απ' ό,τι προδιαθέτει αρωματικά, μέτρια οξύτητα και γεμάτο σώμα, με μακρά επίγευση γεμάτη ξηρούς καρπούς.

33

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΠΟΣΙΝΑΚΗ

Μαντίνα 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Η οικογένεια Μποσινάκη βρίσκεται στο χώρο του κρασιού από το 1979 δίνοντας όλη την αφοσίωσή της σε μια και μόνο ποικιλία, το Μοσχοφίλερο. Η έκφραση της ετικέτας είναι διαφορετική, με αυστηρότητα, οξύτητα και ένταση που ξεφεύγει από τις απλούστερες εκδοχές. Κρασί ψυχρού κλίματος, γεμάτο εσπεριδοειδή, βότανα και ορυκτά, στρώνει το δρόμο σου με ροδοπέταλα για να σε προκαλέσει να την προσέξεις χωρίς όμως να φωνάζει. Ελαφρύ σώμα, αλλά με μπόλικη οξύτητα και επίμονη διάρκεια.



34

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Tempranillo Thema 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Το Κτήμα Παυλίδη μας έχει προσφέρει, στο πέρασμα των χρόνων, ορισμένα από τα πιο εύγευστα ελληνικά κρασιά. Από την πρώτη στιγμή που κυκλοφόρησε το Tempranillo κατάφερε να μαγνητίσει οινοφίλους κι επαγγελματίες. Κανείς δεν μπορεί να ισχυριστεί πως είναι μια εύκολη ποικιλία, γι' αυτό άλλωστε και τα εξαιρετικά δείγματα εκτός Ισπανίας είναι λίγα. Στο Κτήμα Παυλίδη όχι μόνο κατάφεραν να δημιουργήσουν ένα εξ αυτών αλλά να διακρίνεται τόσο για τη σταθερότητα του από σοδειά σε σοδειά όσο και για την αντοχή στο χρόνο.

35

ΟΙΝΟΙ ΑΔΑΜ

Refosco 2017

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Η φύτευση ενός νέου αμπελώνα στο χωριό Αδάμ στην περιοχή των Αρχαίων Καλινδοίων, 40 χιλιόμετρα ΝΑ της Θεσσαλονίκης, ξεκίνησε το 2002 σε ένα πρότυπο αγρόκτημα που συνδυάζει τη βιολογική καλλιέργεια με την ανάπτυξη της περιοχής. Εδώ, στις πλαγιές του Χορτιάτη, σε υψόμετρο 250-300 μέτρων το κλίμα είναι μεσογειακό αλλά ενίοτε έχει και στοιχειακή ηπειρωτική κλίματος με λίγες μέρες παγετού. Το καλοκαίρι η δροσερή αύρα από τις πλαγιές του Χορτιάτη και ο προς τον



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΒΑΣΙΛΗΣ ΒΕΡΒΕΡΛΑΗΣ

Γιώργος Λαζαρίδης

Βορρά προσανατολισμός του αμπελώνα, προς τις κοντινές λίμνες Βόλβη και Κορώνεια, εξισορροπούν τους όποιους καύσωνες και δημιουργούν αρμονικές συνθήκες για την καλλιέργεια του αμπελιού. Η καλλιέργεια όλων των αμπελώνων είναι βιολογική και επιδιώκονται χαμηλές αποδόσεις που δεν υπερβαίνουν τα 500 κιλά/στρέμμα. Για το τελικό προϊόν χρησιμοποιούνται μόνο τα καλύτερα σταφύλια, γεγονός που αποδείχθηκε από τις χρονιές του 2008 και 2014 όπου δεν έγινε εμφιάλωση. Το Refosco ήταν η πρώτη ποικιλία που φυτεύτηκε το 2002 και δεν υπάρχει αμφιβολία πως το όνειρο αυτό είχε νόημα τελικά. Το κρασί ωριμάζει για 14 μήνες σε νέα γαλλικά βαρέλια. Ένα κρασί συμπυκνωμένο, γεμάτο ώριμα μαύρα φρούτα και πικάντικα στοιχεία να πλαισιώνουν τις πολλές αλλά ζουμερές ταννίνες με έναν πιο βοτανικό χαρακτήρα και πιο ώριμο λευκό φρούτο. Αξίζει να σημειωθεί ότι μέσα στον αμπελώνα του Κτήματος

χτίστηκε πρόσφατα το νέο υπερσύγχρονο οινοποιείο του.

36

ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

Cava Amethystos 1999

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΔΡΑΜΑ

Το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη, με τον διακριτικό τίτλο Chateau Julia, ιδρύθηκε το 1992 στην Αδριανή Δράμας. Αποτελεί εξέλιξη μιας μικρής οικογενειακής οινοποιίας που ξεκίνησε να παράγει μικρές ποσότητες πριν από τριάντα περίπου χρόνια και σήμερα διαχειρίζεται περίπου 3.000 στρέμματα φυτεμένα με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες ενώ εξαγει πάνω από το 50% της ετήσιας παραγωγής της σε 26 χώρες. Η Cava Amethystos είναι πλέον ένα από τα ελάχιστα



Η Gaia Wines επενδύει στο Αγιωργίτικο της Νεμέας.

37

GAIA WINES

Κτήμα Γαίας 2014

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ NEMEA

Ο Γιάννης Παρασκευόπουλος ήταν ήδη μεγάλο όνομα λόγω της Σαντορίνης του, όταν το 1997 ξεκίνησε την ενασχόλησή του με τη Νεμέα, φτιάχνοντας ένα σύγχρονο οινοποιείο στο Κούτσι. Το ερυθρό Κτήμα Γαίας παραμένει το μεγάλο κρασί του Κτήματος. Ένα ιδιαίτερα συμπυκνωμένο κρασί που ωριμάζει για 12 μήνες σε γαλλικά βαρέλια 225 lt. Ογκώδες στο στόμα, το κρασί χαρίζει στιβαρές ταννίνες που χρειάζονται χρόνο για να μαλακώσουν και μακρά επίγευση.

μονοποικιλιακά Cabernet Franc στην Ελλάδα, αν και ως το 2008 ήταν αποκλειστικά Cabernet Sauvignon. Ο αμπελώνας είναι 36,3 στρέμματα και βρίσκεται στην Καλή Βρύση Δράμας σε 250 μέτρα υψόμετρο. Το έδαφος είναι πετρώδες – αμμοπηλώδες με βορειοανατολικό προσανατολισμό. Οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής είναι ηπειρωτικό κλίμα, με ελάχιστη θερμοκρασία χειμώνα τους -5°C και μέγιστη τους 36°C. Το 1999 ήταν σχετικά ζεστή χρονιά με κάποιους καύσωνες τον Ιούλιο. Ο τρύγος έγινε το στις 8 Σεπτεμβρίου με απόδοση 690 κιλά/στρέμμα, το κρασί ωρίμασε για 18 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και για άλλους 18 μήνες στην φιάλη. Εντυπωσιακά ζωντανό χρώμα για την ηλικία του, φρεσκάδα στη μύτη με έντονο ώριμο κόκκινο φρούτο και βοτανικά στοιχεία ενώ στο στόμα παρουσιάζει ζουμερές ταννίνες, πλούσιο σώμα, νύξεις καπνού και μαύρου πιπεριού στην μακρά επίγευση.

THÈSE

Περί οίνου πραγματεία
LIMITED EDITION

“ Από το κρασί μαθαίνουμε ότι η γνώση είναι μια συνεχής διαδικασία δοκιμών, αμφισβητήσεων, ανατροπών και αναθεωρήσεων, με άλλα λόγια μια συνεχής διαδικασία εξέλιξης. Οι παραδόσεις, οι μνήμες, οι καρποί της κρητικής γης, μάς μιλούν για όλα αυτά που υπήρχαν, υπάρχουν και θα υπάρχουν. Ακούγοντας, τα ανακαλύπτουμε. Ερευνώντας, δημιουργούμε κάτι μοναδικό. Αυτή είναι η thèse μας. ”




ΚΤΗΜΑ
ΜΙΧΑΛΑΚΗ

www.michalakis.gr



38

VASSALTIS

Gramina 2018

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Μια υγρή συμφωνία ωδή στην ποικιλία Ασύρτικο και στη μοναδικότητα της έκφρασής της αλλά και στην αίσθηση του τόπου της Σαντορίνης. Για να φτιάξει κάποιος ένα σπουδαίο κρασί, θα πρέπει να γνωρίζει πού ακριβώς θέλει να φτάσει, ποια εργαλεία θα χρησιμοποιήσει και με ποιους τρόπους. Δοκιμάζοντας κανείς το Gramina 2018 αποκτά την αίσθηση πως η ομάδα στους αμπελώνες Vassaltis μάλλον άργησε να ξεκινήσει να μοιράζεται με τους οινόφιλους το Gramina. Για να δημιουργηθεί η συγκεκριμένη ετικέτα το 2018 έπρεπε να συμβούν τα παρακάτω. Αρχικά η συγκομιδή των σταφυλιών στον Βουρβούλο να ολοκληρωθεί μέσα σε 48 ώρες και ποιο συγκεκριμένα στις 13 και 14 Αυγούστου. Για να εξασφαλιστεί η ελαχιστοποίηση της φθοράς της τελευταίας στιγμής η συγκομιδή πραγματοποιήθηκε μεταξύ 5:30 και 08:30 το πρωί. Ακολούθησε η ταχύτερη δυνατή μεταφορά του σταφυλιού στις εγκατα-

στάσεις του οινοποιείου όπου και ξεκινά ακαριαία η διαδικασία της πίεσης των σταφυλιών. Αυτή πραγματοποιήθηκε δίχως αποβοστρύκωση και δίχως διαλογή αφού το σταφύλι ήταν υγιέστατο. Ασύρτικο 100%. Ακολούθησαν η απολάσπωση και η ζύμωση οι οποίες διαδοχικά έλαβαν χώρα σε δεξαμενές ανοξείδωτου χάλυβα. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιήθηκε σε μέση θερμοκρασία όσον αφορά τη λευκή οινοποίηση ενώ δεν πραγματοποιήθηκε μπλογαλακτική μετατροπή. Έπειτα το νεαρό Gramina συμβίωσε με τις λεπτές του λάσπες για 12 ολόκληρους μήνες πριν οδηγηθεί στην καθοριστική διαδικασία της εμφιάλωσης. Παρέμεινε στη φιάλη επιπλέον οκτώ μήνες πριν την αποδέσμευση του.

39

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΙΤΡVS

Μαλαγουζιά 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΠΙΕΡΙΑ

Το Οινοποιείο ΚΙΤΡVS βρίσκεται στην περιοχή Πύδνα της Πιερίας. Για την εξασφάλιση της επιθυμητής ποιότητας ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στον έλεγχο της ζωηρότητας των



Το Οινοποιείο Vartistis καλλιεργεί αποκλειστικά ελληνικές ποικιλίες.

φυτών στον αμπελώνα και για τη διαμόρφωση της παραγωγής σε χαμηλά επίπεδα εφαρμόζεται πράσινος τρύγος. Ο τρύγος γίνεται τη νύχτα ή νωρίς το πρωί και τα σταφύλια μπαίνουν σε ψυκτικό θάλαμο για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών τους. Κατά την ωρίμανση γίνεται περιοδικό battonage ώστε το κρασί να αποκτήσει βάθος και σώμα. Το κρασί παρουσιάζει υψηλή αρωματική ένταση, νότες εσπεριδοειδών, ωραία δομή στο στόμα, τονισμένη οξύτητα που προσφέρει φρεσκάδα και ζωντάνια και μακρά επίγευση.

40

VAPTISTIS WINERY

Potamisi 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΤΗΝΟΣ

Ήταν ζήτημα χρόνου η δημιουργία ενός εξαιρετικού μονοποικιλιακού δείγματος από την «άγνωστη» ποικιλία των Κυκλάδων. Οι άνθρωποι του Οινοποιείου Vartistis το



Υψηλή αρωματική ένταση παρουσιάζει η Μαλαγουζιά ΚΙΤΡVS.



© ΦΩΤΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΣ ΓΕΡΓΙΤΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Ο οινολόγος Γιάννης Νικολάου, ιδρυτής του Κτήματος Νικολάου στη Νεμέα

κατάφεραν πρώτοι εργαζόμενοι στοχευμένα και σκληρά για να συνδυάσουν τη μοναδικότητα των αμπελότοπων της Τήνου και τα ιδιαίτερα στοιχεία ελληνικών ποικιλιών όπως αυτά αποδίδονται από τον εγκλιματισμό τους στο νησί. Φτάνοντας από τη χειρωνακτική συγκομιδή στην αυστηρή διαλογή του καρπού ακολουθούν ο απορραγισμός και η χρήση κάθου πιεστηρίου εν ψυχρώ για την παραλαβή του συνόλου του γλεύκους. Εδώ ξεκινούν δύο διαφορετικά ταξίδια διάπλασης του κρασιού που μετά από έξι μήνες συνύπαρξης με τις λεπτές οινολάσπες ενώνονται για να καταλήξουν έπειτα από άλλους τέσσερις μήνες ξεκούρασης στη φιάλη στα ποτήρια των οινόφιλων. Η μισή ποσότητα ζυμώνεται από γηγενείς ζύμες σε αμφορείς και η υπόλοιπη από επιλεγμένα στελέχη σε ανοξειδωτές δεξαμενές. Ο μεσογειακός δροσιστικό χαρακτήρας βασίζεται στη φαινολική υφή που υποστηρίζει το πλούσιο σώμα χαρίζοντας ένα ισορροπημένο σύνολο με φρουτώδη και ορυκτή έκφραση.

41

ΚΤΗΜΑ
ΝΙΚΟΛΑΟΥ

**Νεμέα
2017**

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΝΕΜΕΑ

Στον αμπελώνα ενός εκταρίου του Κτήματος Νικολάου στο Κούτσι η συγκομιδή πραγματοποιήθηκε στο τέλος Σεπτεμβρίου με τα σταφύλια να συλλέγονται χειρωνακτικά όταν έφτασαν στο επιθυμητό επίπεδο ωρίμανσης. Ακολούθησε η αλκοολική ζύμωση με γηγενείς ζύμες σε ανοξειδωτές δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας με διάρκεια εκχύλισης 15 ημέρες σε θερμοκρασία 26 °C. Αμέσως μετά την αλκοολική ζύμωση πραγματοποιήθηκε μπλογαλακτική μετατροπή. Το κρασί έμεινε 12 μήνες σε δεξαμενή. Ακολούθως ωρίμασε σε δρύινα γαλλικά βαρέλια μεσαίου καβουρδίσματος για 14 μήνες. Επόμενο βήμα είναι η εμφιάλωση και αποθήκευση στο κελάρι του οινοποιείου για 12 μήνες.

42

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ

**Rose
2013**

ΡΟΖΕ ♦ ΝΑΟΥΣΑ

Εν αρχή είναι το Ξινόμαυρο. Ο Απόστολος Θυμιόπουλος ξεκίνησε την πορεία του ή μάλλον συνέχισε την οικογενειακή αμπελουργική παράδοση στην Νάουσα και πολύ γρήγορα κατάφερε να ταρακουνήσει συθέμελα την κραταιά άποψη για το τι είναι το Ξινόμαυρο. Τα κρασιά του είναι γεμάτα ενέργεια, φρεσκάδα, ζουμερές τανίνες χωρίς να χάνουν τίποτα από την ταυτότητα της ποικιλίας. Ξανασύστησε την Νάουσα σε μια νέα γενιά αλλά και την ταξίδεψε σε όλες τις ηπείρους. Τώρα αποφάσισε να ταραξει άλλη μια φορά τα νερά αλλά με παλιά ροζέ κρασιά. Η αρχή έγινε

το 2019 όταν παρουσίασε πρώτη φορά την σοδειά του 2007 ενώ τώρα έρχεται με το 2013. Τα σταφύλια του Ξινόμαυρου προέρχονται από ένα αμπελότοπο στην περιοχή της Φυτειάς, μικρής σχετικά ηλικίας, που βρίσκεται στα 500 μέτρα υψόμετρο. Η σοδειά του 2013 έμεινε στο βαρέλι για 12 μήνες αντί για τους 36 το 2007, ενώ κυκλοφόρησε μόλις 9 χρόνια μετά τον τρύγο αντί για τα 12 χρόνια του 2007! Εντελώς διαφορετική η έκφραση αυτή, αέρινη, υψηλής αρωματικές εντάσεις, φρέσκα κόκκινα φρούτα από κεράσια ως φράουλα και ρόδι, υψηλή οξύτητα, μέτριο σώμα με ωραίες τανίνες και μακρά επίγευση. Σημειώνεται ότι ο οινοποιός Απόστολος Θυμιόπουλος τιμήθηκε με το βραβείο Rising Star 2022 του Decanter για την προσπάθειά του να προωθήσει τη νέα γενιά ελληνικών κρασιών στη διεθνή σκηνή. Πρόκειται για μία διάκριση που δημιουργήθηκε για να αναγνωρίσει τα ανερχόμενα ταλέντα του κρασιού με τον Έλληνα οινοποιό να διακρίνεται συγκεκριμένα για τα ερυθρά κρασιά του από Ξινόμαυρο.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Η ετικέτα του 1996 έλαμψε στα ποτήρια της κάθετης δοκιμής που πραγματοποίησε το The Top50 by Wine Trails.

43

ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ

Κτήμα Ερυθρός 1996

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΚΡΑΝΙΑ

Το Κτήμα Κατσαρού ξεκίνησε το ταξίδι του στην Κρασιά Ολύμπου στις αρχές της δεκαετίας του 1980 από τον Δημήτρη Κατσαρό. Οι πρώτες ποικιλίες που φυτεύτηκαν μετά από ενδελεχείς εδαφολογικές αναλύσεις ήταν Cabernet Sauvignon και Merlot. Η πρώτη σοδειά που κυκλοφόρησε ήταν το 1987 που βγήκε στο εμπόριο το 1989 σε μόλις 300 φιάλες. Από τότε τα αμπέλια πολλαπλασιάστηκαν και έφτασαν τα 90 στρέμματα σε ένα υψόμετρο 700

μέτρων, που τώρα φιλοξενούν και Chardonnay με Ξινόμαυρο. Από το 2007 υπεύθυνος είναι ο Ευρωπαϊδης Κατσαρός ο οποίος συνδύασε στα χρόνια του στη Γαλλία, σπουδές στο Bordeaux αλλά και στην Dijon της Βουργουνδίας. Το ερυθρό Κτήμα Κατσαρός είναι από τα πλέον αρχαιολογικά Bordeaux blend κρασιά της χώρας με το Cabernet Sauvignon να κυριαρχεί με 80% έναντι του Merlot. Ακολουθεί κλασική ερυθρά οινοποίηση, με 18-23 μέρες εκχύλισης, ζύμωση σε δεξαμενές και ωρίμανση σε μικρά δρύινα γαλλικά βαρέλια για 12-18 μήνες. Το κρασί εμφιαλώνεται χωρίς φιλτράρισμα και έχει υψηλή αρωματική ένταση, υπερώριμο ερυθρό και μαύρο φρούτο, τα βοτανικά στοιχεία στην μύτη αντικαθίστανται από πικάντικα στο στόμα, νότες καπνού και πιπεριάς, με τις ζυωρές ταννίνες του να σε κάνουν να κοιτάς πάλι για την ετικέτα για να επιβεβαιώσεις τη σοδειά.

44

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ

Τα Δώρα του Διονύσου 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΧΑΪΑ

Ο Σιδερίτης ως ποικιλία είναι όνομα και πράγμα τόσο τεχνολογικά όσο κι οργανοληπτικά αλλά στο αμμοχαλικώδες έδαφος αλλουβιακών αποθέσεων της Δυτικής Αχαΐας όπου καλλιεργείται για λογαριασμό της Οινοποιίας Παρπαρούση χαρίζει σε όλους εμάς ένα εξαιρετικό, κομψό και τραγανό λευκό ξηρό κρασί που παράγεται αδιάλειπτα από το 1980 ως σήμερα, δείχνοντας πως η γνώση, η αποφασιστικότητα και το μεράκι δεν αντικαθιστώνται από τίποτα άλλο στον κόσμο του κρασιού.

45

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ

Santorini Single Vineyard 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Το Οινοποιείο Βενετσάνος έχει σαν στόχο την ολοκληρωμένη αξιοποίηση του αμπελοοικονομικού της Σαντορίνης και αυτό είναι εμφανές σε όλους τους οίνους του και στη Single Vineyard Σαντορίνη του 2021. Όμορφη ισορροπία μεταξύ της έκφρασης του φρούτου και στην απαλή βουτυράτη αίσθηση που την περιβάλλει. Η οξύτητα εμφανής χωρίς γωνίες, που ταιριάζει με την πυκνή δομή του Ασύρτικου Σαντορίνης Η επίγευση μέτριας έντασης με καλή διάρκεια.



EST 2003

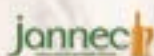
KARAMITSOS

WINERY



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΜΗΤΣΟΣ
ΝΕΜΕΑ ΘΕΣΗ ΜΠΟΓΑΖΙ Τ.Κ. 20500
Τ. / Φ. 27460 23305
Μ. 697 4028 772
EMAIL: info@karamitsoswinery.com

www.karamitsoswinery.com  

 **jannece**

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΒΕΣΗ – ΔΙΑΝΟΜΗ JANNEC S.A. | ΕΜΠΟΡΙΟ ΠΟΤΩΝ | ΑΙΓΑΛΕΟ
www.jannece.gr

ARTEMIS KARAMOLEGOS WINERY



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΤΕΜΗΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ
ΞΕΘ ΓΟΝΙΑ, ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
© artemis_karamolegos_winery

46

TSANTALI

Klima Klima Organic Cab. Sauvignon 2018

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ

Το εξαιρετικό Βιολογικό Cabernet Sauvignon από την Χαλκιδική σχεδιάστηκε και οινοποιήθηκε με κάθε φροντίδα ώστε να αποτελέσει το εισαγωγικό όριο της σύγχρονης έκφρασης στον γευστικό κόσμο του Μεσογειακού Cabernet Sauvignon. Η σοδειά του 2018 χάρισε σε αυτό το κρασί βαθιά ρουμπινί όψη με πορφυρές ανταύγειες. Διαθέτει τυπικό ποικιλιακό αρωματικό χαρακτήρα μέτριας έντασης και υψηλής καθαρότητας ώριμων μαύρων φρούτων όπως το μύρτιλο και φυτικότητας όπως η πράσινη πιπεριά ντυμένα με διακριτικές νότες γλυκών μπαχαρικών που προκύπτουν από τη 12μηνη παραμονή σε δρύινα βαρέλια 300 λίτρων. Ξηρό στο στόμα με φρεσκάδα στο μαύρο ώριμο φρούτώδη, τυπικό χαρακτήρα του.



Στους αμπελώνες Tsantali στη Χαλκιδική

47

ΚΤΗΜΑ
ΚΑΡΑΔΗΜΟΥ

Alba Vissa 2019

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΑΤΑΛΑΝΤΗ

Ο Μεγαπλάτανος Αταλάντης είναι μια ξεχωριστή και ιδιαίτερη αμπελουργική περιοχή. Αποτελεί το σημείο συνάντησης δύο αιολικών καναλιών καθώς στη ράχη του δέχεται τους βόρειους ανέμους του Αιγαίου και ταυτόχρονα επηρεάζεται από τα ψυχρά κατεβάσματα του Παρνασσού. Ο Δημήτρης Καραδήμος συνδύασε αυτή τη μοναδικότητα με τη φύτευση αυτόριζων φυτών Ασύρτικου από τη Σαντορίνη σε έναν ενιαίο αμπελώνα με ασβεστολιθικό έδαφος. Έτσι, δημιούργησε τις απαραίτητες συνθήκες για την



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΡΙΤΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Ασύρτικο από το μέλλον



(Από αριστερά) Χαρίτος Χαριτάτος, Ιωάννα Χαριτάτου και Κώστας Χαριτάτος στον αμπελώνα του Κτήματος

50

ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΙΤΑΤΟΥ

Χαρίτων 2020

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Πρόκειται για το πιο σπάνιο κρασί του Κτήματος Χαριτάτου κι ένα από τα σπανιότερα της χώρας. Ναι, παίρνει το όνομά του από τον Χαρίωνα, που είναι ο αναβιωτής του οικογενειακού αμπελώνα. Ο μύθος θέλει η δημιουργία του να ξεκίνησε από ένα φίλο της οικογένειας που ζει μόνιμα στο εξωτερικό και αναμφίβολα απολαμβάνει το Βοσπιλίδι. Πρόκειται για μια εξαιρετική ποικιλία των Επτανήσων και της Δυτικής Πελοποννήσου που δεν μπορεί να χαρακτηριστεί σπάνια αλλά αναμφίβολα θα πρέπει να χαρακτηρίζεται παραμελημένη στο παρόν κι ελπίζουμε ότι στο μέλλον. Διαυγέστατο στη λεμονιά του όψη διαθέτει υψηλή αρωματική έκφραση που κυριαρχείται από αρώματα εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων όπως περγαμόντο, lime, λεμονιού, γκρέιπφρουτ και ροδάκινου. Ξηρό στον ουρανίσκο με μέτρια προς υψηλή τραγανή οξύτητα που ισορροπεί την έντονη λιπαρότητα δίνοντας αίσθηση ενιαίου συνόλου.

παραγωγή υψηλής ποιότητας πρώτης ύλης που αποτελεί τη βάση για ένα εξαιρετικό Ασύρτικο εκτός Σαντορίνης. Πρόκειται για ένα φωτεινό κρασί που όχι μόνο διαθέτει δύναμη, συμπύκνωση, ενέργεια και πολυδιάστατη ισορροπία αλλ προσφέρει τέρψη για τον οινόφιλο ξεδιπλώνοντας τον πολύπλοκο χαρακτήρα, το βάθος και την κυματώδη εξωστρέφειά του. Η φιλοσοφία του είναι απλή. Απλά συμβαδίζουμε με το κρασί όσο αυτό δημιουργείται για να έχει μπροστά του όλο τον ορίζοντα έκφρασης. Αφήνουμε λοιπόν μια εμφιαλωμένη Alba Vissa να μας καθοδηγήσει στην απόλαυση.

αμπελώνων μόλις 20 λεπτά μακριά, στο Αφράτι σε υψόμετρο 250-500 μ. Ήταν οι πρώτοι που φύτεψαν Sauvignon Blanc στην Εύβοια αλλά και έδωσαν μεγάλη έμφαση στο Syrah δημιουργώντας δύο διαφορετικές ετικέτες. Το μεγάλο στοίχημα όμως ήταν με το Gewurztraminer. Εδώ έχουμε ένα ημίξηρο κρασί με την ποικιλία να δίνει τα διαπιστευτήριά της από νωρίς με τον έντονο ανθικό της χαρακτήρα και το τροπικό φρούτο. Πλούσιο και λιπαρό στο στόμα, η Lenga προσφέρει απλόχερα πικάντικα στοιχεία μπαχαρικών και ginger με βελούδινη επίγευση.

στο ποτήρι. Ο Διάγων παράγεται από τη σπάνια κι άκρως ενδιαφέρουσα ερυθρή ποικιλία του Ιονίου και της δυτικής Πελοποννήσου το Βερτζαμί. Ως ποικιλία πολλοί την έχουν χαρακτηρίσει δύσκολη κι ακόμα περισσότεροι ατίθαση. Εδώ, η χειρωνακτική διαλογή και συγκομιδή ακολούθησε η ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές κι έπειτα η διάπλωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 16 και πλέον μήνες, έτσι ώστε να σμιλευτεί ο δομικά συμπαγής χαρακτήρας του. Έτσι προέκυψε ένα πλούσιο με ισορροπημένο και πολύπλοκο κρασί με χαρακτηριστική κυματώδη επίγευση μπαχαρικών και ώριμων μαύρων φρούτων.

48

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

Lenga Gewurztraminer 2021

ΛΕΥΚΟΣ ♦ ΕΥΒΟΙΑ

Το Κτήμα Avantis βρίσκεται στο χωριό Μύτικας, 4 χλμ. νοτιοανατολικά της Χαλκίδας και τα 200 στρέμματα ιδιόκτητων

49

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΜΑΡΚΟΓΙΑΝΝΗ

Διάγων 2019

ΕΡΥΘΡΟΣ ♦ ΗΛΕΙΑ

Το οινοποιείο από την πανέμορφη ημιορεινή Σκυλλουντία της Ηλείας έχει θέσει ψηλά τον πήχη των απαιτήσεών του κι αυτό φαίνεται



Ο Διάγων παράγεται από την σπάνια ελληνική ποικιλία Βερτζαμί.



Ποιότητα που ξεχωρίζει...
"Από τα αμπέλια μας στο ποτήρι σας"



ΚΤΗΜΑ
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ
DOMAINE HATZIMICHALIS

ΒΑΣΙΛΗΣ ΠΑΤΑΚΗΣ

Οινικός περιηγητής

Πιστεύει στη μετάδοση της γνώσης από το κρασί στους ανθρώπους του

Ο εμπνευστής της ομάδας δοκιμών του Wine Trails ασχολείται επαγγελματικά με τα ηλεκτρονικά συστήματα. Οινικός περιηγητής και ταξιδευτής, έχει οδηγηθεί την τελευταία εικοσαετία από το Bordeaux και τη Σαντορίνη ως τη Νότια Αφρική και τη Γη του Πυρός, αναζητώντας τη γνώση και την εμπειρία στο κρασί και τους ανθρώπους του. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί δεν υπάρχει και δεν θα υπάρξει, καθώς αυτού του είδους οι διαχωρισμοί είναι ενάντια στη φύση ενός διαρκώς εξελισσόμενου προϊόντος. Με συνοδεία ή ασυνόδευτα, προτιμά τα ερυθρά, εξωστρεφή, γεμάτου σώματος κρασιά.



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΚΟΥΛΑΚΙΩΤΗΣ

Οινικός περιηγητής

Ταξιδεύει στον οινικό κόσμο πάντα με επίκεντρο τον άνθρωπο

Τον αποκαλούν «ο ταχυδρόμος» στην ομάδα δοκιμών του Wine Trails. Ασχολείται επαγγελματικά με τις τηλεπικοινωνίες σε διεθνές επίπεδο και σαφέστατα με την ποιότητα της επικοινωνίας μεταξύ των μελών της ομάδας. Γνωρίζει όσο λίγοι την εξειδίκευση των εμπόρων κρασιού και στο Τόκιο. Πιστεύει ακράδαντα πως ένα από τα χαρακτηριστικά του τέλειο κρασιού είναι η ατέρμονη εναλλαγή αρωμάτων για τουλάχιστον 84 ώρες στο ποτήρι. Πετάει την σκούφια του για μαραθώνιες γευστικές δοκιμές, ανεξάρτητα με το αν χρειάζεται να τρέχει ή να περιφέρεται σε μια αίθουσα εκδηλώσεων ξενοδοχείου.



ΚΩΣΤΑΣ ΛΩΝΗΣ

Οινολόγος, L3 WSET

15 χρόνια δράσης στο χώρο του οίνου και του ζύθου

Ο γραμματέας της ομάδας δοκιμών του Wine Trails είναι πτυχιούχος Οινολόγος και κάτοχος L3 του WSET. Δραστηριοποιείται στο χώρο του κρασιού και του ζύθου τα τελευταία 14 χρόνια, με τα τέσσερα τελευταία να ενεργεί κυρίως ως αγοραστής. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί είναι ήδη υπαρκτό και είναι περισσότερα από ένα, μετατοπίζοντας την ευθύνη σε όσους νομίζουν πως μπορούν να σχολιάσουν θέματα οινικής τελειότητας. Χλώρες, ξηρές Μαυροδάφνες, Βερτζαμί, Φωκιανό και Μαυρούδια αποτελούν το αγαπημένο του πεδίο δοκιμών και πειραματισμών.



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΠΑΣΧΑΛΙΔΗΣ Dip. WSET/Οινοχόςος

Πειραμάτων γευστική συνέχεια για περισσότερα από 10 χρόνια

Ο ταμίας της ομάδας του Top 50 έβαλε στον πάγο τη σχέση του με τα μηχανολογικά εργατάξια, καθώς τον κέρδισε η πολυεπίπεδη ενασχόληση με τη γαστρονομία και την εστίαση. Συνεχίζει, όπως την πρώτη του μέρα, με το ίδιο ακατάπαυστο πάθος την ενασχόλησή του με τους συνδυασμούς κρασιού και φαγητού, με γνώμονα την ισορροπία και τη γευστική μνήμη. Πετάνει την σκούφια του, όπως δηλώνει, για ξηρό εσωτερικό διάφραγμα Kobe και αφρό κυδωνιού - Washabi με Auslese. Απλά και καθημερινά πράγματα, που τον γεμίζουν ενέργεια για να συνεχίζει προς νέες αναζητήσεις.



ΜΙΧΑΛΗΣ ΧΟΥΛΗΣ L3 WSET

Βρίσκει κρυμμένους θησαυρούς για το κελάρι και τους φίλους του

Παρέδωσε το ταμείο της ομάδας δοκιμών του Wine Trails και συνεχίζει να ασχολείται επαγγελματικά με τη βιομηχανία χρωμάτων. Αμετανόητος οινικός περιηγητής, μελετά εδώ και 13 χρόνια και ταξιδεύει ανά τον κόσμο αναζητώντας καλά κρυμμένους θησαυρούς για το κελάρι και τους φίλους του. Πιστεύει πως το τέλειο κρασί υπάρχει κάπου εκεί έξω και απλά περιμένει καλά κρυμμένο να το ανακαλύψει και να το μοιραστεί με άλλους οινόφιλους. Θα πέταγε κι αυτός τη σκούφια του, όπως δηλώνει, για το ενδεχόμενο παραγωγής υψηλής ποιότητας ερυθρής βιοδυναμικής ρετσίνας από τον αμπελώνα της Ηπείρου.



ΛΑΖΑΡΟΣ ΓΑΤΣΕΛΟΣ Οινολόγος / Dip. WSET

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

Μέλος της ομάδας δοκιμών του Wine Trails είναι πτυχιούχος Οινολόγος και κάτοχος Dip. WSET. Δραστηριοποιείται τα τελευταία 18 χρόνια στο σύνολο του φάσματος που καλύπτει το κρασί και την μπίρα. Πιστεύει πως θέματα και συζητήσεις σχετικά με το τέλειο κρασί είναι αποτελέσματα αποπροσανατολισμού και ημιμάθειας, καθώς αυτού του είδους οι διαχωρισμοί είναι ενάντια στη φύση ενός χρωροχρονικά αλληλεπιδρώμενου ζωντανού οργανισμού όπως το κρασί. Οραματίζεται πως η δημιουργία του πρώτου χύμα βιοδυναμικού κρασιού από σταφύλια πλήρους αστικής καλλιέργειας σε τάρτσες θα γίνει άμεσα πραγματικότητα.



IN VINO VERITAS

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

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ Π. ΓΚΟΓΚΟΣ, Λ. ΛΙΑΜΗΣ & Γ. ΛΑΜΠΙΡΗΣ



Οι προοπτικές της Ρετσίνας είναι τεράστιες. Το σλόγκαν μου είναι ο κάθε οινοποιός να κάνει τη δική του ρετσίνα. Σήμερα μπορεί να το κάνει, γιατί η αγορά εκεί έξω είναι τεράστια. Με ποια κουζίνα δεν ταιριάζει; Με την κινέζικη; Με τα σουσί; Με την ινδική; Ήρθε στο φετινό Οινόραμα μία κυρία από την πρεσβεία της Ιαπωνίας και ενθουσιάστηκε με τη Ρόζα. Λέει αυτό είναι το κρασί μας. Ταιριάζει με το σουσί που τρώει ο πρέσβης. Με πολλές εθνικές κουζίνες ταιριάζει. Και να αποκαλύψω ποιο είναι το μεγάλο πλεονέκτημά της. Η ρετσίνα για τους ψαγμένους, στους οποίους θα πρέπει να απευθυνθείς, είναι μια νέα οινική εμπειρία. Ένα εστιατόριο τριών αστεριών Michelin στη Γαλλία έχει ειδικό μενού για το Δάκρυ του Πεύκου. Μας βρήκε και τους στείλαμε. Με τι δεν ταιριάζει η Ρετσίνα; Άλλωστε το πάντρεμα του κατάλληλου πιάτου με το κρασί, απογειώνει και τα δύο. Είναι μια εμπειρία οινική. Γιατί ναι μεν οι ποικιλίες στον κόσμο είναι πολλές, αλλά οι γνωστές είναι λίγες. 50 παγκοσμίως; Η Ρετσίνα είναι ένας τύπος κρασιού, που έχει ενδιαφέρον να τον δοκιμάσεις και να τον καθιερώσεις σε κάποια γεύματα. Και ο δρόμος φυσικά δεν τελειώνει εδώ. Κάνουμε διάφορες δοκιμές, θα πειραματιστούμε κυρίως με το πώς συμπεριφέρεται το ρετσίνη μέσα στη ζύμωση. Γιατί αν το να κάνεις ένα κρασί η δυσκολία είναι 10, το να κάνεις μια Ρετσίνα η δυσκολία είναι 10 στο τετράγωνο.

Στέλιος Κεχροίς

ΚΑΘΕ ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ ΝΑ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΔΙΚΗ ΤΟΥ ΡΕΤΣΙΝΑ

Στις **ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ** της Ρετσίνας αναφέρεται ο επικεφαλής της ομώνυμης οινοποιίας, ένας άνθρωπος που έχει **ΕΝΤΡΥΦΗΣΕΙ** επί μακρόν στον **ΕΓΧΩΡΙΟ** αμπελοοινικό κλάδο.



Wine Museum



Tasting Room

EK ANO TO 1949
NEOY



Events

venetsanoswinery.com

Megalochori Caldera, Santorini



Cyclades GREECE



VENETSANOS
WINERY
SANTORINI

Οινοποιία Γαβαλά, Μεγαλοχώρι Θήρας, www.gavalaswines.gr Αποκλειστική διανομή στην Ελλάδα ΒΣ ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ ΑΒΕΕΠ



*More than
300 years
of tradition*





Μαρία Ταμιωλάκη

ΝΑΙ ΜΕΝ ΟΙΝΟΠΟΙΟΙ, ΑΛΛΑ ΙΠΤΑΜΕΝΟΙ

Η φιλοσοφία της νομαδικής οινοποίησης, γνωστής ως gypsy winemaking, μας τοποθέτησε υπό ένα διαφορετικό πρίσμα σε σχέση με εκείνο που υπηρετούσαμε πριν ξεκινήσουμε τη δική μας επιχείρηση. Παραμένουμε οινοποιοί, επιλέγοντας μία πιο σύνθετη διαδικασία οινοποίησης. Επιλέγουμε περιοχές που μας ιντριγκάρουν, είτε γιατί θεωρούμε ότι διαθέτουν ένα εξαιρετικό terroir, είτε γιατί εντοπίσαμε ένα μοναδικό αμπελοτόπι, είτε γιατί θέλουμε να συνεργαστούμε με κάποιον συγκεκριμένο οινοποιό. Σε κάθε δουλειά που κάνουμε, δημιουργούμε ένα διαφορετικό project, όπου το κάθε τι που παρουσιάζουμε έχει διαφορετικό χαρακτήρα. Επιδίωξή μας είναι να αναδεικνύουμε τη μοναδικότητα του κάθε οινοποιητικού εγχειρήματος σε συνδυασμό βέβαια με τη δική μας ταυτότητα. Κάθε περιοχή που επιλέγουμε για να φτιάξουμε κρασιά έχει τη δική της ξεχωριστή ετικέτα, εξ ου και η σειρά κρασιών «Monarch», η οποία παράγεται στο μοναδικό εμβληματικό Αμύνταιο, αλλά και η σειρά «Anarch» που παράγεται στη μάλλον αντισυμβατική αμπελοργική περιοχή του Δομοκού.

Την **ΕΠΙΛΟΓΗ** της να ακολουθήσει το δρόμο της **ΝΟΜΑΔΙΚΗΣ** οινοποίησης εξηγεί η **ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ** και εκ των ιδρυτών μαζί με τον Δημήτρη **ΜΑΝΣΟΛΑ** της Οινοποιίας **HETERO Wines** με έδρα την Κρήτη και δραστηριότητα σε διαφορετικές **ΠΕΡΙΟΧΕΣ** της Ελλάδας

Αναξαγόρας Λύτρας

ΜΕ ΤΗ ΦΥΣΙΚΗ ΤΑΞΗ ΤΩΝ ΠΡΑΓΜΑΤΩΝ

Οι Ευμενίδες, κόρες του σκότους, με σπίτι στον Κάτω Κόσμο του Άδη και διαβολικά φτερά, στο τέλος της ομώνυμης τραγωδίας του Αισχύλου μερεύουν, γλυκαίνουν και με τη βοήθεια της θεάς Αθηνάς εξευμενίζονται. Κάπως έτσι... νυχάζει κι ένα γλεύκος. Στην αρχή του άγριου, επιθετικού, με ανισορροπία και ατίθασες μυρωδιές, με το πέρασ του χρόνου ζυμώνει, γίνεται κρασί, στρογγυλεύει, εξευμενίζεται κι αυτό με τους νόμους της φύσης. Ευμενίδες, λοιπόν, είναι το όνομα των δύο λευκών μας οίνων, για τη δημιουργία των οποίων τα μόνα πρόσθετα που χρησιμοποιούμε τόσο στο αμπέλι, όσο και στην οινοποίηση, είναι μια μικρή ποσότητα θειώδους κατά την οινοποίηση και λίγο θειάφι για αποφυγή κάποιων ασθενειών στο αμπέλι. Η μαγεία είναι η διαδικασία να μην είναι κάθε χρόνο το ίδιο και να παίρνει πρωτοβουλίες.



Την **ΠΙΣΤΗ** του στον **ΑΥΘΟΡΜΗΤΙΣΜΟ** της οινοποίησης εκφράζει ο ένας των δύο επικεφαλής του Κτήματος **ΛΥΤΡΑ** στο Πικέρμι Αττικής, ο οποίος μαζί με τον αδελφό του **ΘΕΟΔΩΡΟ** επιμένουν σε πρακτικές **ΕΛΑΧΙΣΤΗΣ** παρέμβασης στο αμπέλι και στο οινοποιείο.

Δευτέρης Καραμήτσος



Η ΝΕΜΕΑ ΚΙΝΕΙΤΑΙ ΠΙΑ ΣΤΗ ΝΕΑ ΕΘΝΙΚΗ ΟΔΟ

Έπρεπε να συνεχίσω αυτό που παρέλαβα έως ότου καταφέρω να αλλάξω το μοντέλο παραγωγής και να βάλω πλέον τη δική μου ετικέτα πάνω στο προϊόν που παράγω, όπως και έκανα. Επιθυμία μου ήταν να δώσουμε ταυτότητα στον κόπο μας. Στο πέρασμα του χρόνου λοιπόν τα πράγματα άλλξαν ριζικά αλλά πρέπει να πούμε ότι αν δεν υπήρχε ο Θανάσης ο Παπαϊωάννου, που ξεκίνησε να βάζει το κρασί στο μπουκάλι και να του δίνει ταυτότητα, σε μία εποχή που κανείς δεν είχε ασχοληθεί με αυτό τον τομέα, τα πράγματα ίσως να μην οδηγούνταν στο σημείο που βρίσκονται σήμερα. Γιατί πια στη Νεμέα είναι σαν να φύγαμε από την παλαιά εθνική οδό και να μπήκαμε στη νέα εθνική και να ταξιδεύουμε με άλλη ταχύτητα. Το κρασί της Νεμέας πλέον ταξιδεύει στον κόσμο. Και ο κόσμος από την πλευρά του έρχεται εδώ να το γνωρίσει επειδή έτυχε να το πιει στη Νέα Υόρκη ή αλλού.

Ο **ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ** του Κτήματος Καραμήτσου συνεχίζει την **ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ** παράδοση 75 χρόνων στην αμπελουργία και στην οινοπαραγωγή **ΕΠΕΝΔΥΟΝΤΑΣ** το 2016 στη δημιουργία ενός σύγχρονου **ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΥ** οινοποιείου στην είσοδο της **ΝΕΜΕΑΣ**.

Φανίκος Γκιρλέμης

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΑΓΑΠΑΕΙ ΤΗ ΓΗ ΚΟΝΤΑ ΣΤΟΝ ΗΛΙΟ

Ο τρόπος που έχει στηθεί το αμπέλι, μεταξύ άλλων, μας επιτρέπει να παίρνουμε κάθε μέρα, την περίοδο του τρύγου, ακριβώς αυτό που χρειαζόμαστε, στην καλύτερη στιγμή ωρίμανσης του σταφυλιού. Το συγκεκριμένο σημείο, που βρίσκεται σε υψόμετρο 400 μέτρων, από όπου αγναντεύει τον Θεσσαλικό κάμπο, ονομάζεται Προσήλια και προς τιμήν του ονομάσαμε τη Μαλαγουζιά μας La terre pres du soleil, που σημαίνει «η γη κοντά στον ήλιο». Πρόκειται για έναν τόπο που επιλέχθηκε γιατί παρουσίαζε ιδιαίτερο μορφολογικό ενδιαφέρον, το οποίο ευνοεί συγχρόνως την καλλιέργεια ελληνικών και διεθνών ποικιλιών ενώ βάσει αυτού επιλέχθηκαν τελικά οι λευκές και ερυθρές ποικιλίες, με τις λευκές να κυριαρχούν σε ποσοστό 60% και το υπόλοιπο 40% να συμπληρώνεται από τις ερυθρές. Επιπλέον σύμμαχος στην ποιότητα του σταφυλιού αποτελούν οι χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις.



Τα πλεονεκτήματα του ορθού **ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ** του αμπελώνα τονίζει ο μικρότερος **ΑΔΕΛΦΟΣ** Γκιρλέμης, που μαζί με τον μεγαλύτερο **ΓΙΑΝΝΗ** τρέχουν το ομώνυμο οινοποιείο στον **ΔΟΜΟΚΟ** με έναν από τους πιο καλοσχεδιασμένους **ΕΝΙΑΙΟΥΣ** αμπελώνες στην Ελλάδα.

Η ΓΗ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

στο γοζιήρι σας

www.palivos.gr

TERRA LEONE
Single Vineyard Selection



AMMOS
NEMEA
2017
PALIVOU ESTATE



KTIMA PALIVOU

Organic Vineyards



Ευαγγελία Παλυβού

ΦΡΟΥΤΟ, ΦΡΕΣΚΑΔΑ ΚΑΙ ΕΥΚΟΛΙΑ
ΘΕΛΕΙ Η ΑΓΟΡΑ ΚΑΙ ΜΠΟΡΕΙ
ΤΟ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΝΑ ΤΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ

Ιδανικό αμπελοτόπι, κατάλληλο βαρέλι, κατάρκτηση της κλασικής οινοποίησης και διαφύλαξη του ΠΟΠ Νεμέα, όλα αυτά που συντελούν στη δημιουργία ενός Μεγάλου Οίνου, παραμένουν πάντα στο προσκήνιο, ακόμη και για μας, τη νέα γενιά οινοποιών της Νεμέας, που δεν αφήνουμε στην άκρη την παράδοσή μας. Από την άλλη όμως δεν μπορεί να μην αναγνωρίσει κανείς την ανάγκη πειραματισμού με πιο ανάλαφρες οινοποιήσεις, με το δεδομένο ότι το Αγιωργίτικο υποστηρίζει και προτάσεις που θα μπορούσαν να «τραβήξουν» περισσότερους καταναλωτές, ανταποκρινόμενες στις απαιτήσεις της αγοράς, δηλαδή φρούτο, φρεσκάδα και ευκολία. Η νέα γενιά οινοποιών της ζώνης της Νεμέας τα θέλει όλα και πάνω απ' όλα ποιοτικό οίνο.

Στο όραμα της **ΝΕΑΣ** γενιάς οινοποιών της **ΝΕΜΕΑΣ** αναφέρεται η οινολόγος και **ΟΙΝΟΠΟΙΟΣ** του Κτήματος **ΠΑΛΥΒΟΥ**, υποστηρίζοντας την ανάγκη πειραματισμού.



Νίκος Καρατζάς

ΕΙΝΑΙ ΜΕΓΑΛΟ ΚΙΝΗΤΡΟ ΝΑ ΕΙΣΑΙ
ΣΥΝΕΠΗΣ ΜΕ ΕΝΑ ΑΜΠΕΛΙ
ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΖΗΣΕΙ 100 ΧΡΟΝΙΑ

Η δική μας φιλοσοφία βασίζεται στην αξιοποίηση των γηγενών ποικιλιών και στην αρχή της συνεργασίας. Δίνουμε σαφείς κατευθύνσεις σε συνεργαζόμενους παραγωγούς που επιλέγουμε σε όλη την Ελλάδα κι εκείνοι με τη σειρά τους αντιλαμβάνονται τις απαιτήσεις. Έχει ιδιαίτερο ενδιαφέρον να βλέπει κανείς την ίδια ποικιλία να προέρχεται από διαφορετικές περιοχές, διαφορετικά εδάφη, διαφορετική φιλοσοφία παραγωγού. Η κουλτούρα μας επικεντρώνεται στη φράση «παλιές ρίζες, νέοι δρόμοι». Το να δουλεύουμε με παλιά αμπέλια είναι πολύ σημαντικό. Έχουμε αμπελώνες που φτάνουν σε ηλικία από 40 έως και 100 έτη. Είναι πολύ μεγάλο κίνητρο για εμάς να μπορέσουμε να είμαστε συνεπείς απέναντι σε ένα τέτοιο αμπέλι.

Το **ΠΡΩΤΟΓΝΩΡΟ** για τα εγχώρια δεδομένα **ΜΟΝΤΕΛΟ** με το οποίο λειτουργεί το Οινοποιείο **ΟΕΝΟΡΟΣ** με έδρα τη **ΔΡΑΜΑ** παρουσιάζει ο **ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ** και ιδρυτής του.



Το Σάββατο
με την Agrenda
γίνεσαι καλύτερος



ΚΑΛΙΕΡΓΟΥΝ ΙΔΕΕΣ



Το απόλυτο
βερμούδο!



www.adam-oinos.gr



ΘΡΥΛΟΙ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

ΑΝΑΜΕΣΑ ΕΚΑΤΟΝΤΑΔΕΣ ΓΗΓΕΝΕΙΣ ΣΠΑΝΙΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΟΥ ΕΓΧΩΡΙΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΚΑΠΟΙΕΣ ΒΡΕΘΗΚΑΝ ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΑΝΗΣΥΧΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΩΝ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΩΝ, ΓΙΑ ΝΑ ΦΤΑΣΟΥΝ ΣΗΜΕΡΑ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΤΩΝ ΑΠΑΝΤΑΧΟΥ ΟΙΝΟΦΙΛΩΝ

Διάφανα σαν το νερό κρασιά, μαγευτικοί ιριδισμοί κάτω από το φως του ηλίου, αυτόριζα αμπέλια 50 και 60 ετών, εύρωστες ερυθρωπές ρώγες, σταφύλια που συμμετείχαν σε εμβληματικά αλλά χαμένα μεσαιωνικά οινικά χαρμάνια, αρώματα λευκών λουλουδιών και αμυγδάλου με αρχαίους δεσμούς στην ελληνική γωνιά του πλανήτη. Με μια ανάσα, αυτή είναι η περιγραφή ενός κρυμμένου αμπελουργικού θησαυρού που είναι διάσπαρτος σε ολόκληρη την επικράτεια. Σε ποικιλίες όπως ο Τινακτορώγος, ο Αγριππιώτης, το Βραδυανό, ο Παύλος ή ο Ταχτάς θα μπορούσε να αναζητήσει κανείς τις επόμενες εκπλήξεις του ελληνικού αμπελώνα στο διεθνές προσκήνιο. Αμπελουργοί και οινοποιοί με μεθοδικότητα και επιμονή αρχαίου ραψωδού διέκριναν τις ποικιλίες αυτές σε σχεδόν εγκαταλελειμμένους αμπελώνες, κατέγραψαν τη διαφορετικότητά τους, εξασφάλισαν παραγωγικούς κλώνους και δημιούργησαν με αυτά μονοποικιλιακές προτάσεις που δίνουν νέα ορμή και μια ενδιαφέρουσα τροπή στο αφήγημα του Ελληνικού Οίνου.

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: ΖΗΣΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

Ταχτάς



ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

Επικεφαλής του Οινοποιείου Αλεξάκη, στο οποίο οφείλεται η διάσωση του Ταχτά, είναι τα αδέρφια οινολόγοι Λάζαρος (δεξιά στη φωτογραφία επάνω) και Απόστολος Αλεξάκης.



Το 2011 η Alexakis Wines με έδρα το Ηράκλειο Κρήτης εντόπισε στον Πριλιά Ηρακλείου ένα ορεινό αμπέλι σε ύψος 600 μ. και απομόνωσε τη λευκή γηγενή ποικιλία Ταχτά διασώζοντάς τη με επισήμανση αγενούς πολλαπλασιαστικού υλικού (κληματίδες). Το 2015 τη φύτευσε για πρώτη φορά σε ιδιόκτητο αμπελώνα στον Άγιο Θωμά Ηρακλείου και ο Alexakis Ταχτάς 2017 παρουσιάστηκε για πρώτη φορά στο Οινόγραμμα 2018, ενώ το 2018 το Οινοποιείο Alexakis έδωσε άδεια στο συνεργαζόμενο φυτώριο να προμηθεύσει Ταχτά σε αμπελουργούς του νησιού. Σημειώνεται ότι επί δεκαετίες οι άνθρωποι του Οινοποιείου συνεργάζονται με πλήθος αμπελουργών του νησιού με αποτέλεσμα να γνωρίζουν τις ιδιαιτερότητες του Κρητικού αμπελώνα. Αυτή η γνώση δίνει τη δυνατότητα επιλογής αμπελώνων με ιδιαίτερο χαρακτήρα για κάθε διαφορετική ποικιλία, όπως έγινε και στην περίπτωση του Ταχτά. Πρόκειται για μια ποικιλία που καλλιεργείται στην Κρήτη ήδη από τον 16ο αιώνα. Στην οθωμανική γλώσσα taht σήμαινε «θρόνος» και οι Έλληνες ονόμασαν την ποικιλία Ταχτά προς τιμήν της ποιότητάς της. Στην ίδια λέξη αργότερα προστέθηκε ένα «α», δηλαδή tahta, που σημαίνει «ξύλο», «σανίδα», μάλλον από το σκληρό ξύλο της κληματίδας και τη σκληρή σαν ξύλο φλούδα του σταφυλιού, καθώς και τις υψηλές τανίνες. Αξίζει δε να σημειωθεί ότι ο Ταχτάς θεωρείται μία από τις ποικιλίες του ξακουστού κρητικού χαρμανιού του Μεσαίωνα Μαλβαζία. Το οινοποιείο της οικογένειας Αλεξάκη ωριμάζει τη δική του ετικέτα για δύο χρόνια σε γαλλική δρυ ενώ εμφιαλώνει το κρασί αφιλιτράριστο.



Συνεχίζουμε την ιστορία και κάνουμε την κληρονομιά «Κτήμα μας»



Από τον ιστορικό μοναστηριακό αμπελώνα «Μεγάλη Άμπελος», με θέα το φαράγγι του Βουραϊκού.

Αναζητήστε τώρα τους οίνους Κτήμα Μέγα Σπήλαιο για το εορταστικό σας τραπέζι!

www.megaspileo.gr

Βραδουανό

Με τις καλλιεργητικές και οινοποιητικές προσπάθειες του Οινοποιείου Βруνιώτη και του ίδιου του Κώστα Βруνιώτη αναβίωσε η τοπική ερυθρή ποικιλία της Εύβοιας Βραδουανό, που είχε εξαφανιστεί από τη φυλλοξήρα. Το αμπέλι της ποικιλίας είναι ανθεκτικό στην ξηρασία και ωριμάζει έως 15 Σεπτεμβρίου. Τα σταφύλια είναι μεγάλα και αρκετά πυκνόραγα, ερυθροϊώδους χρωματισμού, δίνουν γλεύκος με αρκετά σάκχαρα με μέτρια οξύτητα ενώ κατά την οινοποίηση δίνει αρκετό φρούτο στο κρασί. Με πρώτη ύλη από ιδιόκτητους αμπελώνες στους πρόποδες του όρους Τελέθριο το Οινοποιείο Βруνιώτη πραγματοποιεί μονοποικιλιακή ερυθρή οινοποίηση που δίνει ένα κρασί με έντονο ρουμπινί χρώμα, σύνθετα αρώματα κερασιού, βύσσινου, ινδοκάρυδου, αμύγδαλου και μπαχαρικών, μαλακό στο στόμα με καλοδουλεμένες τανίνες και μακριά επίγευση. Η διαδικασία προβλέπει αυθόρμητη ζύμωση με τις ιθαγενείς ζύμες σε ανοιχτού τύπου δεξαμενές και η ωρίμανση γίνεται σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 12 μήνες και παλαίωση για 24 μήνες στη φιάλη. Αξίζει να σημειωθεί ότι το Βραδουανό Βруνιώτη προσφέρει δυνατότητα παλαίωσης τουλάχιστον δέκα ετών.



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

ΕΥΒΟΙΑ

Η οικογενειακή οινοποιία Βруνιώτη βρίσκεται στα Γάλτρα της Βόρειας Εύβοιας.

Εκτός από την ερυθρή ετικέτα Βραδουανό Βруνιώτη, το Οινοποιείο της Εύβοιας συνδυάζει την σπάνια τοπική ποικιλία με το κοσμοπολίτικο Syrah στην ερυθρή ετικέτα του Ιαμα, ένα κρασί με βαθύ προφυρό χρώμα, πλούσιο και ισορροπημένο στόμα, απολαυστικό φρούτο, βελούδινες τανίνες και μακριά πιπεράτη επίγευση. Επίσης διαθέτει στην αγορά και το μονοποικιλιακό ροζέ Βραδουανό Ιαμα, ένα θελκτικό φρουτώδες σύνολο που κρύβει δύναμη και διάρκεια. Τέλος και με την κατάλληλη οινοποίηση παρουσιάζει το Βραδουανό και σε γλυκούς οίνους.

Σιδερίτης



Μία ερυθρωπή όψιμη ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στη βορειοδυτική Πελοπόννησο είναι ο Σιδερίτης, η οποία παίρνει το όνομά της από το «σίδηρο», καθώς η φλούδα του σταφυλιού είναι πολύ σκληρή ενώ παράγει μεγάλα τσαμπιά, με μεγάλες ρώγες. Τις δυνατότητες αυτής της απάνιας ποικιλίας αναδεικνύει η Οινοποιία Παρπαρούση με έδρα την Αχαΐα, η οποία έχει δημιουργήσει ένα ένα μονοποικιλιακό φρέσκο, δροσιστικό κρασί με πρασινοκίτρινο χρώμα, πλούσια και έντονα αρώματα φρέσκων φρούτων, λεπτά αρώματα αγριολούλουδων, ισορροπημένη οξύτητα και ευχάριστη επίγευση, το οποίο συνοδεύει ψάρια, φρούτα της θάλασσας, αυγοτάραχο Μεσολογίου, λευκά κρέατα και σερβίρεται στους 8 - 10 °C. Επίσης η Οινοποιία έχει δημιουργήσει το σπάνιο απόσταγμα οίνου Παλαιώθεν επίσης από τον τοπικό Σιδερίτη.



ΑΧΑΪΑ

Η Οινοποιία Παρπαρούση ιδρύθηκε το 1974 από τον οινολόγο Θανάση Παρπαρούση και τη σύζυγο του Βάσω, ενώ σήμερα συμμετέχει ενεργά η δεύτερη γενιά.

ΜΟΝΑΔΙΚΟΤΗΤΑ ΜΕ ΒΑΘΙΕΣ ΡΙΖΕΣ



ΓΕΝΝΗΜΕΝΟ ΑΠΟ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΠΟΥ ΚΑΛΛΙΕΡΓΟΥΝΤΑΙ
ΣΕ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΑ ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙΑ
ΑΠΟ ΚΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΑΝΤΕΞΕΙ ΣΤΟ ΠΕΡΑΣΜΑ
ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΚΑΙ ΠΛΕΚΟΝΤΑΙ ΣΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΛΟΥΡΑ
ΓΙΑ ΝΑ ΕΥΔΟΚΙΜΗΣΟΥΝ ΣΤΟ ΗΦΑΙΣΤΕΙΑΚΟ ΕΔΑΦΟΣ
ΝΑ ΘΡΕΨΟΥΝ ΛΙΓΟΣΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΜΕ ΞΕΧΩΡΙΣΤΑ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

ΜΙΑ ΟΙΝΙΚΗ ΔΙΑΔΡΟΜΗ
36 ΕΤΩΝ ΜΠΟΥΤΑΡΙ ΣΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
ΜΕΤΟΥΣΙΩΝΕΤΑΙ ΣΕ ΕΝΑ ΖΩΗΡΟ ΛΕΥΚΟ ΜΕ
ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟΤΗΤΑ

ΚΑΘΕ ΓΟΥΛΙΑ ΕΜΠΕΡΙΕΧΕΙ ΤΗΝ ΑΥΡΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ
ΤΗ ΜΟΝΑΔΙΚΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ
ΤΗΝ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΚΑΙ ΤΗ ΓΝΩΣΗ ΓΕΝΕΩΝ ΑΝΘΡΩΠΩΝ
ΑΥΤΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΔΙΚΟ ΜΑΣ SANTORINI BOUTARI

BOUTARI

www.boutari.gr



ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
 Το παρόν σε όλες τις ποικιλίες του
 νησιού δίνει το terroir της Σαντορίνης.

Κατσανό & Γαϊδουριά

Δύο πολύ σπάνιες τοπικές ποικιλίες της Σαντορίνης είναι το Κατσανό και η Γαϊδουριά, οι οποίες καλύπτουν λιγότερο από το 1% του αμπελώνα του νησιού και αναδείχθηκαν με τις επίμονες προσπάθειες του οινοποιού Γιώργου Γαβαλά. Με σταφύλια από ιδιόκτητα αμπέλια μεγαλύτερα των 30 ετών στο Μεγαλοχώρι και το Ακρωτήρι η Οινοποιία Γαβαλά κυκλοφορεί -σε περιορισμένο αριθμό φιαλών- την ετικέτα Κατσανό με σύνθεση 85% Κατσανό και 15% Γαϊδουριά. Ένας λευκός ξηρός οίνος ΠΓΕ Κυκλάδες με αρώματα λευκών λουλουδιών, πυρηνόκαρπων όπως ροδάκινο και τροπικών φρούτων και την ορυκτότητα και τη μεταλλικότητα να εκφράζονται μέσω της ωρίμανσης, με μέτρια οξύτητα και φρουτώδη επίγευση. Η δημιουργία του οίνου προβλέπει προζυμωτική κρυσσεκχύλιση για 4-6 ώρες ακολουθούμενη από κλασική λευκή οινοποίηση, ζύμωση σε ανοξειδωτες δεξαμενές σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και παραμονή με οινολάσπες για τέσσερις μήνες. Το Κατσανό σερβίρεται στους 12°C και μπορεί να συνοδεύσει θαλασσινά, λευκά κρέατα με ελαφριές σάλτσες, ενώ είναι εξαιρετικό επίσης και σαν aperitif.



Αγριππιώτης

Έπειτα από χρόνιες προσπάθειες και έρευνες, το Οινοποιείο Τετράμυθος κατάφερε να αναδείξει την σπάνια ποικιλία Αγριππιώτης, που στο παρελθόν απαντιόταν στην περιοχή του Άνω Διακοπτού, στην ορεινή Αιγιάλεια. Παραδοσιακά συμμετείχε με μικρό ποσοστό σε χαρμάνια Ροδίτη, ως επιπλέον στοιχείο πολυπλοκότητας και νοστιμιάς. Από ελάχιστα, ηλικιωμένα και διάσπαρτα κλήματα Αγριππιώτη κι έχοντας πειραματιστεί επί σειρά ετών με μικρο-οινοποιήσεις, οι άνθρωποι του Τετράμυθου αποφάσισαν να προχωρήσουν στην εγκατάσταση ενός νέου αμπελώνα, κατόπιν επιλογής μητρικού πολλαπλασιαστικού υλικού από συγκεκριμένα ηλικιωμένα φυτά. Είναι ποικιλία εγγύαυτη, με παχύ, αρωματικό φλοιό, πλούσιο σε ταννίνες και τραγανή σάρκα. Δίνει κρασιά με εξαιρετική ισορροπία σακχάρων και οξύτητας, ωριμάζοντας το πρώτο Δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου. Το οινοποιείο το παρουσιάζει σε μια οινοποίηση εκχύλισης με τους φλοιούς, έχοντας κερδίσει οινόφιλους καταναλωτές σε δύσκολες αγορές, όπως Ιαπωνία και Μ. Βρετανία.

Πέραν της πρακτικής αναβίωσης, το Οινοποιείο Τετράμυθος προχώρησε και στη γενετική ταυτοποίηση της ποικιλίας σε συνεργασία με το Γαλλικό Ινστιτούτο Οίνου και Αμπέλου (INRA). Τα επίσημα αποτελέσματα επιβεβαίωσαν τη μοναδικότητα αλλά και την ελληνική της καταγωγή, έχοντας μάλιστα συμπεριληφθεί στο παρελθόν σε αμπελογραφικές συλλογές τόσο του INRA, όσο και του Πανεπιστημίου USDA, με επίσημη ονομασία *Curisti*.



ΟΡΕΙΝΗ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑ
Μια γηγενής ποικιλία που στο παρελθόν απαντιόταν σε χαρμάνια Ροδίτη για νοστιμιά και πολυπλοκότητα.



ΚΡΑΝΙΔΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

Το οινοποιείο του Γιάννη Κοντοβράκη αναβίωσε και καλλιεργεί την ξεχασμένη ποικιλία Ροκανιάρης.

Ροκανιάρης

Μια ποικιλία που πήρε την ονομασία της από την κάπως σκληρή και τραγανή ρώγα του σταφυλιού που στο στόμα δίνει την αίσθηση του «ροκανίσματος» αναβίωσε και καλλιεργεί το Κτήμα Κοντοβράκη στο Κρανίδι Αργολίδας. Όπως σημειώνει ο Γιάννης Κοντοβράκης «αναβιώσαμε και διατηρούμε την παλιά κρανιδιώτικη ποικιλία Ροκανιάρης. Τα παλιά χρόνια υπήρχαν πολλές οικογένειες στο Κρανίδι που καλλιεργούσαν μικρά αμπελάκια για το κρασί του σπιτιού με διάφορες ποικιλίες, κυρίαρχη όμως πάντα ήταν η ποικιλία Ροκανιάρης. Πλέον είμαστε οι μοναδικοί καλλιεργητές και ο Ροκανιάρης είναι ΠΓΕ Αργολίδας». Από την σπάνια αυτή τοπική ποικιλία παράγεται από το Οινοποιείο η ομώνυμη λευκή ετικέτα Ροκανιάρης, ένα ξηρό κρασί που χαρακτηρίζεται για το λευκοπράσινο χρώμα του, τη δροσερή οξύτητα και το ιδιαίτερο σύνθετο άρωμα όπου κυριαρχούν τα λευκόσαρκα φρούτα, ενώ η επίγευση είναι πληθωρική με διάρκεια. Σερβίρεται στους 8 - 10°C και συνοδεύει ιδανικά ψάρια, θαλασσινά και μεσογειακούς μεζέδες.



Παμίδι

Μία αρχαία γηγενής θρακιώτικη ποικιλία που αναδεικνύει το οινοποιητικό δυναμικό της περιοχής, αποτελεί το Παμίδι με καταγωγή από την Ανατολική Θράκη. Ένα ερυθρό σταφύλι, που διαθέτει ρώγες με ροδόχρωμη φλούδα, ιδανικό για παραγωγή ερυθρωπών οίνων, με πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα. Ως «σημαία» σήμερα του Κτήματος Βουρβουκέλη από αμπελώνες που βρίσκονται στα Άβδηρα, στο νοτιοανατολικό άκρο της ζώνης ΠΓΕ, δίνει ένα απαλό ροζέ κρασί με περγαμνές από διεθνείς διαγωνισμούς οίνου, αν και ανάλογα με τη μέθοδο οινοποίησης δίνει και λευκά κρασιά, ενώ συμμετέχει σε χαρμάνια με σκούρες ποικιλίες. Η οινοποίηση της ετικέτας 100% Παμίδι του Κτήματος Βουρβουκέλη βασίζεται στην ολιγόωρη διαδικασία εκχύλισης, για την παραλαβή της ιδανικής ποσότητας χρωστικών, ώστε να παραχθεί ένα κρασί στην απόχρωση του saumon. Ένας ξηρός οίνος και αρωματικό ταυτόχρονα στόμα, καλή οξύτητα και με στέρεη γευστική δομή, ενώ το τελειώμά του είναι ευχάριστο και καλής διάρκειας. Όπως αναφέρουν οι άνθρωποι του Κτήματος Βουρβουκέλη, το Παμίδι είναι ένα αμπέλι με ευρωστία, καλή γονιμότητα και ισορροπημένη παραγωγή. Ωστόσο χρειάζεται επιμέλεια και μεθοδικότητα στην καλλιέργεια του καθώς είναι επιρρεπές σε μυκητολογικές ασθένειες.



ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ Α.Ε. | Κορακοχώρι Ηλείας 27100 | Τ: 26210 41601 | F: 26210 41901 | email: mercour1@otenet.gr



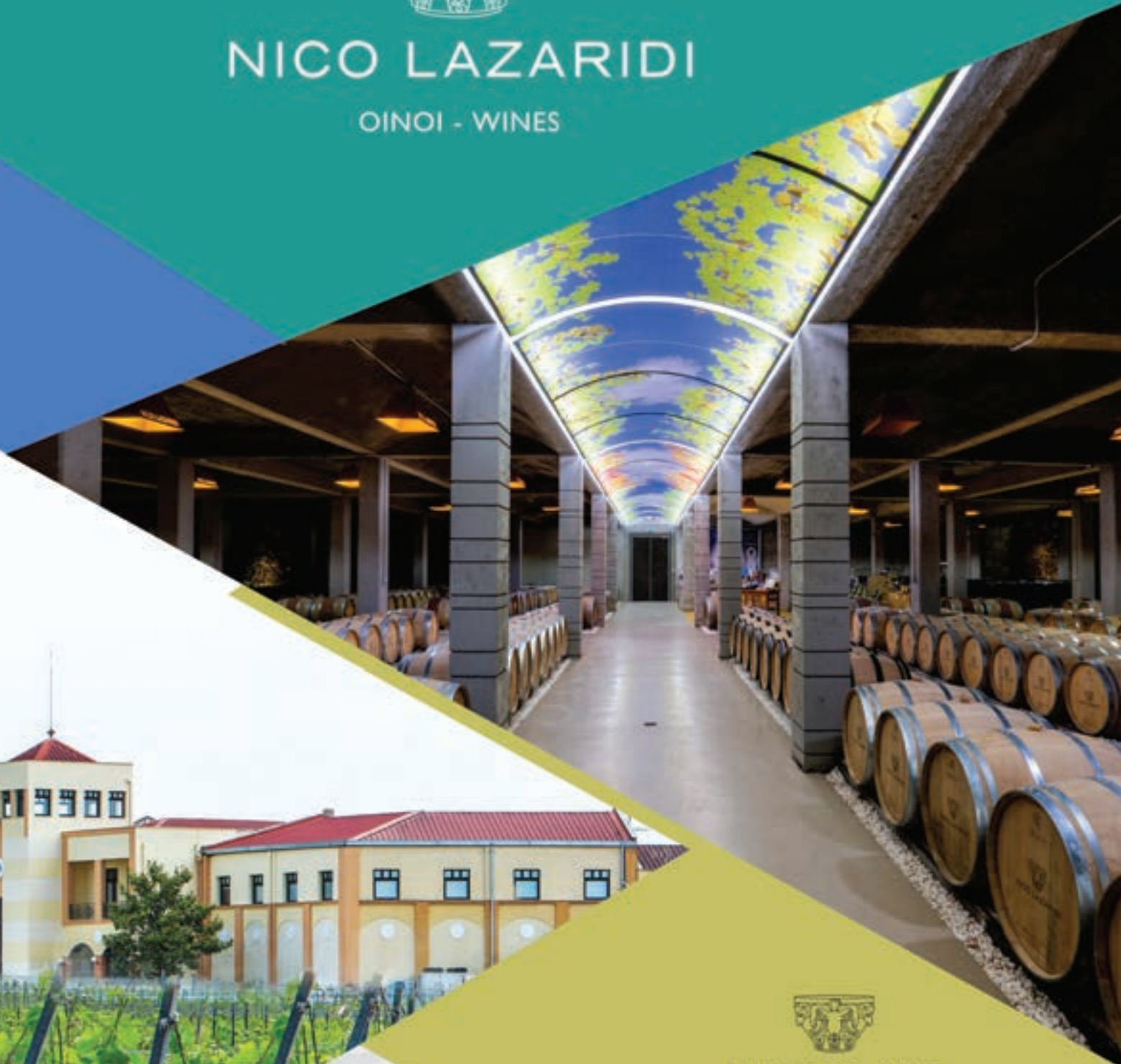
ΑΥΓΟΥΣΙΑΤΗΣ

Κομψός, με έντονο ρουμπινί κόκκινο χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων & σπαλές, ευλύγιστες ταννίνες. Από τη σπάνια, ομώνυμη ερυθρή ποικιλία και τον αμπελώνα του Κτηματός Μερκούρη στο Κορακοχώρι Ηλείας.



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES





WINECLUB

NICO LAZARIDI

www.nlwineclub.gr



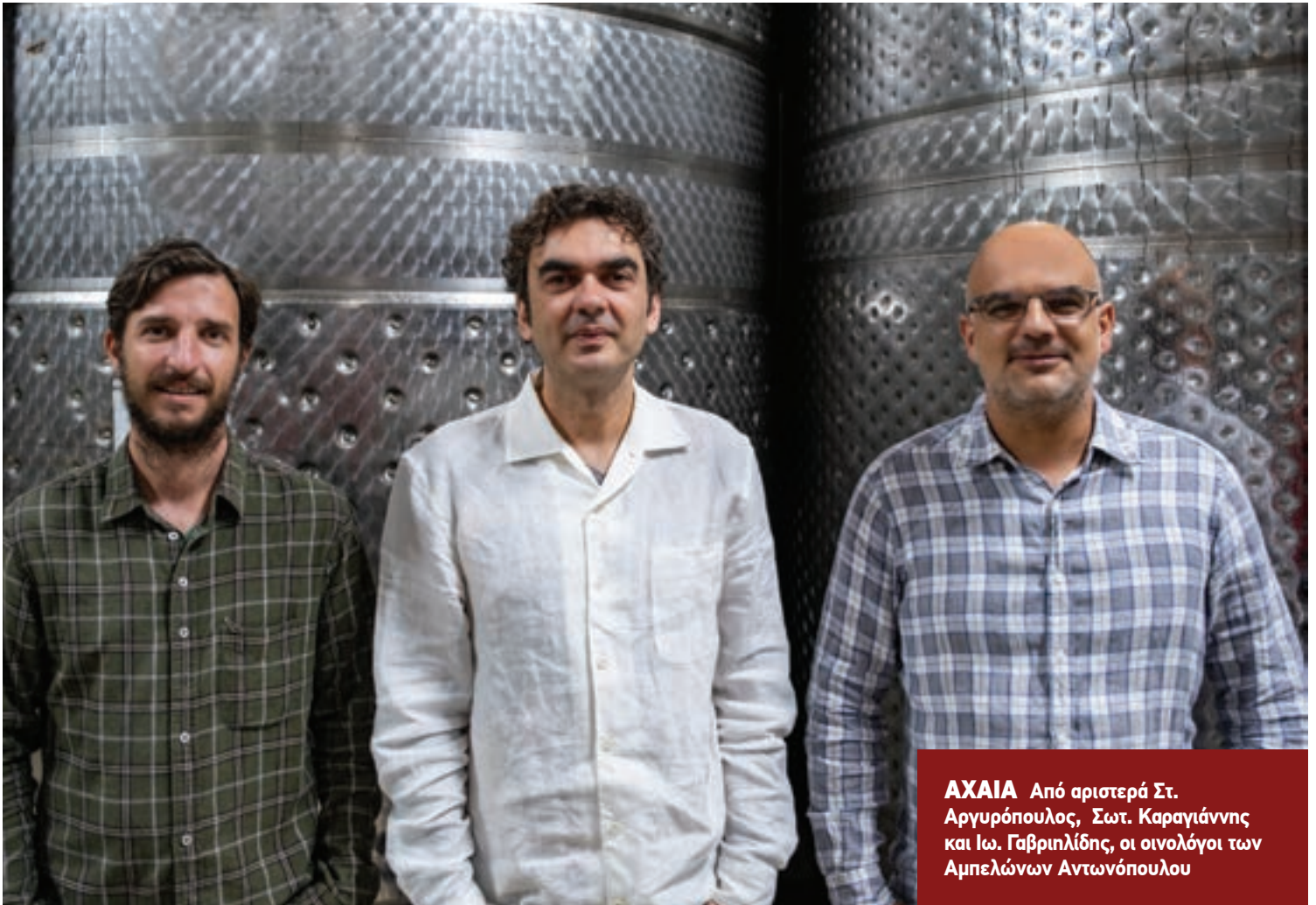
www.nicolazaridi.gr
e-mail: info@nicolazaridi.gr

  NicoLazaridiWinery

Παύλος

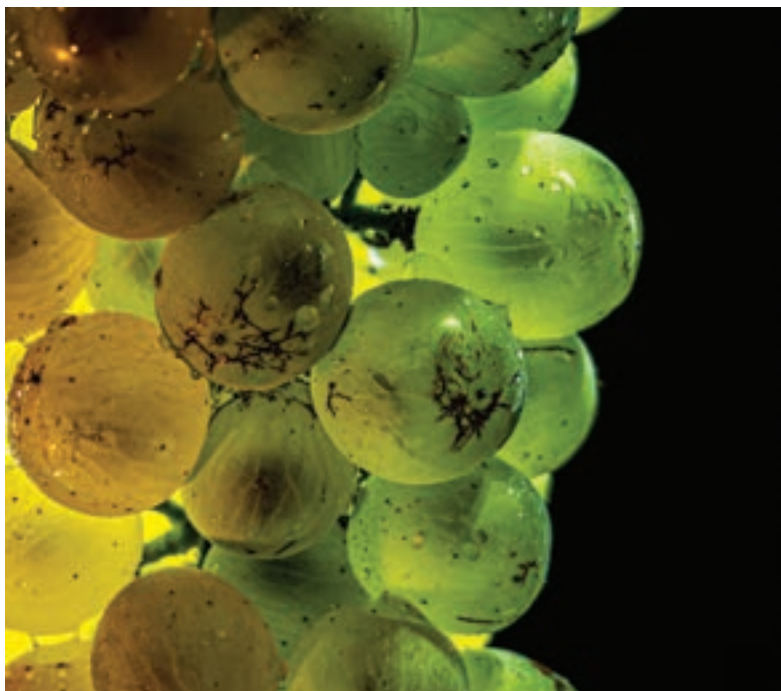


Εμφιαλώθηκε μετά από πέντε έτη πειραματισμών από οιολόγους και αμπελουργούς των Αμπελώνων Αντωνόπουλου. Η λευκή γηγενής ποικιλία Παύλος προέρχεται από αμπελώνες στη ΒΔ Ζάκυνθο, με την ηλικία των κλημάτων στα 40 με 50 έτη. Σημειώνεται ότι το τελικό κρασί ήταν αποτέλεσμα από συνένωση δύο διαφορετικών μεθόδων οινοποίησης, με το 50% να ζυμώνει σε μεγάλες, ανοξείδωτες δεξαμενές και το υπόλοιπο μισό σε μικρά δρύινα, χρησιμοποιημένα βαρέλια 225 λίτρων, όπου το γλεύκος μένει για τέσσερις μήνες μαζί με τις οιολάσπες του. Χρυσοκίτρινο χρώμα και φρουτώδες προφίλ, που μπορεί να υποστηρίξει ένα εύρος γαστρονομικών συνδυασμών χαρακτηρίζουν το κρασί της ποικιλίας ενώ με τις κατάλληλες οξύτητες ξεπετάγονται ζωπρές νότες από βανίλια, ξηρούς καρπούς και κακάο. Η ετικέτα Παύλος ανήκει σε μια σειρά ετικετών που παράγουν οι Αμπελώνες Αντωνόπουλου από την Αχαΐα με γηγενείς ποικιλίες και μίνιμαλ φιάλες φιλοτεχνημένες από τον Έλληνα ζωγράφο Γιώργο Σταθόπουλο.



ΑΧΑΪΑ Από αριστερά Στ. Αργυρόπουλος, Σωτ. Καραγιάννης και Ιω. Γαβριλίδης, οι οιολόγοι των Αμπελώνων Αντωνόπουλου

Τινακτορώγος



Το αρχαϊκό του όνομα ήταν Πράμνειος και παραδίδεται από τον 6ο αι. π.Χ. ως Τινακτορώγος στην αρχαία ελληνική γραμματεία («Ασπρούδες») ως ποικιλία σταφυλιού ιθαγενής της Αρχαίας Ολυμπίας. Το όνομα, δηλαδή αυτός που απορρίπτει τις ρώγες, σχετίζεται με την ιδιόμορφη συμπεριφορά αυτού του αμπελιού, το οποίο κάνει πράσινο τρύγο, δηλαδή κατά την ανθοφορία απορρίπτει τον μεγαλύτερο αριθμό λουλουδιών, κρατώντας επιλεκτικά εκείνα με το μεγαλύτερο πλεονέκτημα επιβίωσης.

Ως αποτέλεσμα το τσαμπί του Τινακτορώγου έχει λίγα σταφύλια σε σχέση με άλλες ποικιλίες και έτσι αερίζεται καλά και συγκεντρώνει πολύ ηλιακό φως. Τα σταφύλια που φτάνουν στον τρύγο είναι ημιδιαφανή και το κρασί που παράγεται είναι διάφανο και κάτω από το φως του ήλιου πλημμυρίζει από γαλαζοπράσινους ιριδισμούς.

Το Κτήμα Μπριτζίκη, που βρίσκεται στο χωριό Λαντζόι στην περιοχή της Αρχαίας Ολυμπίας και καλλιεργεί αυτή την ποικιλία περισσότερα από 20 χρόνια, ονομάζει το κρασί που παράγεται από τον Τινακτορώγο «Ραψωδία 22», ακολουθώντας τον Όμηρο και την περιγραφή του για τον Πράμναιο οίνο καθώς και άλλους αρχαίους συγγραφείς που αναφέρονται στο διάφανο λευκό κρασί της αρχαίας Ολυμπίας.

Πρόκειται για οίνο λευκό, ξηρό, με λεπτά αρώματα και βαθιά επίγευση φρεσκάδας που παλαιώνει για δύο χρόνια σε δρύινα βαρέλια. Ένα κρασί με εντυπωσιακή οξύτητα, που θα γοητεύσει όσους αγαπούν τα στρογγυλά λευκά κρασιά με λεπτά αρώματα.μ Ταιριάζει πολύ με πουλερικά, σαλάτες και λευκό τυρί. Καλύτερα να σερβίρεται στους 10-12°C.





 **SANIDAS**

Ολοκληρωμένες λύσεις για την Αμπελουργία



Αυτοκινούμενη τρυγητική μηχανή

ΣΕΙΡΑ OPTIMUM

Ο ΤΕΛΕΙΟΣ ΤΡΥΓΟΣ

Πάνω από 40 στρέμματα σε 8 ώρες

Αυτοκινούμενη τρυγητική μηχανή με κεφαλή συλλογής Selectiv Process 2

Ο χειριστής δουλεύει σε ένα περιβάλλον πιο άνετο από ποτέ. Μεγάλη, ευρύχωρη, αθόρυβη, κλιματιζόμενη καμπίνα με εκπληκτική περιμετρική ορατότητα για τον απόλυτο έλεγχο χειρισμού της μηχανής.

Τα φώτα εργασίας led (16) κάνουν τη νύχτα μέρα.

Θερμαινόμενο κάθισμα με ανάρτηση αέρα, αρκετοί αποθηκευτικοί χώροι

Δύο ψυχόμενοι αποθηκευτικοί χώροι, συνολικής χωρητικότητας 50 λίτρων

Εργονομικό περιβάλλον οδηγού με ψηφιακή οθόνη αφής εικονιδίων 10,4 ιντσών, bluetooth, 2 θύρες usb, οθόνη συνδεδεμένη με 4 κάμερες, joystick 18 πλήκτρων.

Ευελιξία: Οι μπροστινές ρόδες στρίβουν 95 μοίρες προσφέροντας ασύγκριτη ευελιξία κατά την οδήγηση.

Υψηλή ισχύς και σε χαμηλές στροφές κινητήρα:

Perkins κινητήρας ισχύος 150 έως 175 hp (Stage V)

ΑΛΛΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Κουμπί Sos
- Δυνατότητα συγκομιδής σε κλίσεις εδάφους έως 35 μοίρες
- Αυτόματο κεντράρισμα εισόδου στη σειρά
- Αισθητήρες εδάφους
- Αυτόματη προσαρμογή της μηχανής στο επιθυμητό ύψος εργασίας (είσοδος-έξοδος)
- Άδειασμα κάδων έως 3 μ., αυτόματο κατέβασμα κάδων με 1 κουμπί. Χωρητικότητα κάδων 3.200 έως 3.600 L συνολικά.
- Road Mode, Cruise Control
- Δυνατότητα χρήσης της μηχανής με επιπλέον αγροτικό εξοπλισμό (ψεκασμός, προκλήδεμα, κορφοβόληση, αποψύλλωση, καλλιεργητής, λίπανση)

Η κεφαλή Selectiv Process 2

ΓΙΑ ΤΡΥΓΟ ΠΟΥ ΔΕΝ ΣΥΓΚΡΙΝΕΤΑΙ

Οι μπαλένες νέας τεχνολογίας δεν αφήνουν καρπό πάνω στο αμπέλι και δεν προκαλούν καμία ζημιά στο φυτό. Η Optimum L 10 είναι η μοναδική μηχανή στον κόσμο που δουλεύει το σύστημα εκραγισμού με ταχύτητα υψηλότερη των 4 χλμ./ώρα, κρατώντας αμείωτη την απόδοση, καθώς οι μπαλένες συγχρονίζονται κάθε φορά με την ταχύτητα της μηχανής.

- Έξτρα ανθεκτικές μπαλένες με πανεύκολη συναρμολόγηση
- Καινοτόμος σχεδιασμός ιμάντα μεταφοράς.
- Το σύστημα διαλογής ξεχωρίζει με ακρίβεια τον καρπό από τα φύλλα.
- Σε δεύτερο στάδιο, ό,τι φύλλα έχουν μείνει αποβάλλονται από το σύστημα αναρρόφησης.
- Αν δημιουργηθούν χυμοί κατά τη μεταφορά, δεν χάνονται, συλλέγονται στον κάδο
- Το τραπέζι διαλογής αφήνει μόνο τον καθαρό καρπό να πέσει στον κάδο.

Με το σύστημα αυτό πετυχαίνουμε το καλύτερο δυνατό προϊόν τρύγου. Μηδενικές απώλειες, άθικτος καρπός, χωρίς τσαμπιά, χωρίς φύλλα, καμία ζημιά στο φυτό.



Συρόμενη τρυγητική μηχανή Grapes'Line

Η νέα γενιά των ρυμουλκούμενων μηχανών συγκομιδής σταφυλιών



- 1 «EASY TOUCH» ΔΙΕΠΑΦΗ**
 1. Οθόνη αφής 7 ιντσών.
 2. Ρυθμίσεις συγκομιδής που διαχειρίζονται από την καρμπίνα χρησιμοποιώντας την οθόνη EASY TOUCH.
 3. Ευκολονότα εικονογράμματα και μενού.
 4. Άνεση στην εργασία.
- 2 ΒΟΗΘΕΙΑ ΟΔΗΓΟΥ**
 1. Αυτόματη λειτουργία και στάσεις στο ύψος του αμπελοτεμαχίου.
 2. Ανίχνευση εδάφους με αισθητήρες.
 3. Απεικόνιση σε πραγματικό χρόνο της κλίσης πλαγιάς, ποσοστό κλίσης και ύψους μηχανής.
 4. Δείκτης στάθμης κάδου.
 5. Μετρητής έκτασης.
- 3 ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ «EASY DRIVE»**
ΟΛΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ
Όλες οι λειτουργίες για το GRAPES'LINE σας, στο ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ Pellenc.

ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

- Ικανότητα συγκομιδής πανομοιότυπη με εκείνη αυτοκινούμενης μηχανής συγκομιδής
- 50% λιγότερο δαπανηρή από μια αυτοκινούμενη μηχανή συγκομιδής
- Εξοικονόμηση καυσίμου μέσω της διαχείρισης ECO POWER: βελτιστοποίηση της ταχύτητας PTO σύμφωνα με τις υδραυλικές απαιτήσεις του μηχανήματος.
- Συνολική χωρητικότητα κάδου μέχρι 3600 λίτρα

ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

- Ευέλικτος Ταινιόδρομος διαλογής: έως και 5% περισσότερη συγκομιδή στους κάδους σας!
- Νέο σχήμα δίσκου: βέλτιστη σφράγιση
- Βραχίονας συλλογής νέας γενιάς
- ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ: 99,82% καθαρότητα

ΕΥΚΟΛΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

- Σύστημα αυτόματης καθοδήγησης στους στοίχους
- Ημιαυτόματη ρύθμιση κλίσης
- Βελτιστοποιημένη περιστροφή στο αμπελοτεμάχιο με την ράβδο έλξης ευρείας γωνίας
- Έλεγχος AUTO TORQUE: μια μηχανή με τεχνολογία υποστήριξης οδηγού για πλαγίες και αμπελοτεμάχια
- Ασφαλής πλατφόρμα πλύσης
- Τηλεχειριστήρια πλύσης
- Κεντρική λίπανση

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

GRAPES' LINES	60	80
ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ		
Ελάχιστο πλάτος φυτεύσεων	1,50 m / 1.40m	1,50 m
Απαιτούμενη ισχύς τράκτορα	70 κ.εκ	80 κ.εκ
Συνολικό ύψος (m)	3,38 m	3,42 m
Πλάτος κάδου (m)	2,50 m / 02,20 m*	2,50 m
Μέγιστη κλίση πλαγιάς	27%	27%
Μέγιστη κλίση χωρίς σύστημα διαλογής	30%	-
Μέγιστη κλίση με σύστημα διαλογής	-	25%
Ελαστικά	400/70-20	400/70-20

Ψαλίδι C35

Εγγυημένη απόδοση κοπής

Γρήγορο και ισχυρό ψαλίδι κλαδέματος με μπαταρία και μεγαλύτερη ασφάλεια.

Η νέα κεφαλή κοπής προσφέρει δυνατότητα κλαδέματος 35mm.

Νέο αντικοπτικό σύστημα Activ' Security για άμεση διακοπή λεπίδας σε περίπτωση που έρθει σε επαφή με το χέρι σας.

Εγγυημένη αυτονομία > 1 ημέρα

ΣΥΜΒΑΤΕΣ ΜΠΑΤΑΡΙΕΣ	150	250
Βάρος (g)	845	1680
Μεγ. ισχύς (W)	865	1730
Μέσος όρος διάρκειας ζωής (κύκλοι)	800	1000
Ιμάντας	Ζώνη	Πολύ άνετος
Χρόνος φόρτισης 100% (ώρα)*	9ω	7ω



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Διάμετρος κοπής (mm)	35
Βάρος (g)	720
Μήκος ψαλιδιού κλαδέματος (mm)	265
Συμβατές μπαταρίες	150/250

ΜΠΟΖΑΤΖΙΔΗΣ - ΜΗΤΣΙΟΛΙΔΗΣ Α.Ε.
ΕΜΠΟΡΙΑ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΜΗΧΗΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: 6^η κλμ. Ε.Ο. Θεσσαλίας - Αθηνών Σίδος, Τ.Κ. 57 400, Τηλ.: (+30) 2310 795 018
 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: 18ο κλμ. Ε.Ο. Θεσσαλίας - Αθηνών Χαλδόστρα, Τ.Κ. 57 300, Τηλ.: (+30) 2310 795 018
 ΛΑΡΙΣΑ: 6^η κλμ. Ε.Ο. Λάρισας - Φαρούλιου Νίκαια, Τ.Κ. 41 500, Τηλ.: (+30) 2410 661 995
 ΟΡΕΣΤΙΑΔΑ: 1^η κλμ. Ε.Ο. Ορεστιάδας - Διδυμίσκου Ορεστιάδα, Τ.Κ. 68 200, Τηλ.: (+30) 25520 81040
 ΘΗΒΑ: 3^η κλμ. Π.Ε.Ο. Θηβών - Χαλκίδας, Θήβα, Τ.Κ. 32 200, Τηλ.: (+30) 22621 80700
 ΛΕΥΚΩΣΙΑ: Λεωφ. Αρμενού 309, Νίκου, 2571, Τηλ.: (+357) 22364555
 www.agrogroup.gr e-mail: info@agrotechnik.gr www.Deerx.gr

AGROTECH
ΜΠΟΖΑΤΖΙΔΗΣ - ΜΗΤΣΙΟΛΙΔΗΣ

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ

ΦΥΣΙΚΟΣ ΦΕΛΛΟΣ

Σφραγίζει την ποιότητα του κρασιού, φροντίζει το περιβάλλον

Οι φυσικοί φελλοί αποτελούν το 91% των πωμάτων, που χρησιμοποιούνται στα καλύτερα και βραβευμένα κρασιά σύμφωνα με την κατάταξη του Wine Spectator's Top 100. Επιπροσθέτως σε μια πρόσφατη έρευνα που έγινε από τη Πορτογαλική Ένωση Φελλο-παραγωγών, APCOR, επιβεβαιώνεται ότι τα πώματα φυσικού φελλού προτιμώνται κατά κόρον από την πλειοψηφία των καταναλωτών κρασιού. Το 2021 ήταν η χρονιά με το μεγαλύτερο ποσοστό κρασιών τα οποία σφραγίστηκαν με πώματα φυσικών φελλών, σύμφωνα πάντα με το Wine Spectator's Top 100. Επίσης τρεις ακόμα έρευνες επιβεβαιώνουν ότι τα πώματα φελλού, είναι η καλύτερη επιλογή για τον πωματισμό των φιαλών κρασιού.

Σύμφωνα με την εταιρεία ερευνών Nielsen μεταξύ των ετών 2010 και 2020 όπου διεξήχθη η έρευνα, οι πωλήσεις των κρασιών που ήταν πωματισμένα με φυσικό φελλό, ανάμεσα στις 100 καλύτερες ετικέτες, ανέβηκαν κατά 97% σε σύγκριση με τα υπόλοιπα πώματα που έφτασαν στο 6%.

Πρωτοπορία Amorim

Ο Οίκος Amorim (Πορτογαλία), που είναι ο μεγαλύτερος κατασκευαστής φελλού παγκοσμίως, συμπληρώνει φέτος 152 χρόνια (1870 - 2022) παρουσίας και πρωτοπορίας στην παραγωγή πωμάτων φελλού. Τα τελευταία χρόνια έχει αναπτύξει τεχνολογίες στην επεξεργασία των πωμάτων φελλού, οι οποίες είναι ιδιαίτερα φιλικές προς το περιβάλλον.

Τεχνολογία Naturity

Η μέθοδος Naturity είναι μια απολύτως φυσική διεργασία, που αφαιρεί από τους φυσικούς φελλούς το TCA και άλλες 150 πτητικές ενώσεις, οι οποίες μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά το χαρακτήρα του κρασιού. Η συγκεκριμένη μέθοδος έχει αναγνωριστεί ως η πιο εξελιγμένη



Μια φελλοδρύς απομειώνει 309gr CO₂ που υπάρχει στην ατμόσφαιρα.

τεχνολογία παγκοσμίως, για εξάλειψη του TCA, συνδυάζοντας τέσσερα στοιχεία: την υποπίεση στις 0,2 ατμόσφαιρες, τη θερμοκρασία μεταξύ 40°C - 50°C, τον ατμό αποιονισμένου νερού και το χρόνο. Η διαδικασία Naturity αφορά την επεξεργασία όλων των φυσικών φελλών, ανεξαρτήτως κατηγορίας - ποιότητας, και διατηρεί ανέπαφες τις φυσικές και μηχανικές ιδιότητές τους.

Απομείωση CO₂

Τα τελευταία χρόνια η ισορροπία μεταξύ του φυσικού περιβάλλοντος και του ανθρώπου έχει διαταραχθεί σε μεγάλο βαθμό, με απογοητευτικά αποτελέσματα για τη ζωή του πλανήτη. Η μείωση, λοιπόν, του αποτυπώματος του CO₂ αναδεικνύει τη μοναδικότητα των φυσικών προϊόντων φελλού και των φελλοφόρων δρυών. Η συγκομιδή του φλοιού συμβάλλει στην καταπολέμηση της υπερθέρμανσης του πλανήτη, επειδή αυξάνει την ικανότητα απορρόφησης CO₂ της φελλοδρύς από την ατμόσφαιρα έως και πέντε φορές περισσότερο. Σύμφωνα με μελέτες και έρευνες που έχουν γίνει κατά την παραγωγή ενός φυσικού φελλού, ειδικά με τη μέθοδο Naturity, το αποτύπωμα του CO₂ στην ατμόσφαιρα μειώνεται. Έχει υπολογιστεί ότι για να παραχθεί ένας φυσικός φελλός Naturity από τον Οίκο AMORIM, μια φελλοδρύς (φύλλα, φλοιός, κορμός, ρίζες) απομειώνει 309gr CO₂ που υπάρχει στην ατμόσφαιρα.

**Μετάφραση:
Χρύσα Μορόγλου**



AMORIM CORK



Ο πρωταγωνιστής
στους φυσικούς φελλούς

ΚΟΡΟΠΟΥΛΗΣ

Πώματα - Φιάλες
Μηχανήματα - Εξοπλισμός

Λεωφ Κρυονερίου 118, ΤΚ 14568 Κρυονέρι

Τηλέφωνο: 210 8161202

info@coropoulis.gr - www.coropoulis.gr



DIAM

Ένα απόλυτα φυσικό προϊόν

Ο φελλός είναι φυσικό υλικό. Όλα τα πώματα φελλού προέρχονται από φυσική πρώτη ύλη. Η DIAM, ξεκινώντας από αυτή την αρχή, έχει δημιουργήσει και συνεχίζει να δημιουργεί τα πώματα-προϊόντα της. Οι τεχνικές και οι μέθοδοι που χρησιμοποιεί είναι απόλυτα φυσικές, σε απόλυτη αρμονία και με σεβασμό προς το περιβάλλον και τη βιωσιμότητα. Η μέθοδος καθαρισμού του τρίμματος φελλού αποκλειστικά και μόνο με το διοξείδιο του άνθρακα στο υπερκρίσιμο σημείο, εκτός από 100% αποτελεσματική, είναι και απόλυτα φυσική. Το CO₂, στο υπερκρίσιμο σημείο, υπερδραστικό, διερχόμενο μέσα από το τρίμμα φελλού, εξαγάγει όλα τα αέρια συστατικά του μείγματος «φελλός», περίπου 150 μόρια, και αφήνει μόνο τη στερεή και καθαρή φελλίνη (suberin). Πρόκειται για φυσική μέθοδο διαχωρισμού μείγματος που πραγματοποιείται στους 31°C σχεδόν θερμοκρασία περιβάλλοντος. Το τρίμμα δεν υφίσταται καμία άλλη κατεργασία και ασφαλώς δεν εκτίθεται

στην υψηλή θερμοκρασία της άτμισης. Η σύνθεση των διαφόρων τύπων πωμάτων DIAM αποτελεί τεχνολογικό επίτευγμα. «Για σχεδόν είκοσι χρόνια η DIAM έχει προσπαθήσει να βρει πρωτοποριακές λύσεις για να υπερνικήσει το οξυγόνο και το χρόνο», είπε ο Dominique Tourneix, CEO της Diam Bouchage, με την ευκαιρία της ένταξης της DIAM στη διεθνή κοινότητα των υποστηρικτών των Masters of Wine. Η μικρή ποσότητα μικροσφαιριδίων αέρα, φυσικό υλικό, έλκει τις ιδιότητες από τον φυσικό φελλό και συμβάλλει στις άριστες φυσικομηχανικές ιδιότητες των πωμάτων. Στους φελλούς DIAM είναι προφανές ότι δεν χρησιμοποιούνται οξειδωτικά μέσα για αποστείρωση. Οι φελλοί δεν εκτίθενται σε αυξομειώσεις θερμοκρασίας, ούτε σε άλλες χημικές διεργασίες. Τα πώματα και το περιβάλλον δεν επιβαρύνονται. Η ύψιστη έκφραση της φυσικής προσέγγισης στη δημιουργία πωμάτων, είναι οι φελλοί DIAM ORIGINE από 100% φυσικές πρώτες ύλες, καθότι συντίθε-

νται από το καθαρισμένο DIAMANT τρίμμα φελλού, φυσικό κερί μέλισσας και φυτικό ρητινέλαιο.

Η Diam Bouchage υποστηρίζει τις τοπικές ενώσεις μελισσοπαραγωγών, από τις οποίες προμηθεύεται το μελισσόκερο. Η DIAM χρησιμοποιεί και την εκτύπωση με laser, περιβαλλοντικά φιλικότερη, τάση που η εταιρεία μας συμμερίζεται και εφαρμόζει επίσης.

Τέλος, το αρνητικό ανθρακικό αποτύπωμα των φελλών DIAM, με τιμές - 124 g Eq CO₂ για τα Diam και - 218 g Eq CO₂ για τα Mytik Diam, επηρεάζει το αντίστοιχο αποτύπωμα των οινοποιείων που χρησιμοποιούν τους φελλούς αυτούς.

Η φύση μας έχει χαρίσει τον φελλό, το υλικό το πιο ταιριαστό για το κλείσιμο, τη διατήρηση, την εξέλιξη, την παλαίωση των κρασιών.

Η DIAM παράγει πώματα με βάση την αρχή: Η τεχνολογία πρέπει να σέβεται το περιβάλλον και τη φύση.

TINA KOKKALIDOU - CORK HELLAS



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



ΜΕΧΡΙ Ο ΚΑΡΠΟΣ ΝΑ ΓΙΝΕΙ ΦΙΑΛΗ • ΚΑΙ ΠΑΛΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΗ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ BUSINESS BANKING

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

Στη μετά covid περίοδο, ο κόσμος μεταβαίνει με απίστευτη ταχύτητα στη νέα ψηφιακή εποχή, ενώ αυξανόμενη βαίνει διαρκώς και η ευαισθησία για το περιβάλλον, την αειφόρο ανάπτυξη και τα κριτήρια ESG. Επιπρόσθετα, σε μια περίοδο όπου η παγκόσμια ενεργειακή αγορά βρίσκεται αντιμέτωπη με μια έντονη γεωπολιτική κρίση, το **ενεργειακό κόστος** αποτελεί τη νούμερο ένα δαπάνη ενώ η ανάγκη **μεταστροφής σε «καθαρές» πηγές ενέργειας, αποτελεί μονόδρομο** για τις επιχειρήσεις.

Η **ενεργειακή αναβάθμιση** είναι η επόμενη μεγάλη πρόκληση για τις επιχειρήσεις. Συνεπώς και ο πρωτογενής τομέας θα επηρεαστεί σημαντικά και θα ακολουθήσει τη διεθνή τάση για να παραμείνει ανταγωνιστικός και να συνεχίσει να αναπτύσσεται.

Η **Eurobank**, ως τράπεζα των επιχειρήσεων και της επιχειρηματικότητας, είναι προσανατολισμένη στο να προσφέρει πάντα κατάλληλες και ολοκληρωμένες λύσεις προς τις επιχειρήσεις πελάτες της. Αναγνωρίζοντας τη σημασία του **Αγροδιατροφικού τομέα** στην ελληνική οικονομία, **στηρίζει** ενεργά τον κλάδο, προκειμένου να αξιοποιηθούν τα χρηματοδοτικά προγράμματα που παρέχονται σήμερα στη χώρα.

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



ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΕΙΣ

● **Χρηματοδότηση «Πρωτογενή Τομέα» μέσω προγραμμάτων του ΕΣΠΑ & του Ταμείου Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας:**

Η Τράπεζα παρέχει ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα δράσεων για την ολιστική κάλυψη των αναγκών των επιχειρήσεων καθ' όλη την προγραμματική περίοδο, με βασικούς άξονες την έγκυρη ενημέρωση, την χρηματοδότηση & την υποστήριξη κατά τη φάση της υλοποίησης.

● **Χρηματοδοτικό Πρόγραμμα Εγγυοδοσίας EIF-Agri:** Χρηματοδότηση με προνομιακούς όρους, επιλέξιμων επενδυτικών σχεδίων ΜμΕ που ανήκουν στον «Αγροδιατροφικό τομέα», με εγγύηση της EIF στο 80% του ποσού του δανείου.

● **Χρηματοδότηση Επαγγελματικού Εξοπλισμού:** Σε συνεργασία με τις κορυφαίες εταιρείες του χώρου.

● **Κάλυψη αναγκών Κεφαλαίου Κίνησης** που προκύπτουν από το συναλλακτικό κύκλωμα των αγροτών μέσω χρηματοδοτικών εργαλείων της Τράπεζας, όπως το Factoring και το όριο Trade Club για τις εξαγωγικές επιχειρήσεις.

● Προνομιακό πρόγραμμα **Χρηματοδότησης Φωτοβολταϊκών** και αφορά την χρηματοδότηση νέων ΦΒ πάρκων και την **Αναχρηματοδότηση** υφιστάμενων με ευνοϊκότερους όρους.

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

● **Μέσω του πλέγματος υπηρεσιών**

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

• **Διευκόλυνση της πρόσβασης** στα διαθέσιμα αναπτυξιακά προγράμματα μέσω της εφαρμογής Business Check Up.



- **Υποστήριξη στη δημιουργία της επενδυτικής πρότασης**, υποβολής του φακέλου και υλοποίησης της επένδυσης, μέσω ενός δικτύου εξωτερικών συμβούλων σε όλη την Ελλάδα
- **Παροχή χρηματοδοτικών λύσεων με απλές διαδικασίες**

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ

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

- **Υποστήριξη εξαγωγών**
Διαθέτοντας εμπειρία στις Διεθνείς Εμπορικές Συναλλαγές, προσφέρουμε όλα τα απαραίτητα εργαλεία και την τεχνογνωσία για να επεκταθούν στις αγορές του εξωτερικού:
 - **Διαδικτυακή Πύλη (Portal) Εξαγωγών exportgate.gr**
 - **Eurobank Trade Club**
 - **Trade Corridors**
 - **Αναβάθμιση & Λειτουργία της επιχείρησης**
 - Πιστοποιήσεις **TÜV Austria Hellas**
 - Ενεργειακή αναβάθμιση **Cerved**

- **Υποστήριξη πωλήσεων**
 - Δημιουργία website και **πρόσβαση** σε χιλιάδες καταναλωτές σε όλο τον κόσμο μέσω από **την πλατφόρμα** της Wikifarmer (νωπά προϊόντα) ή μέσω του **marketplace** της Amazon (τυποποιημένα προϊόντα).
 - **Προβολή της επιχείρησης** και των προϊόντων της με προνομιακό κόστος σε συνεργασία με τη Vrisko
 - **Δραστηριοποίηση στο ηλεκτρονικό εμπόριο** με τη λύση e-commerce solutions
- Επιπλέον, αξίζει να σημειωθεί ότι στο οικοσύστημα καινοτομίας του **Egg enter grow go** σε συνεργασία με το **Corallia**, δραστηριοποιούνται καινοτόμες εταιρίες από τον **Αγροδιατροφικό Κλάδο**, οι οποίες είτε προτείνουν βελτίωση της παραγωγής με χρήση της τεχνολογίας, είτε παράγουν με καινοτόμες μεθόδους. Αξιοποιώντας την **εξειδίκευση** και τις **καινοτόμες τεχνολογικές εφαρμογές** των εταιριών προσφέρουμε στους πελάτες μας τη δυνατότητα να εξελίξουν και να βελτιώσουν την παραγωγική τους διαδικασία ενισχύοντας παράλληλα **την ανταγωνιστικότητά** τους. Στην Eurobank στηρίζουμε διαχρονικά τις επιχειρήσεις του κλάδου τροφίμων και ποτών παρέχοντας ένα **σύνολο εργαλείων και επιλογών**, που συμβάλλουν ουσιαστικά στη βελτιστοποίηση της παραγωγικής αλλά και της μεταποιητικής διαδικασίας.

WineTrails

ΑΜΠΕΛΟΣ & ΟΙΝΟΣ

ΕΙΣΗΓΗΣΗ Κρασί σημαίνει επαφή κατ' εξοχήν προσωπική

«Διαφορετές τις πολύ υφαιές φωτογραφίες στο
background που απεικονίζουν κρασί και από
ταύτη διαβάζεις τι είναι και είναι, αλλά
κάπως τίποτα από η επικοινωνία...



Μαρότσοφο, η ελληνική απόπειρα

Ένα από τα σημαντικότερα γαλάκτα του
ελληνικού κρασιού για την εποχή



Τρία κρασιά για το ανατολικό Χιουζας

Τρία κρασιά (από το νότιο) να
αναζητήσετε κρασί για το κρασί του

Μήπως ζεις στον απόλυτο άρτο του κρασιού

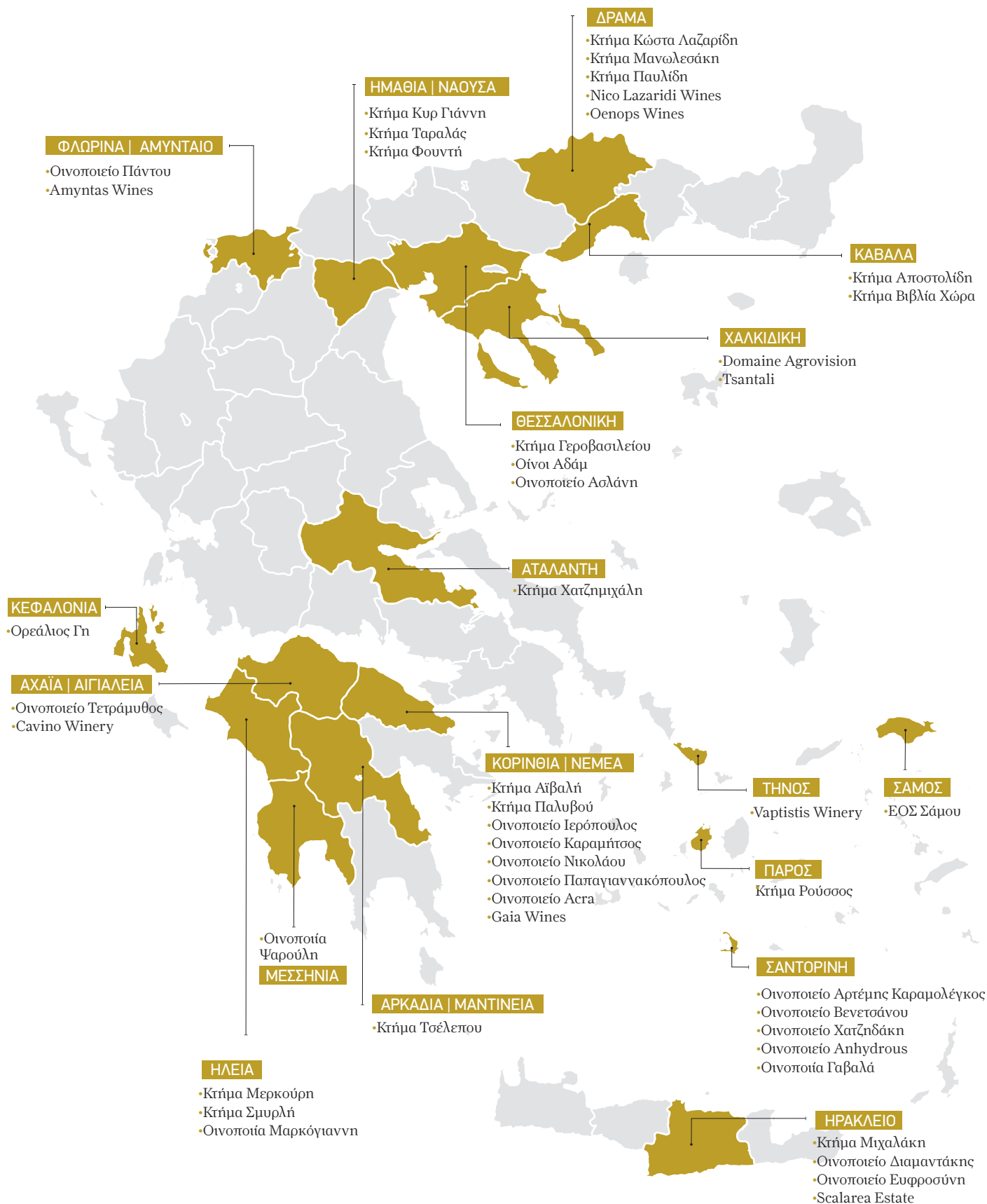
Οι άρτοι του κρασιού είναι οι άρτοι
του κρασιού του κρασιού...



Τώρα και **διαδικτυακά**

winetrails.gr

Σπιγμές από το ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ



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



Ο Κώστας Λαζαρίδης με τη σύζυγό του Ιουλία και τους δύο γιους του Γιώργο και Γεράσιμο



Άποψη του αμπελώνα στην Πλατανιά

Με το βλέμμα στο μέλλον

Η ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ και ο σεβασμός στη φύση χαρακτηρίζουν κάθε ενέργεια της Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη ΑΕ από το ξεκίνημά της, κάτι που αποδεικνύεται από μια σειρά παραγόντων: Την ποικιλιακή σύνθεση των πρώτων αμπελώνων, που έθεσε τις βάσεις για την αναγέννηση της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή, τον εξοπλισμό του οινοποιείου, ο οποίος χαρακτηρίζεται σταθερά από τεχνολογική πρωτοπορία και τέλος τον χαρακτήρα των κρασιών, ο οποίος εκφράζει κάθε χρόνο τις ιδιαιτερότητες του αμπελώνα.





Το Κτήμα Οινότηρια Γη στο Καπανδρίτι Αττικής


DOMAINE
COSTA LAZARIDI

Σεβασμός στη φύση & καινοτομία

Διαράβαιες αρχές για το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Ήδη από τη δεκαετία του '70, ο Κώστας Λαζαρίδης πίστευε βαθιά πως η γενέτειρά του, η Δράμα, όχι μόνο θα μπορούσε να παράγει κρασιά που θα διακρίνονταν στο διεθνές στερέωμα, αλλά και πως με την πάροδο των ετών θα κατάφερνε να ενταχθεί στον αμπελοοινικό χάρτη ως μια «Πόλη του Κρασιού». Το 1979 εγκαθιστά στον Ήροπόταμο, ένα χωριό στις πλαγιές του Φαλακρού όρους, τον πρώτο γραμμικό αμπελώνα της Δράμας και ακολουθεί το μοναδικό για εκείνη την εποχή σύγχρονο οινοποιείο στην ευρύτερη περιοχή. Το 1992 δημιουργείται το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη στην Αδριανή Δράμας, που έμελλε να αλλάξει τα δεδομένα σε ολόκληρο τον κλάδο.

Ξεκινώντας από μία έκταση 100 στρεμμάτων, σήμερα διαχειρίζεται περίπου 3.000 στρμ. φυτεμένα με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες που εκτείνονται σε τέσσερις τοποθεσίες της Δράμας, την Αδριανή, την Καλή Βρύση, το ορεινό Κατάφυτο και την Πλατανιά. Η κάθε μία παρουσιάζει τα δικά της μοναδικά χαρακτηριστικά, αξιοποιώντας το σύνολο των διαφορετικών εδαφοκλιματικών παραγόντων του terroir της. Οι αμπελώνες καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Agro 2.1 και το σύνολο της παραγωγής οινοποιείται αποκλειστικά στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του Κτήματος.

Οινότηρια Γη, Καπανδρίτι Αττικής

Στις αρχές της χιλιετίας, ο Κώστας Λαζαρίδης έθεσε ως στόχο να αποδείξει ότι τα εδάφη της Αττικής μπορούν να παράξουν εξαιρετικής ποιότητας ερυθρά κρασιά, γεγονός που επιβεβαιώθηκε με την δημιουργία της «Οινότηριας Γης» στο Καπανδρίτι Αττικής, μια περιοχή με μεγάλη οινική ιστορία από την αρχαιότητα μέχρι και σί-

μερα. Οι πρώτες φυτεύσεις ξεκίνησαν το 2000. Οι αμπελώνες βρίσκονται στις όχθες της λίμνης του Μαραθώνα και καλλιεργούνται σύμφωνα με τα πρότυπα βιολογικής καλλιέργειας από το 2005. Πρόκειται για ξηρικούς αμπελώνες που αποφέρουν χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις ενώ το κλίμα και κυρίως το έδαφος της περιοχής ευνοούν ιδιαίτερα τις ερυθρές ποικιλίες σταφυλιού προσφέροντας έτσι πληθωρικά ερυθρά κρασιά. Η παραγωγή στρέφεται στο Αγιωργίτικο, το Cabernet Sauvignon και το Syrah, που αποκαλύπτουν έναν διαφορετικό χαρακτήρα εκφράζοντας απόλυτα το ιδιαίτερο μικροκλίμα της Λίμνης του Μαραθώνα και δημιουργώντας έτσι κρασιά με δυναμική προσωπικότητα. Ένα μικρό σύγχρονο οινοποιείο αξιοποιεί αποκλειστικά την παραγωγή των ιδιόκτητων αμπελώνων. Ωστόσο, στην «Οινότηρια Γη» μπορεί να συναντήσει κανείς πολλά περισσότερα. Σε ένα συγκρότημα 10.500 τετραγωνικών μέτρων φιλοξενούνται το Μουσείο Οίνου Κώστα Λαζαρίδη, χώροι για τη διοργάνωση κοινωνικών εκδηλώσεων, αίθουσες συνεδρίων όπως επίσης και υπόγειες κάβες για την παλαίωση των κρασιών.

Πρεσβευτής του ελληνικού οίνου

Το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη συγκαταλέγεται ανάμεσα στους κορυφαίους πρεσβευτές της Ελλάδας στον οινικό κλάδο. Η προσήλωση στην ποιότητα και η τεχνογνωσία που έχει αναπτυχθεί εγγυώνται το εξαιρετικό και πολυβραβευμένο αποτέλεσμα. Πάνω από το 50% της ετήσιας παραγωγής κρασιών εξάγεται σε 26 χώρες παγκοσμίως, με το μεγαλύτερο ποσοστό να αφορά τις αγορές της Γερμανίας και των ΗΠΑ. Ακολουθούν οι ΗΠΑ, η Κίνα, η Βραζιλία, η Αυστραλία, ο Καναδάς, αλλά και η υπόλοιπη Ευρώπη.



*Ο ιδιόκτητος
αμπελώνας
του Κτήματος
Μανωλεσάκη
απλώνεται
γύρω από το
υπερσύγχρονο
οινοποιείο*

Ο Σταύρος Μανωλεσάκης στον αμπελώνα του Κτήματος



Υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά

Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ περιοχή Π.Γ.Ε Δράμα περιλαμβάνει το σύνολο του νομού όπου αναδιπλώνεται ένα αμπελοτόπι περίπου 5.000 στρμ. Οι αμπελώνες είναι εγκατεστημένοι σε υψόμετρο διακύμανσης από 80- 500 μ., σε εδάφη στην πλειοψηφία τους αμμοαργιλώδη. Η αλληλεπίδραση των κλιματικών συνθηκών και της σύστασης των εδαφών με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες και τις οινοποιητικές τεχνικές διαμορφώνουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε Δράμα. Οι διεθνείς ποικιλίες Cab. Sauvignon, S. Blanc, Chardonnay, Merlot, Syrah, Cab. Franc, Pinot Noir δίνουν πολύ καλά αποτελέσματα ενώ υπάρχουν και οι ελληνικές Ασύρτικο, Λημνιό, Μαλαγουζιά, Μοσχόμαυρο, Αγιωργίτικο και Μοσχάτο Αλεξανδρείας.



Περισσότερες ελληνικές ποικιλίες αναμένεται να υποδεχθεί ο αμπελώνας της Δράμας με τους ήπιους χειμώνες και το ξηρό θερμό καλοκαίρι.

Εξαιρετική χρονιά για τα ερυθρά

*Δείχνει ο αμολογισμός του τρύγου
για το δραμινό Κτήμα Μανωλεοάκη*

«Τα ιδιόκτητα αμπελοτόπια του Κτήματος Μανωλεοάκη βρίσκονται στην ευρύτερη περιοχή της Δράμας, στην Αδριανή, το Δοξάτο και την Αγορά. Οι καιρικές συνθήκες το χειμώνα 2021-2022 εξελίχθηκαν με κανονικές θερμοκρασίες, χωρίς ακραία φαινόμενα. Η άνοιξη 2022 είχε αρκετές βροχές και θερμοκρασίες μικρότερες από τις κανονικές της εποχής, που συντέλεσαν σε καθυστερημένη δακρύρροια, διόγκωση οφθαλμών και ανθοφορία, περίπου για 15 μέρες από πέρσι. Στη συνέχεια ακολούθησαν λιγότερες βροχές και άνοδος της θερμοκρασίας με αποτέλεσμα η καρπόδεση και ο περκασμός να βρίσκονται πίσω από την περσινή περίοδο κατά επτά μέρες.

Ο τρύγος ξεκίνησε για το Sauvignon Blanc στις 20 Αυγούστου. Ακολούθησαν οι λευκές ποικιλίες Μαλαγουζιά και Μοσχάτο Αλεξανδρείας και στη συνέχεια άρχισαν βροχές που εμπόδιζαν τον τρύγο. Καθώς είχαν μείνει μόνο οι ερυθρές Merlot, Syrah, Λημνιό, Μοσχόμαυρο, Αγιωργίτικο και Cabernet Sauvignon και το Ασύρτικο δεν είχαν κάποιο πρόβλημα ασθένειας. Τα σταφύλια ήταν σε καλή κατάσταση και με baume μεγαλύτερο των συνηθισμένων, οξύτητα και pH ισορροπημένα. Ο τρύγος όπως πάντα τα τελευταία οκτώ χρόνια, ήταν νυχτερινός, Αυτή την στιγμή τα λευκά και ροζέ κρασιά βρίσκονται στο στάδιο της ωρίμανσης πάνω στις φίνες λάσπες και στην ολοκλήρωση της μηλογαλακτικής ζύμωσης για τα ερυθρά. Οι ερυθρές ποικιλίες είχαν αυξημένο φαινολικό φορτίο. Οι πρώτες ενδείξεις είναι ότι θα είναι μια καλή χρονιά για τα λευκά και μια εξαιρετική για τα ερυθρά.»

*Αγγελική Αποστολάκη, Οινολόγος
Διεύθυνση Παραγωγής*



*The Culture
of Pleasure*

www.manolesakis.gr



Εκλεκτοί οίνοι από ένα ιστορικό terroir

Με αμόλυτο στόχο την ποιότητα μορεύεται το Κτήμα Παυλίδη

Το Κτήμα Παυλίδη βρίσκεται στην περιοχή των Κοκκινογείων της Δράμας, σε μία στενή κοιλάδα που περιστοιχίζεται αμφιθεατρικά από τρία μεγάλα όρη (Φαλακρό, Μενοίκιο, Παγγαίο) αφήνοντας μεταξύ τους δίοδο προς το Αιγαίο πέλαγος.

Αυτή η γεωγραφική διαμόρφωση προσδίδει στους αμπελώνες του Κτήματος ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα, με δροσερούς ανέμους κατά τη διάρκεια της νύκτας, οι οποίοι συνεπάγονται μία σημαντική πώση της θερμοκρασίας. Έτσι, παρατείνεται η περίοδος ωρίμανσης, δίνοντας στα σταφύλια τη δυνατότητα να προσεγγίσουν τη βέλτιστη ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας, συγκεντρώνοντας παράλληλα υψηλά αρωματικά και φαινολικά χαρακτηριστικά. Κύριος στόχος του Κτήματος είναι η παραγωγή εκλεκτών οίνων, οι οποίοι να φέρουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των εδαφών, τα οποία, από την αρχαιότητα μέχρι και τη νεότερη Ελλάδα, είχαν επιλεγεί από τους προγόνους μας για την εγκατάσταση των αμπελώνων τους.

Για την επίτευξη των στόχων το Κτήμα διαθέτει αμπελώνα 650 στρμ., όπου καλλιεργούνται ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες, με σκοπό τον έλεγχο της ποιότητας σε κάθε στάδιο. Με σύγχρονες καλλιεργ-

γητικές τεχνικές, όπως η άρδευση στα πρότυπα του RDI με την υποστήριξη ιδιόκτητων μετεωρολογικών σταθμών, και ο νυχτερινός τρύγος, προσεγγίζεται η βέλ-

τιστη ωριμότητα, ενώ ο οινολογικός εξοπλισμός επιλέγεται αυστηρά με αρχή την προστασία της πρώτης ύλης, του σταφυλιού και των προϊόντων του.

Έτσι, με την οινοποίηση εξάγονται και αναδεικνύονται κάθε φορά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, το αρωματικό δυναμικό και οι γευστικές ισορροπίες που κρύβει μέσα στα κύτταρά του το σταφύλι.

Ειδικότερα το Κτήμα Παυλίδη έχει να παρουσιάσει την οικογένεια THEMA, με το λευκό να γεννιέται από τη σύζευξη του Ασύρτικου με το Sauvignon Blanc, το THEMA Ερυθρό αποτέλεσμα της συνύπαρξης του Αγιωργίτικου με το Syrah και το THEMA ροζέ παραγόμενο από σταφύλια της ισπανικής ποικιλίας Tempranillo.

Επίσης, υπάρχουν οι premium μονοποικιλιακοί οίνοι EMPHASIS Assyrtiko, EMPHASIS Chardonnay, EMPHASIS Agiorgitiko, EMPHASIS Tempranillo και EMPHASIS Syrah. Τέλος, σε λίγες μέρες θα κυκλοφορήσει και η δεύτερη εσοδεία 2022 του ροζέ οίνου ALMA, χαρμάνι δύο ποικιλιών -Αγιωργίτικο και Syrah. Ο νέος αυτός οίνος ALMA φέρει την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δράμα, όπως άλλωστε όλοι οι υπόλοιποι οίνοι THEMA και EMPHASIS.

ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

Διακρίσεις

Μερικές από τις πιο σημαντικές διακρίσεις που απέσπασαν πρόσφατα οι οίνοι του Κτήματος Παυλίδη:

**Selections Mondiales
des Vins 2022**

Χρυσό Μετάλλιο για το
Thema Ερυθρό εσοδείας 2020

Χρυσό Μετάλλιο για το
EMPHASIS Syrah 2019

**Mundus Vini
Summer Tasting 2022**

Ειδικό Βραβείο Best of Show Greek
Red Wine για το THEMA Ερυθρό 2020

EMPHASIS | Agiorgitiko



ΟΨΗ	Μέτριο προς βαθύ ρουμπινί.
ΜΥΘΗ	Κεράσι, βύσσινο και κόκκινο δαμάσκηνο σε ώριμη εκδοχή, με νότες ινδοκάρυδου και μαύρου πιπεριού.
ΣΤΟΜΑ	Γεμάτο, λιπαρό, με πλούσιο φρούτο. Φινετσάτες τανίνες και ικανοποιητική διάρκεια.

EMPHASIS | Assyrtiko

ΟΨΗ	Απαλό κιτρινοπράσινο.
ΜΥΘΗ	Έντονη μύτη ροδάκινου και λευκόσαρκων φρούτων που σταδιακά θα αποκτήσει περισσότερη ορυκτότητα.
ΣΤΟΜΑ	Γεμάτο, με κυρίαρχη την οξύτητα, δίνει αίσθηση φρεσκάδας, ενώ ταυτόχρονα ο ικανοποιητικός όγκος ισορροπεί το αποτέλεσμα δίνοντας πολλές δυνατότητες για αρμονία με φαγητό. Με έντονα φρουτώδη επίγευση και διάρκεια.



EMPHASIS | Chardonnay



ΟΨΗ	Απαλό κιτρινοπράσινο.
ΜΥΘΗ	Μύτη ανανά, αχλαδιού, λευκόσαρκων φρούτων, αμύγδαλου και μικρές νύξεις δρυός.
ΣΤΟΜΑ	Γεμάτο και λιπαρό, με ωραία αίσθηση φρεσκάδας, με ικανοποιητική οξύτητα. Στην μακρά επίγευση κυριαρχεί το φρούτο και μία απαλή ορυκτότητα.

EMPHASIS | Syrah

ΟΨΗ	Βαθύ, λαμπερό ρουμπινί με μωβ ανταύγειες.
ΜΥΘΗ	Μαύρο δαμάσκηνο και βύσσινο καθώς και νύξεις βανίλιας
ΣΤΟΜΑ	Γεμάτο, λιπαρό, με εξαιρετική συμπύκνωση. Ωριμες τανίνες αφομοιωμένες στο σύνολο. Φρουτώδης και μπαχαρένια επίγευση.



Μεγάλο κρασί σημαίνει υψηλή ποιότητα και αισθητική

Τριάντα πέντε χρόνια αένας δημιουργίας γιορτάζει η NICO LAZARIDI



The Wine Zoo Store

Η NICO LAZARIDI, η εταιρεία που συνέβαλε όσο λίγες στην αναγέννηση του ελληνικού κρασιού, συμπληρώνει φέτος 35 χρόνια αένας δημιουργίας.

Η αρχή έγινε στα τέλη της δεκαετίας του 1970, όταν ο Νίκος Λαζαρίδης, από τον χώρο του μαρμάρου, στράφηκε στο κρασί, μετατρέποντας τη μεγάλη αγάπη του σε επαγγελματική ενασχόληση και ιδρύοντας την πρώτη αμπελουργική και οινοποιητική εταιρεία του Νομού Δράμας.

Τα θεμέλια της NICO LAZARIDI πλέον είχαν μπει και το οινικό τοπίο στην Ελλάδα δεν θα είναι ποτέ πια το ίδιο. Μια προσπάθεια που απηχούσε σοβαρότητα, μεράκι, αισθητική και στρατηγικό σχέδιο, ξεκίνησε να μεταμορφώνει τη φήμη του ελληνικού κρασιού τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Η ανάγκη δημιουργίας ενός μεγάλου ελληνικού οίνου πρόβαλε ως βασική προτεραιότητα. Όπερ και εγένετο όταν γεννήθηκε το «Μαγικό Βουνό». Τα επόμενα χρόνια οι οίνοι της NICO LAZARIDI κερδίζουν όλο και περισσότερο το οινόφιλο κοινό καθώς γίνονται

συνώνυμοι με την υψηλή ποιότητα και αισθητική. Η έδρα της εταιρείας πλέον είναι το οινοποιείο Chateau Nico Lazaridi στην Αγορά Δράμας, με θέα όλη την πεδιάδα και τον επιβλητικό όγκο του Παγγαίου.

Οι σωστές επιλογές για παραγωγή μεγάλων κρασιών

Τίποτα δεν ήταν τυχαίο στην επιλογή εγκαθίδρυσης του κεντρικού αμπελώνα και του οινοποιείου εδώ: Τοποθεσία, μορφολογία, κλίμα όλα ιδανικά για την παραγωγή μεγάλων κρασιών. Και παράλληλα σύνδεση με την αρχαία αμπελοοινική παράδοση, καθώς βρισκόμαστε λίγα χιλιόμετρα από τον αρχαιολογικό χώρο των Φιλιππων και το πρώτο ιερό του θεού Διόνυσου. Σιγά σιγά και άλλοι οινοποιοί ανακαλύπτουν τις δυνατότητες της περιοχής και πλέον σήμερα ο νομός Δράμας αριθμεί πάνω από 13 οινοποιεία.

Στην πορεία των ετών, η ανάγκη για τη δημιουργία νέων μοντέρνων κρασιών με φρέσκο χαρακτήρα ωθεί την εται-

ρία να εγκαταστήσει και να λειτουργήσει ένα ακόμα οινοποιείο, το ΜΑΚΕΔΩΝ στις πλαγιές του Παγγαίου. Από το 2001, εδώ, στην περιοχή της Πιέρις κοιλάδας, οινικές οικογένειες όπως το Μαύρο Πρόβατο, ο Χρυσός Λέων και τα Ντάμα – Ρήγα Κούπα έρχονται να εμπλουτίσουν την γκάμα των οίνων της NICO LAZARIDI.

Μέσα από αυτή τη διαρκή αναζήτηση νέων γευστικών εμπειριών και ποιοτικής υπέρβασης, η NICO LAZARIDI, μετά από πολυετή σχεδιασμό και συνεχείς μικροοινοποιήσεις, δημιουργεί την ultra premium σειρά με τη λατινική ονομασία PERPETUUS (διάρκης, αένας). Λίγα χρόνια αργότερα, η ανάγκη για οίνους με γαστρονομικό χαρακτήρα οδηγεί στη δημιουργία της οικογένειας «CAVALIERI Lazaridi», που πήρε το όνομά της από τον τίτλο που απένειμε η Ιταλική Δημοκρατία στον Νίκο, την Μάργκα και τον Φεδερίκο Λαζαρίδη.

Nico Lazaridi Wine Club

Είμαστε πλέον στην εποχή όπου οι νέες τεχνολογίες και η διαρκής άνοδος του ελλην-



Το πρωτότυπο έργο της εικαστικού Μικαέλλας Θεοφανοπούλου κοσμεί την ετικέτα Μαγικό Βουνό Λευκό 2021.



NICO LAZARIDI
OINOI - WINES

νικού κρασιού καθιστούν απαραίτητη την εξέλιξη της επικοινωνίας με το οινόφιλο κοινό. Το NICO LAZARIDI WINE CLUB, πριν από πέντε χρόνια φτιάχτηκε με κύριο σκοπό την καλύτερη και πιο άμεση προσέγγιση των φίλων της εταιρείας, παρέχοντας τακτική ενημέρωση και προνόμια. Παράλληλα, η ανάπτυξη του οινοτουρισμού, που ξεκίνησε πριν την πανδημία, έρχεται σε πρώτο πλάνο και το Chateau Nico Lazaridi με το νέο του κτίριο THE WINE ZOO υποδέχεται επισκέπτες σε ημερήσια βάση, παρέχοντας ποικίλα γευστικοπακέτα.

Στις σύγχρονες τάσεις της παγκόσμιας οινικής σκηνής

Η NICO LAZARIDI δεν σταματά να αφουγκράζεται τις τάσεις, τις δυνατότητες του ελληνικού αμπελώνα και των ελληνικών ποικιλιών. Πριν από λίγους μήνες καλωσορίσαμε το EVIL EYE, το πρώτο premium ροζέ από 100% Ξινόμαυρο και το PERPETUUS CHARDONNAY. Η ιστορία συνεχίζεται!



Ένα premium ροζέ από Ξινόμαυρο

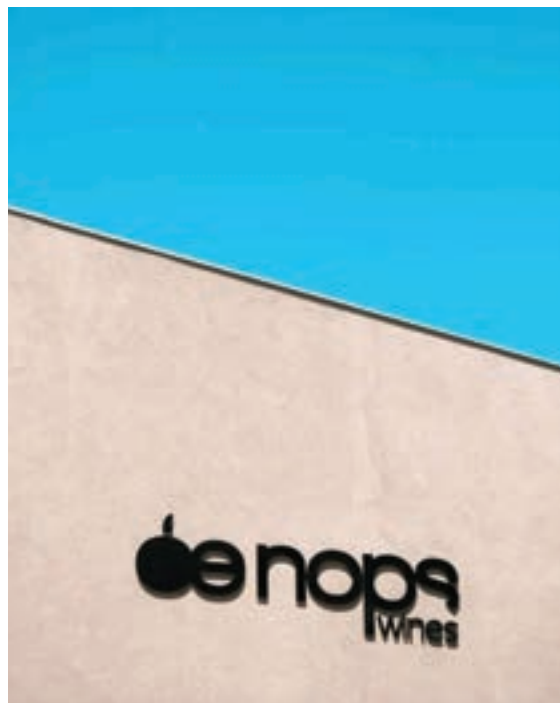
Η Πινακοθήκη Μαγικό Βουνό

ΤΟ 1990 το Cava Lazaridi αλλάζει όνομα και γεννιέται το «Μαγικό Βουνό»: Ο πρώτος ελληνικής προέλευσης πρεσβευτής διεθνών ποικιλιών γίνεται το πρώτο ελληνικό icon-wine και αλλάζει άρδην τα ως τότε οινικά δεδομένα. Την ετικέτα του κοσμεί κάθε χρονιά ένα διαφορετικό έργο τέχνης, με έμπνευση από το συγκεκριμένο κρασί. Μια κίνηση πρωτοποριακή για την ελληνική επικράτεια, που έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία της περίφημης πινακοθήκης Μαγικό Βουνό, που πλέον αριθμεί πάνω από 60 καλλιτεχνικά έργα. Το 2022, για το Μαγικό Βουνό Λευκό 2021 και το Μαγικό Βουνό Ερυθρό 2017 προστέθηκαν στη συλλογή δύο έργα της εικαστικού Μικαέλλας Θεοφανοπούλου, η οποία ειδικεύεται στην «one line art».



Η εμπειρία που προσθέτει αξία σε κάθε πολύτιμη στιγμή

Αυθεντικά, εκλεπτυσμένα και υψηλής ποιότητας κρασιά από το Οινοποιείο ΟΙΝΩΨ



Η εταιρεία ΟΙΝΩΨ ιδρύθηκε το 2015 από τον Νίκο Καρατζά στην περιοχή της Δράμας.

«Στην ΟΙΝΩΨ δουλεύουμε αποκλειστικά με εγχώριες ελληνικές ποικιλίες, οι οποίες προέρχονται από παλιούς αμπελώνες εξαιρετικών terroirs και ποικίλων περιοχών. Παράγουμε κρασιά που παραμένουν πιστά στην ποικιλία και στον τόπο προέλευσής τους. Θα μπορούσε κάποιος να πει ότι είναι μια μικρή επιτομή στις οινοπαραγωγικές δυνατότητες της Ελλάδας. Ο κύριος σκοπός μας είναι να παράγουμε υψηλής ποιότητας, αυθεντικά και εκλεπτυσμένα κρασιά, με την ελάχιστη ανθρώπινη παρέμβαση τόσο στον αμπελώνα, όσο και στο οινοποιείο. Πέραν όλων των άλλων, έχουμε αφοσιωθεί στο να παράγουμε γευστικά κρασιά τα οποία μπορεί κανείς να απολαμβάνει προσφέροντας μια εμπειρία που προσθέτει αξία σε κάθε πολύτιμη στιγμή μας. Η δουλειά μας επικεντρώνεται σε γηγενείς ποικιλίες όπως η Μαλαγουζιά, το Ασύρτικο, το Βιδιανό, η Κυδωνίτσα, ο Ροδίτης, το Ξινόμαυρο, η Λημνιώνα, το Μαυρούδο, η Μαυροδάφνη και σε άλλα λιγότερο γνωστά. Προμηθευόμαστε το σταφύλι απευθείας από παραγωγούς

τους οποίους έχουμε επιλέξει προσεκτικά με γνώμονα συγκεκριμένα κριτήρια όπως ■ την αμπελουργική τους φιλοσοφία (ενθαρρύνουμε την ελάχιστη παρέμβαση και τις πρακτικές βιολογικής γεωργίας), ■ την ηλικία του αμπελώνα, ■ το terroir, ■ τη δροσιά που επικρατεί στην περιοχή που βρίσκεται ο αμπελώνας, ■ την επιθυμία των παραγωγών να συνεργαστούν με την ομάδα μας σε βάθος χρόνου.

Mas ενώνει το πάθος για την αμπελοκαλλιέργεια

Στόχος μας είναι να συνδυάσουμε τη δική μας τεχνογνωσία και την αφοσίωσή μας στη λεπτομέρεια με την εμπειρία του κάθε παραγωγού και την αγάπη του για το αμπέλι του. Όλα γίνονται πιο εύκολα όταν αυτό που μας ενώνει είναι το πάθος μας για την αμπελοκαλλιέργεια. Προμηθευόμαστε την κάθε ποικιλία που χρησιμοποιούμε για κάθε μας κρασί από διαφορετικά αμπελοτεμάχια και ποικίλες περιοχές. Για παράδειγμα το Ξινόμαυρο προέρχεται από τέσσερις διαφορετικές ΠΟΠ περιοχές: Νάουσα, Αμύνταιο, Ραψάνη και Γουμένισσα.

Παρόλο που η συνεργασία με διαφορετικές περιοχές μπορεί να είναι δαπανηρή από άποψη χρήματος και χρόνου, συγκριτικά με το να είχαμε δικούς μας αμπελώνες, η προσπάθειά μας αντανακλάται στην υψηλή ποιότητα του φρούτου.

Η προσέγγισή μας στο οινοποιείο βασίζεται επίσης στη φιλοσοφία της ελάχιστης παρέμβασης και στη χρήση τεχνικών φιλικών προς το περιβάλλον. Δουλεύουμε στη λεπτομέρεια, σεβόμαστε και ακολουθούμε το προφίλ κάθε αμπελοτεμαχίου, του συμπεριφερόμαστε σαν να είναι μια ξεχωριστή παρτίδα και γι' αυτό χρησιμοποιούνται και μικρές δεξαμενές από πηλό (αμφορείς) και τιμμέντο παράλληλα με τα μεγάλα βαρέλια. Επίσης η απουσία νέας βελανιδιάς στη διαδικασία της παλαίωσης επιτρέπει τη διατήρηση του στοιχείου των φρούτων και της κομψότητας στα κρασιά μας, τα οποία έχουν πολλές φορές βραβευτεί. Σημειώνεται ότι στα μόλις έξι χρόνια παρουσίας της εταιρείας μας τα κρασιά μας έχουν δυναμική παρουσία στην ελληνική αγορά και σε χώρες κλειδιά του εξωτερικού.» *Νίκος Καρατζάς*



Η ετικέτα «ΑΠΛΑ ΛΕΥΚΟΣ» του 2020 είναι ένα blend από 29 διαφορετικές οινοποιήσεις. Αυτό απαιτεί σκληρή δουλειά από τους ανθρώπους του οινοποιείου ενώ παράλληλα τους εξελίσσει, καθώς καταλαβαίνουν καλύτερα κάθε αμπελώνα τους ενώ δημιουργούν πολύπλοκα κρασιά.

Ολιστική προσέγγιση στο αμπέλι με τη φυσική γεωργία

Δεκατρία εκτάρια οικογενειακών αμπελώνων με βιοδυναμική καλλιέργεια

Η ιστορία του Κτήματος Αποστολίδη ξεκινά το 1958 όταν ο Ευθύμιος Αποστολίδης φύτεψε τον πρώτο αμπελώνα στο Διαλεκτό Καβάλας. Το 1981 ο γιος του Ιωάννης Αποστολίδης αναλαμβάνει δυναμικά τον αμπελώνα και το 2003 η έκταση φτάνει τα τρία εκτάρια.

Μια νέα σελίδα ανοίγει το 2007 όταν ιδρύεται ένα υπερσύγχρονο επισκέψιμο οινοποιείο με έκταση 10 εκταρίων. Σύμφωνα η τρίτη γενιά του οινοποιείου, Βασιλική και Ευθύμιος Αποστολίδης, αναλαμβάνει τα νιά της επιχείρησης με νέους, αυστηρούς και ποιοτικούς στόχους με καινοτόμες μεθόδους στον αμπελώνα και στο κελάρι. Σήμερα τα 13

ΟΕ

domaine APOSTOLIDI

εκτάρια των αμπελώνων της οικογένειας καλλιεργούνται με βιοδυναμικό τρόπο. Το Biodynamics (Greek Bios for life and Dinamikos for movement) είναι μια μέθοδος εργασίας για την ανανέωση της γεωργίας, η οποία βασίζεται στις αρχές της ανθρωποσοφίας. Ο Αυστριακός φιλόσοφος Rudolf Steiner ίδρυσε αυτόν τον κόσμο και την ανθρώπινη εικόνα στις αρχές του 20ού αιώνα.

Σύμφωνα με την ανθρωποσοφική στάση, ένα αγρόκτημα λειτουργεί ως ένας αυτόνομος μικρόκοσμος με ποικιλία φυτών και ζώων. Ακόμη και στην καλλιεργούμενη φύση, υπάρχει ένας κλειστός κύκλος μεταξύ του εδάφους, των φυτών και της φύσης. Όπως αναφέρουν σχετικά οι άνθρωποι του οινοποιείου: «Θέσαμε στον εαυτό μας ως στόχο να διατηρήσουμε και να επεκτείνουμε αυτό το περίπλοκο οικοσύστημα και να το κάνουμε σύμμαχό μας. Θεωρούμε ότι ένας αμπελώνας είναι ένας ζωντανός οργανισμός. Πίσω από αυτό υπάρχει ένα πολύπλοκο οικοσύστημα, στο οποίο ο μικρόκοσμος, σχετίζεται



Βασιλική και Ευθύμιος Αποστολίδης, η τρίτη γενιά του Κτήματος

Συνδεδεμένοι με τη φύση

«ΓΙΑ ΕΜΑΣ, το κρασί είναι ένα άθροισμα διαφορετικών συστατικών που πρέπει να ερευνηθούν, να ανακαλυφθούν και να συνδεθούν μεταξύ τους. Συνδεδεμένοι με τη φύση, μας προκαλεί να προσαρμοστούμε σε αυτήν, να αναλαμβάνουμε κινδύνους για να βελτιώνουμε πάντα την ποιότητα. Χρειάζεται η βούληση να προσπαθήσουμε με επιμονή να ανακαλύψουμε τη φύση και τους εαυτούς μας. Έτσι εάν θέλουμε να αναδείξουμε τη ζωντάνια, τη φρεσκάδα και την ακρίβεια στα κρασιά μας, στο μέλλον, πρέπει να κατανοήσουμε τις φυσικές συνθήκες και να παίξουμε με διαφορετικά συστατικά με σεβασμό στο περιβάλλον.»

με τον μακρόκοσμο. Λαμβάνοντας υπόψην τους ρυθμούς και τους κύκλους της φύσης, δηλαδή τις κοσμικές επιρροές όπως αυτές του ήλιου, του φεγγαριού ή των αστεριών, χρησιμοποιούμε τις δυνάμεις τους, για εμάς. Με αυτό τον τρόπο εργαζόμαστε με και όχι ενάντια στη φύση και λειτουργούμε για μια επιτυχημένη γεωργία. Τον 21ο αιώνα, εμείς οι άνθρωποι έχουμε ξεχάσει πώς να κατανοήσουμε και να χρησιμοποιήσουμε τη γνώση που μας έμαθαν οι πρόγονοί μας, από χιλιάδες χρόνια παρατηρήσεων για την επίτευξη του έργου μας».

Τα κρασιά του Κτήματος

Τα κρασιά Αποστολίδη αντικατοπτρίζουν την ποικιλομορφία της Ανατολικής Ελλάδας και της ιδιαίτερης γεωγραφικής θέσης τους. Με τις κλασικές ποικιλίες σταφυλιών, οι άνθρωποι του Οινοποιείου θέλουν να αξιοποιήσουν στο έπακρο την ποικιλομορφία της περιοχής τους. Για τις συνθέσεις γίνεται έρευνα των συστατικών στον αμπελώνα και στο κελάρι και συνδυάζονται εκ νέου κάθε χρόνο. Όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν «προσπαθούμε να τελειοποιήσουμε όλες τις πτυχές της αμπελουργίας».



Whatever you choose, you will enjoy it to the last drop.

ΟΕ

domaine APOSTOLIDI

www.domaineapostolidi.gr



Με το χάρισμα της γης και τη γνώση των ανθρώπων

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

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

ντας την παράδοση με την τεχνολογία. Η διαδρομή των οίνων του Κτήματος ξεκινά από τον αμπελώνα των 590 σήμερα στρεμμάτων, που καλλιεργείται από τη γέννησή του σύμφωνα με τα πρότυπα της βιολογικής γεωργίας. Η εξαιρετικής ποιότητας πρώτη ύλη μεταφέρεται στο οινοποιείο, ζυμώνει και μετατρέπεται σε ποιοτικούς οίνους, που αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής του Παγγαίου και είναι πλέον πιστοποιημένοι ως βιολογικοί οίνοι. Το οινοποιείο, με τη σειρά του, φαντάζει εντυπωσιακό στο μέ-

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

Αμπέλι αγκαλιά με τις ελιές

ΣΤΙΣ ΠΛΑΓΙΕΣ δύο αντικριστών υψωμάτων, εκτείνεται ο αμπελώνας του Κτήματος Δύο Ύψη, στην περιοχή Άγιος Ανδρέας Ήλιδας, στο Νομό Ηλείας, σε υψόμετρο 150 μέτρων. Τα εδάφη είναι αμμώδη, ελαφρώς ασβεστολιθικά, με μεγάλη παρουσία κοχυλιών, γεγονός που ενισχύει την άποψη ότι η περιοχή αναδύθηκε από τη θάλασσα πριν από εκατομμύρια χρόνια. Τα πρώτα αμπέλια με τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon και Syrah, φυτεύτηκαν εκεί από τον Χρήστο Κόκκαλη, το 1990, ο οποίος υπήρξε και ο δημιουργός της ετικέτας κρασιού Τριλογία που πρωτοκυκλοφόρησε το 1997.

Το 2014 οι οινολόγοι Βασίλης Τσακταρλής και Βαγγέλης Γεροβασιλείου του Κτήματος Βιβλία Χώρα, με ιδιαίτερη χαρά δέχθηκαν την πρόταση του Χρήστου Κόκκαλη να αναλάβουν το δημιούργημά του, με σκοπό τη συνέχιση της αμπελοκαλλιέργειας, την ανανέωση του αμπελώνα και την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Τα 30 στρέμματα αμπελώνα που αποκτήθηκαν, με διαδοχικές φυτεύσεις, έχουν φτάσει σήμερα τα 150 στρέμματα. Οι νέες ποικιλίες που καλλιεργούνται δίπλα στον παλιό αμπελώνα είναι Κυδωνίτσα, Ασύρτικο, Αγιωργίτικο, Malbec, Βερτζαμί και Μαυροδάφνη. Η καλλιέργεια γίνεται με ιδιαίτερη φροντίδα και σύμφωνα με τα πρότυπα της βιολογικής γεωργίας. Οι οίνοι που παράγονται είναι η Trilogia (Cabernet Sauvignon), ο Dialogos Λευκός (Κυδωνίτσα & Ασύρτικο), ο Dialogos Ερυθρός (Αγιωργίτικο & Syrah) και ο Monologos (Malbec). Στο κέντρο του νέου αμπελώνα βρίσκεται ο ελαιώνας του Κτήματος, με την ποικιλία Κορωνέικη, από την οποία παράγεται ένα εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, με πολύ χαμηλή οξύτητα, fino άρωμα και ιδιαίτερη, φρουτώδη γεύση. Στα πλαίσια της συνεχούς δημιουργίας, που πάντα χαρακτηρίζει την πορεία του Κτήματος Βιβλία Χώρα σε κάθε του εγχείρημα, συνεχίζεται η μελέτη της δυναμικής του τόπου σε συνάρτηση με τις ποικιλίες που έχουν φυτευτεί, για την παραγωγή οίνων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που θα έχουν τη σφραγίδα του μικροκλίματος της περιοχής.



Οι δημιουργοί του Κτήματος Βιβλία Χώρα, Βασίλης Τσακταρλής (αριστερά) και Βαγγέλης Γεροβασιλείου



Το Κτήμα Δύο Ύψη καλλιεργεί έναν αμπελώνα της τάξης των 150 στρεμμάτων.

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



Κρασί & πολιτισμός

Οινοτουρισμός και πολιτισμικές δράσεις

Το Κτήμα Γεροβασιλείου επικοινωνεί την ποιότητα των κρασιών του και τη φιλοσοφία του γύρω από κρασί μέσα από μία σειρά οινοτουριστικών και πολιτιστικών δράσεων. Οι δράσεις υλοποιούνται από τον Σεπτέμβριο μέχρι και τον Ιούνιο, με δύο άξονες: τα κρασιά Γεροβασιλείου και το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου.

Με άξονα το κρασί

Κάθε χρόνο, τη δεύτερη Κυριακή του Νοεμβρίου γιορτάζεται η Παγκόσμια Ημέρα Οινοτουρισμού, ενώ μέσα στο Μάιο γιορτάζεται το διήμερο των Ανοιχτών Πορτών, η μεγαλύτερη ετήσια δράση για το κρασί και το οινόφιλο κοινό. Θεματικά σεμινάρια γευσιγνωσίας, τα «Κραστέστ», πραγματοποιούνται από την ομάδα του Κτήματος, αλλά και από καλεσμένους ειδικούς του κρασιού, όπως είναι η Riedel.

Με άξονα το Μουσείο

Καλεσμένοι ομιλητές, από διάφορους χώρους -Ιστορία, Πολιτική, Κοινωνία, Οικονομία, Τέχνη, Υγεία, Εκπαίδευση- έρχονται στο Κτήμα και στο Μουσείο Οίνου και μιλάνε για το πεδίο έρευνάς τους, στο πλαίσιο των διαλέξεων του Μουσείου Οίνου Γεροβασιλείου. Όπως, τον περασμένο Σεπτέμβριο και Οκτώβριο, η ιστορικός Μαρία Ευθυμίου, ο καθηγητής Χαρτογραφίας Ευάγγελος Λιβιεράτος και ο καθηγητής Γεωπολιτικής Γιώργος Πρεβελάκης. Οι ομιλίες, παλιές και νέες, βρίσκονται αναρτημένες στο κανάλι του Κτήματος στο Youtube, το Pod.gr και το Spotify.

Επιπλέον, Το Μουσείο Οίνου συμμετέχει στη Διεθνή Ημέρα Μουσείων με δωρεάν ξεναγήσεις και παραστάσεις.

Κάθε χρόνο, η νέα αμπελοοινική χρονιά και οι παράλληλες δράσεις της ξεκινάνε με την προβολή ταινίας στον κήπο του Κτήματος, την πανσέληνο του Σεπτεμβρίου.

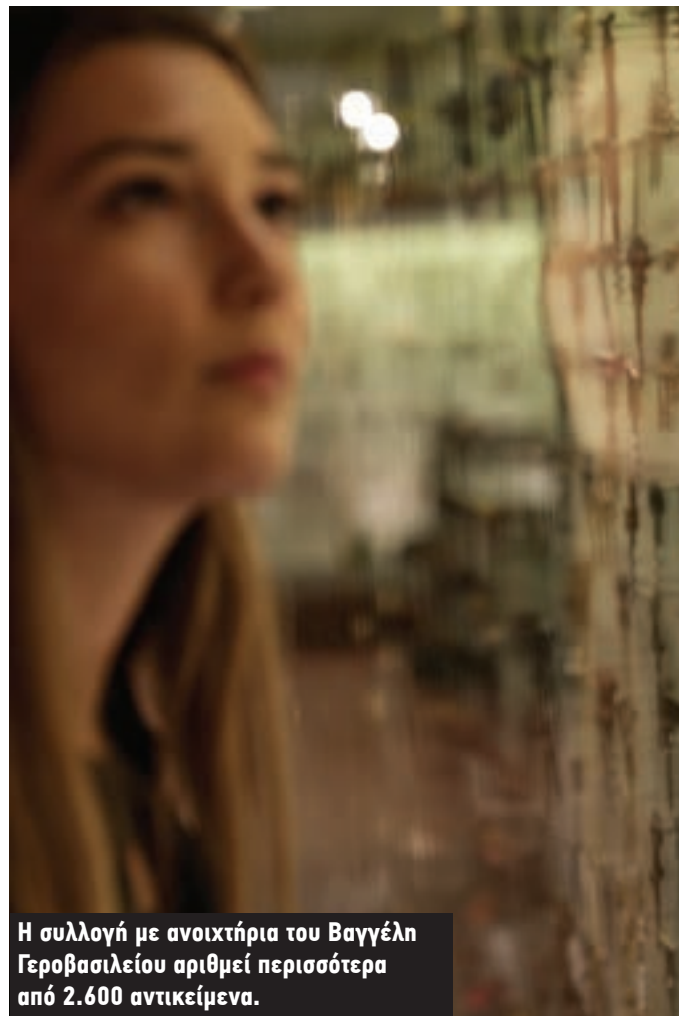
Στο πεδίο αυτό των πολιτισμικών δράσεων, το Κτήμα στηρίζει και πραγματοποιεί εκδόσεις, που αφορούν στο αμπέλι και στο κρασί, με κύριο στόχο να συμμετέχει στη συγκέντρωση, διαφύλαξη και διάδοση πληροφοριών και εικόνων της αμπελοοινικής ιστορίας, παράδοσης και τέχνης. Ιδιαίτερη αναφορά αξίζει να γίνει στη σειρά «Από Στόμα σε Στόμα», που είναι αφιερωμένη στην Επανομή, στον τόπο του Κτήματος.

Ξεναγήσεις και γευστικές δοκιμές

Φυσικά, καθημερινά, εκτός Τρίτης, το Κτήμα υποδέχεται τους οινόφιλους για ξεναγήσεις και γευστικές δοκιμές, ενώ σχολεία επισκέπτονται τους χώρους του Κτήματος και συμμετέχουν σε εκπαιδευτικά προγράμματα.

Το Κτήμα Γεροβασιλείου αποτελεί ένα χώρο όπου μπορεί ο επισκέπτης να βιώσει γεύσεις, εμπειρίες και συναισθήματα: με την περιήγησή του στον 950 στρεμμάτων ιδιόκτητο αμπελώνα και στο πάρκο γλυπτών, με την ξενάγηση στο σύγχρονο οινοποιείο και στο Μουσείο Οίνου, με τη γευστική δοκιμή των κρασιών του και με τη συμμετοχή του στις δράσεις.

www.gerovassiliou.gr



Η συλλογή με ανοιχτήρια του Βαγγέλη Γεροβασιλείου αριθμεί περισσότερα από 2.600 αντικείμενα.





Στην καρδιά του Κτήματος το Μουσείο Οίνου



Καθημερινές είναι οι ξεναγήσεις στον αμπελώνα του Κτήματος.



Η κάβα του Κτήματος Γεροβασιλείου



Αγγελος Μαστοργιάννης



Τα κρασιά του Κτήματος Οίνοι Αδάμ έντυσαν οινικά τη φετινή διοργάνωση του Αγρότη της Χρονιάς που έλαβε χώρα στη Θεσσαλονίκη.

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Μέσα στον ιδιόκτητο αμπελώνα του κτήματος χτίστηκε το νέο υπερσύγχρονο οινοποιείο, το οποίο αναπτύσσεται σε δύο επίπεδα, το ένα υπόσκαφο στο βουνό.



Απόλυτο έλεγχο της ποιότητας απαιτεί ο οινοποιός

Νέο υπόκαφο οινοποιείο για το Κτήμα Οίνοι Αδάμ

Στην κορυφή του λόφου που στέκει πάνω το χωριό Αδάμ, σε υψόμετρο περίπου 300-350 μέτρων, με φόντο τον Χορτιάτη και απέναντί του τη στενή «γλώσσα» γης, που παίζει το ρόλο του φυσικού συνόρου μεταξύ Βόλβης και Κορώνειας, το «Κτήμα Οίνοι Αδάμ» έστησε το δικό του επισκέψιμο υπόκαφο οινοποιείο.

Ο θεμέλιος λίθος μπήκε το 2022 από την οικογένεια Μαστοργιάννη, με τη συμπλήρωση ακριβώς 20 ετών από τη στιγμή της φύτευσης, το 2002, του πρότυπου ιδιόκτητου αμπελώνα, ο οποίος καλύπτει ήδη έκταση 55 παραγωγικών στρεμμάτων και επεκτείνεται και με νέες φυτεύσεις, ενώ είναι χωροθετημένος περιμετρικά του υπό ανέγερση οινοποιείου, κατά τρόπο που θα δίνει την αίσθηση ότι το «αγκαλιάζει».

Τα εγκαίνια του οινοποιείου με τον τρύγο του 2023

Η δυναμικότητα του οινοποιείου είναι της τάξης των 35.000 – 40.000 φιαλών ετησίως, καθώς η οικογένεια Μαστοργιάννη δεν θέλει να χάσει τον έλεγχο της ποιότητας των κρασιών της. «Αν όλα πάνε καλά θα είναι έτοιμο να υποδεχθεί τον τρύγο του 2023», λέει ο συνομιλητής μας, ο οποίος με τον αδελφό του Θανάση και τον πατέρα του Δημήτρη Μαστοργιάννη, αλλά και τον φίλο και εταίρο Νίκο Αστεριάδη, είναι οι «πρωταγωνιστές» και ταυτόχρονα και «άοκνοι

εργάτες», πίσω από το «Κτήμα Οίνοι Αδάμ», το οποίο θέλουν να το καταστήσουν και επισκέψιμο.

Τα κρασιά του Κτήματος

Δύο λευκά μονοποικιλιακά, το Chardonnay και η Μαλαγουζιά, το La vita con MARE, ένα ροζέ που παίρνει το όνομά του, κάνοντας λογοπαίγνιο με τη λέξη θάλασσα στα λατινικά, από τα δύο πρώτα γράμματα των ποικιλιών Μαλαγουζιά και Refosco, που διαμορφώνουν το χαρμάνι του σε αναλογία 70%-30% και τρία μονοποικιλιακά ερυθρά που περνούν παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, το Refosco του 2017 και το Merlot 2018, που κυκλοφόρησαν τους πρώτους μήνες του 2022 και το Cabernet Sauvignon του οποίου η διάθεση ξεκίνησε το φθινόπωρο, αποτελούν την γκάμα των ετικετών του Κτήματος Οίνοι Αδάμ. Η ετήσια παραγωγή του σήμερα ανέρχεται σε περίπου 30.000 με 35.000 φιάλες. «Το Refosco με τη Μαλαγουζιά μας είναι τα best seller. Γι' αυτά τα δύο κρασιά, κυρίως, μας γνωρίζουν στο εξωτερικό και έχουμε και ποσότητα για να υποστηρίξουμε κάποιες εξαγωγές» αναφέρει ο Άγγελος Μαστοργιάννης.

Ο υφιστάμενος αμπελώνας του Κτήματος αποτελείται από τις ποικιλίες Refosco σε 22 στρέμματα, Μαλαγουζιά 15 στρμ., Merlot 4 στρμ., Cabernet Sauvignon 2,5 στρμ. και Ασύρτικο 5 στρέμματα.



Τα κρασιά του Κτήματος Οίνοι Αδάμ εξάγονται στις ΗΠΑ, τη Γερμανία, την Κύπρο και το Ηνωμένο Βασίλειο.



Ο Λάσκαρης Ασλάνης με τις κόρες του Βίκυ και Ελένη (κέντρο), που τελεί και χρέη οινολόγου στο οινοποιείο.

Όταν το καλό κρασί γίνεται οικογενειακό θέμα

Βιολογική καλλιέργεια και οινοποίηση για την οικογένεια Ασλάνη

Στην περιοχή της Αρχαίας Αινείας, έξω από τον αμφιθεατρικά χτισμένο οικισμό της Νέας Μηχανιώνας, βρίσκονται οι ιδιόκτητοι αμπελώνες της οικογένειας Ασλάνη, μία ανάσα από τη θάλασσα του Θερμαϊκού κόλπου.

Το κλίμα χαρακτηρίζεται μεσογειακό, με ήπιους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, τα οποία μετριάζονται από τις θαλασσινές αύρες. Το έδαφος, αμμώδες και ασβεστο-αργιλώδες, ενσωματώνει το αμπέλι αρμονικά.

Ο Λάσκαρης, η γυναίκα του Σύρμω, καθώς και οι δύο τους κόρες (Βίκυ και Ελένη - οινολόγος) συνθέτουν την εικόνα ενός σύγχρονου οικογενειακού οινοποιείου που έχει αφοσιωθεί στη βιολογική καλλιέργεια και οινοποίηση. Η σχέση με το αμπέλι και το κρασί για τον Λάσκαρη δημιουργήθηκε στα μέσα της δεκαετίας του '80, όπου έλαβαν χώρα και τα πρωτόλεια βήματά του στην ερασιτεχνική αμπελοκαλλιέργεια

ASLANIS
FAMILY WINERY

και οινοποίηση, με σκοπό την απόλαυση του κρασιού με συγγενείς και φίλους. Έκτοτε το κρασί έγινε θέμα οικογενειακό.

Επέκταση με εγχώριες ποικιλίες

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

αμπελώνων με τη φύτευση Λημνιού, Μαλαγουζιάς, Ασύρτικου και Κυδωνίτσας. Το Λημνιό, μια από τις αρχαιότερες ελληνικές ποικιλίες, αποτελεί τη ναυαρχίδα του οινοποιείου την τελευταία δεκαετία, μιας και η οικογένεια έχει πιστέψει στη δυναμική και την εξέλιξη της ποικιλίας.

Άνοιγμα στον οινoturισμό

Τα επόμενα βήματα για το οινοποιείο είναι η ενίσχυση των ελληνικών ποικιλιών με τη φύτευση νέων αμπελώνων, καθώς και η περαιτέρω διάδοσή τους τόσο στο εσωτερικό, όσο και στο εξωτερικό. Επιθυμία για το εγγύς μέλλον αποτελεί η επέκταση των εγκαταστάσεων, η οποία θα είναι σε θέση να φιλοξενεί όχι μόνο γευστικές δοκιμές και ξεναγήσεις, αλλά και διάφορες πολιτισμικές και εκπαιδευτικές δραστηριότητες συμβάλλοντας στη μετάδοση του αμπελοοινικού πολιτισμού.

Ελάχιστη παρέμβαση

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



ASLANIS

FAMILY WINERY

ASLANIS FAMILY WINERY

Nea Michaniona, Thessaloniki

T. +30 23920 33200

E. wine@aslaniswine.gr

 Aslanis Family Winery

Με όραμα στην οινοποίηση και την προστασία του περιβάλλοντος

*Σταφύλια μόνο από ιδιόκτητα αμιέλια για την **Domaine Agrovision***

Η Agrovision με έδρα την Ιερισσό Χαλκιδικής ξεκίνησε να δραστηριοποιείται από το 2011 με τριπλή δραστηριότητα, έχοντας υπό τη σκέπη της οινοποιείο, ελαιολατοποιείο και την παραγωγή λεβάντας σε μορφή ξηρής δρόγης.

Πρόκειται για μία κατά 100% εξαγωγική εταιρεία, με κύρια αγορά τη Γαλλία, όπου διαθέτει το 98% της παραγωγής της. Γι' αυτόν το λόγο και σε ό,τι αφορά την οινοποίηση το μεγαλύτερο μέρος των σταφυλιών που φυτεύονται είναι διεθνείς ποικιλίες, αν και προχώρησε σε νέες φυτεύσεις ποικιλιών Λημνιά και Βιδιανό με στόχο την ανάδειξη του πολιτισμού της περιοχής μέσω του κρασιού και την επέκτασή της και σε άλλες αγορές του εξωτερικού.

Όπως σημειώνει χαρακτηριστικά ο γενικός διευθυντής της εταιρείας, Άγγελος Ζαμάνης, «η **Domaine Agrovision**



δεν είναι ένα απλό οινοποιείο, είναι ένα όραμα που στηρίζεται στην ποιότητα των προϊόντων του, στο σεβασμό αλλά και στη δημιουργικότητα και στην εφευρετικότητα. Για το συγκεκριμένο οινοποιείο η παραγωγή ποιοτικών οίνων είναι το κύριο αλλά όχι το μοναδικό του μέλημα. Με την εφαρμογή των αρχών της κυκλικής οικονομίας, έχει κατορθώσει να μειώσει το περιβαλλο-

ντικό του αποτύπωμα και έτσι να προστατεύσει και το περιβάλλον.

Η εφαρμογή της οινολάσσης σε τρόφιμα, η χρήση παλιών βαρελιών για τη δημιουργία τουριστικών αξιοθέατων, όπως ο θρόνος του «Ξέρξη» αλλά και βάσεων στάθμευσης ποδηλάτων, είναι λίγα μόνο από τα παραδείγματα της έξυπνης διαχείρισης των υποπροϊόντων του οίνου. Και η δημιουργικότητα δεν σταματά εκεί. Η **Domaine Agrovision** έχει δημιουργήσει μια επισκέψιμη υποθαλάσσια κάβα, η οποία σε συνδυασμό με την υπεδάφια παλαίωση που εφαρμόζει μέσα στους αμπελώνες γεννά πολλές προσδοκίες. Τελευταία μάλιστα η εταιρεία, θέλοντας να αναβιώσει τον αρχαίο «Ακάνθιο Οίνο», έχει πραγματοποιήσει και οινοποίηση με θαλασσινό νερό και η εφευρετικότητα συνεχίζεται...».



Ένα ξεχωριστό κρασί με βελούδινο στόμα και μακράς διάρκειας επίγευση



Αύξηση παραγωγής

ΤΟ ΠΛΑΝΟ πενταετίας προβλέπει την αύξηση της παραγωγής σε περίπου 45.000 φιάλες κυρίως με ελληνικές ποικιλίες. Οι αγορές-στόχοι εκτός από την Κύπρο, είναι η Βουλγαρία και η Ρουμανία, με την επιχείρηση να επιδιώκει να εκμεταλλευτεί το εισερχόμενο τουριστικό ρεύμα, το οποίο εφόσον βρει διαθέσιμο ένα ελληνικό κρασί στην πατρίδα του να το επιλέξει, αφού το έχει απολαύσει στην Ελλάδα.



Άγγελος Ζαμάνης, Γενικός Διευθυντής Agrovision

Χαρακτηριστικό της σημασίας που έχουν οι γηγενείς ποικιλίες, είναι και το γεγονός ότι το αμπέλι, στο οποίο έχουμε φυτεύσει Αημιινό, τοποθετούσε ο Ξέρξης το δρόνο του



Μια επισκέψιμη υποθαλάσσια κάβα δημιούργησε η Domaine Agrovision.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ DOMAINE AGROVISION
Δ. ΙΕΡΙΣΣΙΩΣ, ΧΑΛΚΙΔΙΚΗ, ΕΛΛΑΔΑ | Τ. 23770 23122
E. INFO@AGROVISION-DK.GR

www.agrovision-dk.gr





Το Klima Klima φοράει τα «καλά» του

Νέα premium εμφάνιση για τη σειρά οίνων βιολογικής καλλιέργειας

Με νέα ανανεωμένη εμφάνιση με φι-άλες και ετικέτες premium αισθητικής παρουσιάζεται από την εταιρεία Tsantali η σειρά οίνων βιολογικής καλλιέργειας Klima Klima από τη Χαλκιδική.

Πηγή έμπνευσης του brand name υπήρξε το «παιχνίδι» ανάμεσα στις λέξεις «κλήμα» και «κλίμα». Αν και ομόηχες, σημαίνουν δύο στοιχεία τόσο διαφορετικά μεταξύ τους, αλλά και τόσο σημαντικά στην αμπελοκαλλιέργεια. Το «κλήμα» σε συνεχή αλληλεπίδραση με το «κλίμα» θα προσφέρει οίνους με ξεχωριστό χαρακτήρα που θα αποτυπώνουν μοναδικά τον τόπο προέλευσής τους.

TSANTALI
VINEYARDS & WINERIES

Τα σταφύλια καλλιεργούνται βιολογικά στον αμπελώνα της οικογένειας Τσάνταλη στον Άγιο Παύλο της Χαλκιδικής, συνολικής έκτασης 145 στρεμμάτων. Σημειώνεται ότι η καλλιέργεια είναι πιστοποιημένη βιολογική με τις απαρχές να εντοπίζονται το 1996 όταν και ξεκίνησε πιλοτικό πρόγραμμα, αρχικά σε δύο στρέμματα. Η κατά κύριο λόγο μεσημβρινή έκθεση του αμπελώ-

να, το ανάγλυφο του εδάφους καθώς και η γειτνίαση με τη θάλασσα διαμορφώνουν ένα τυπικό μεσογειακό κλίμα που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι διατηρώντας ένα μεγάλο ημερήσιο θερμομετρικό εύρος. Τα αμπέλια βρίσκονται στις πλαγιές συνεχόμενων μικρών λόφων και ευεργετούνται από το αμμοπηλώδες έδαφος. Αξίζει να σημειωθεί ότι η Tsantali είναι από τις πρωτοπόρες ελληνικές οινοποιίες στη βιολογική καλλιέργεια, εφαρμόζοντας πιστοποιημένες μεθόδους στους αμπελώνες της από τα μέσα της δεκαετίας του '90.



Klima Klima Organic Assyrtiko 2021

ΠΡΑΣΙΝΟ-λεμονί χρώμα. Στη μύτη εσπεριδοειδή και λευκόσαρκα φρούτα σε συνδυασμό με ορυκτές και βοτανικές νύξεις. Στόμα με δροσιστική οξύτητα που προσδίδει φρεσκάδα και τραγανό τελείωμα. Στη διαδικασία της οινοποίησης ακολουθείται προζυμωτική εκκύλιση σε θερμοκρασία 10 °C για 6 ώρες. Η αλκοολική ζύμωση γίνεται σε ανοξείδωτες ψυχόμενες δεξαμενές σε θερμοκρασία 16-18°C. Ακολουθεί *bâtonnage* στις λεπτές οινολάσπες, διαδικασία που καθορίζει τον λιπαρό χαρακτήρα του κρασιού.



Klima Klima Organic Cabernet Sauvignon 2018

ΒΑΘΥ ρουμπινί χρώμα. Στη μύτη κομψό με αρώματα μικρών μαύρων φρούτων και μπαχαρικών που δένουν αρμονικά με τις νότες του ξύλου του βαρελιού. Στόμα πλούσιο με βελουδίνες τανίνες και στρογγυλό τελείωμα. Στη διαδικασία της οινοποίησης ακολουθείται προζυμωτική εκκύλιση σε θερμοκρασία 10-12° C για 48 ώρες. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές σε θερμοκρασία 22° C για 12 ημέρες και στη συνέχεια μηλογαλακτική ζύμωση μέσα στη δεξαμενή. Η ωρίμανση γίνεται για 12 μήνες σε βαρέλια 300 λίτρων (κατασκευασμένα από γαλλική δρυ, 50% καινούργια και 50% δεύτερης και τρίτης χρήσης).



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Ο κόσμος του εκλεκτού οίνου δεν σταματά να γυρίζει

Ξεχώρισε για άλλη μια χρονιά για τις νέες ιδέες του το Κτήμα Κυρ-Γιάννη

«Η καινοτομία χτίζει την παράδοση» είναι το μότο του Κτήματος Κυρ-Γιάννη. Πράγματι, και μέσα στο 2022, το αεικίνητο Κτήμα απέδειξε για άλλη μια φορά ότι δεν μένει στα λόγια.

Κατάφερε να ξεχωρίσει όχι μόνο για τις νέες ιδέες του αλλά κυρίως για τον τρόπο που τις υλοποιεί. Θα έλεγε κανείς πως είναι στο DNA της Κυρ-Γιάννη -και του ίδιου του Στέλλιου Μπουτάρη- όχι να εντοπίζει και να υιοθετεί την τάση αλλά να την αναδημιουργεί.

Ωδή στον οινοτουρισμό

Το οινοτουριστικό κέντρο στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη στο Γιαννακοχώρι της Νάουσας πήρε την τελική του μορφή φέτος. Από τη στιγμή που βλέπεις την πινακίδα που σε καλωσορίζει και ενώ ακόμη διασχίζεις τον δρόμο ανάμεσα στον αμπελώνα, νιώθεις ότι θα ζήσεις κάτι μοναδικό. Είναι γεγονός ότι δεν μιλάμε για ένα ακόμη επισκέψιμο οινοποιείο με εστιατόριο, πωλητήριο, ξεναγήσεις και εκδηλώσεις.

Στους εξαιρετικά μελετημένους χώρους του, τίποτα δεν μοιάζει στημένο ή δήθεν. Ακόμη και όταν επιλέξεις τον μυσταγωγικό χώρο priné γευσιγνωσίας με θέα στο κελάρι, και έχεις μπροστά σου σπάνιες κάθετες γευσιγνωσίες με εμβληματικές για το ελληνικό κρασί ετικέτες όπως η Διάπορος και η Μπλε Αλεπού ή συλλεκτικές εμφιαλώσεις όπως τα δυσεύρετα Crus της Ράμνιστας, υπάρχει διάχυτη μια αίσθηση οικειότητας. Αυτή είναι η αυθεντικότητα του κό-



σμου της Κυρ-Γιάννη και των ανθρώπων του Κτήματος.

Η σεφ Κυριακή Φωτοπούλου έχει αναλάβει την κουζίνα του εστιατορίου. Οι βραβευμένες μαγειρικές της ικανότητες και η γνώση της για το κρασί μετουσιώνονται σε έναν κατάλογο πιάτων ή και ειδικών μενού σε απόλυτη αρμονία με τις ετικέτες Κυρ-Γιάννη.

Ο καλός καιρός φέρνει επιπλέον δράσεις όπως η γιόγκα, μαθήματα φωτογραφίας, ποδηλατάδες, πεζοπορίες, πικ-νικ αλλά και θερινό σινεμά. Και μέσα στον πρώτο χρόνο πλήρους λειτουργίας του, το Κτήμα Κυρ-Γιάννη υποδέχτηκε περισσότερους από 10.000 φίλους του κρασιού, από την Ελλάδα και το εξωτερικό.

Νέες οινικές προτάσεις

Κάθε φορά κάτι καινούργιο και στα κρασιά του Κτήματος Κυρ-Γιάννη. Η μεγάλη παράδοση δίνει αυτοπεποίθηση για ουσιαστική καινοτομία και πειραματισμό. Το «ΑΓΚΑΘΩΤΟ», από ένα πολύ μικρό σε έκταση αλλά μεγάλο σε ιστορία αμπελοτεμάχιο στη Γάστρα της Νάουσας, είναι η πιο πρόσφατη προσθήκη. Μόνο 2.400 φιάλες γι' αυτό το νέο single vineyard ροζέ από νεαρά αμπέλια Ξινόμαυρου, με ζύμωση και 12μηνη ωρίμανση σε βαρέλια tonneau. Όπως προδίδει το όνομά του, το «ΑΓΚΑΘΩΤΟ» πάει... κόντρα στην τάση για αέρινα ροζέ, αποτελώντας ένα γαστρονομικό κρασί με πολυπλοκότητα και χαρακτήρα.



Ξεχωριστές
εμπειρίες οινικού
τουρισμού στο
Γαννακοχώρι
Νάουσας

Ισχυρό διαβατήριο

ΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ είναι το ισχυρό διαβατήριο για την εξαγωγική δραστηριότητα του Κτήματος. Επενδύοντας σε νέες συνεργασίες σε αμπελώνες στη Φυτειά, σε νέες φυτεύσεις και σε αναδιάρθρωση άλλων αμπελώνων με στόχο το Ξινόμαυρο, το Κτήμα στα επόμενα χρόνια θα παρουσιάσει μια ευρεία γκάμα με όλες τις εκδοχές του και με ιδιαίτερες παλαιωμένες χρονιές.



Ο Χρήστος Ταραλάς με τον πατέρα του και ιδρυτή του οινοποιείου Δημήτρη Ταραλά



Ένα κτήμα διδάσκει το 100% Ξινόμαυρο

Νέα εταιρική ταυτότητα και νέες αγορές για το Κτήμα Ταραλάς

Με νέα εταιρική ταυτότητα, συνεχίζοντας από την ίδια βάση, η οικογένεια Ταραλά με έδρα τη Φυτειά Ημαθίας περνάει στη νέα φάση της δημιουργικής παρουσίας της στον κόσμο της αμπέλου και του οίνου, κάτω από την ονομασία «Κτήμα Ταραλάς».

Με έμφαση στο Ξινόμαυρο 100%

Αξιοποιώντας διαφορετικές μεθόδους οινοποίησης, επιλέγει να εξερευνήσει όλες τις εκδοχές του Ξινόμαυρου διαθέτοντας στην αγορά την παραδοσιακή ερυθρή «Νάουσα», κρασί Π.Ο.Π, αλλά και ροζέ όπως και λευκό από την ίδια ποικιλία, παρουσιάζοντας τη δυναμική του αμπελώνα και οινοποιώντας σταφύλια μόνο από ιδιόκτητα αμπέλια. Στην τριάδα των κρασιών από Ξινόμαυρο -ερυθρό, λευκό και ροζέ- προστέθηκε και το πρώτο ελληνικό αφρώ-



δες ερυθρό κρασί, το «Aphrodite».

Βιολογικός αμπελώνας και φυσική οινοποίηση

Η βιοκαλλιέργεια στους αμπελώνες και οι μέθοδοι της ήπιας οινοποίησης με γηγενείς ζύμες, στην παραγωγή των κρασιών του Κτήματος Ταραλάς υποστηρίζονται σταθερά από την οινολόγο Άρτεμις Τουλάκη.

Στο 80% οι εξαγωγές

Οι οίνοι βγαίνουν με νέες ετικέτες κάτω από την επωνυμία «Κτήμα Ταραλάς» με το rebranding να βρίσκει το Κτήμα να έχει αυξήσει τις εξαγωγές του, οι οποίες πλέον αντιστοιχούν στο 80% των συνολικών ποσοτήτων κρασιού που παράγονται ετησίως. Ισχυρή εξαγωγικά είναι με το Ξινόμαυρο και συγκεκριμένα με την ετικέτα «MAVRO», δηλαδή το Π.Ο.Π Νάουσα, που κατευθύνεται στην αγορά της Αμερικής, ενώ εξαγωγές γίνονται επίσης σε Αυστραλία, Γερμανία και Γαλλία, με την Ταιβάν να έχει επίσης προστεθεί στους πελάτες. Μετά τον κορονοϊό δημιουργήθηκαν νέες συνεργασίες στη Φιλανδία, τη Δανία, την Κύπρο, την Αγγλία και τον Καναδά. Αξίζει να σημειωθεί ότι το 90% της ποσότητας του λευκού Ξινόμαυρου, «Blanc De Xinomavro», καταναλώνεται επίσης στον Καναδά.



Οι ρίζες της οικογένειας του Νίκου Φουντή εντοπίζονται στη Στράντζα της Ανατολικής Θράκης.

Επετειακές φιάλες

ΦΕΤΟΣ, συμπληρώνοντας το Κτήμα Φουντή τα 30 έτη της λειτουργίας του, και παράλληλα τα 30 έτη της συνεισφοράς του στην ελληνική οινική πορεία, προσδίδει στη «Ναουσαία» μία επιπρόσθετη αξία. Έχει ξεχωρίσει 2.000 φιάλες ως «επετειακές» για τους φίλους του Κτήματος, του Ξινόμαυρου και για το κοινό που εκτιμά ένα εξαιρετικό κρασί και θα ήθελε να το απολαύσει σήμερα ή θα επιλέξει να το φυλάξει στην κάβα του, ώστε να το γευτεί αρκετά χρόνια μετά. Πίσω από την επετειακή σφραγίδα που κοσμεί τις συγκεκριμένες φιάλες βρίσκεται η προσωπική φροντίδα της οικογένειας Φουντή, τόσο στην επιλογή των σταφυλιών, όσο και στην οινοποίηση. Οι φιάλες αυτές θα διατεθούν στην αγορά από τον Δεκέμβριο του 2022.



ΝΑΟΥΣΣΕΑ

ΝΑΟΥΣΣΑΙΑ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ
ΧΙΝΟΜΑΥΡΟ VARIETY

Πόσο μεγαλώνει μια οικογένεια μέσα σε 30 χρόνια: Η δική μας, διαρκώς. Με κάθε μπουκάλι που ανοίγει, με κάθε ποτήρι που σηκώνεται για πρόποση. Τριάντα τρύγοι. Μια ετικέτα. Και όλοι μαζί, μια οικογένεια, σε μια γιορτή!

2019
ANNIVERSARY WINE



750ml 13%vol.

Τριάντα χρόνια αξία

Ναουσαία Φουντή

Μια οικογένεια οινοποιών αμόλυτα αφοσιωμένη στο Ξινόμαυρο

Πριν από 30 χρόνια η οικογένεια Φουντή βάφτισε «Ναουσαία» το πρώτο κρασί που κυκλοφόρησε ως Κτήμα Φουντή, ύστερα από 60 τότε έτη χωρικής οινοποίησης, αρκετά για να της δώσουν την απαραίτητη εμπειρία ώστε να γνωρίσει, να αγαπήσει και να αφιερωθεί με απόλυτη αφοσίωση στην ποικιλία Ξινόμαυρο.

Δίχως να παρεκκλίνει από τους στόχους της, που είναι η ανάδειξη των αυτούσιων χαρακτηριστικών της ποικιλίας Ξινόμαυρο, αναδεικνύοντας πάντα την πολυδιάστατη τυπικότητά του, η οικογένεια Φουντή με προσήλωση υπηρέτησε τις αξίες που έθεσε, για να δει σήμερα τα κρα-



σιά της, με ναυαρχίδα τη «Ναουσαία», να ταξιδεύουν στα πέρατα της γης.

Η μορφή της «Ναουσαίας» με τη νυφική και γιορτινή φορεσιά της Νάουσας, υδατογραφία του Nicolas Sperling από το λεύκωμα του Μουσείου Μπενάκη «Ελληνικά

Εθνικά Ενδυμασία», με την πάροδο των ετών κέρδισε τις καρδιές των ανθρώπων που αγαπούν αυτό που ονομάζουμε «καλό κρασί» και εννοούμε το κρασί που σε αυτό αντανακλάται ο τόπος από απ' όπου προέρχεται αλλά και ο δημιουργός του. Η «Ναουσαία» είναι ένα κρασί που αντικατοπτρίζει το τυπικό Ξινόμαυρο Νάουσας ενώ τα σταφύλια για την παραγωγή της προέρχονται από τον ιδιόκτητο αμπελώνα της οικογένειας στην Στράντζα, στην καρδιά της ζώνης ΠΟΠ Νάουσα. Ύστερα από την παραμονή του σε δρύινα βαρέλια για 18 μήνες και επιπλέον 18 μήνες στη φιάλη, είναι πλέον διαθέσιμο για την αγορά.



ΚΤΗΜΑ ΦΟΥΝΤΗ

T. 2332048255 | EMAIL: info@ktimafoundi.gr

www.ktimafoundi.gr



Κτήμα Φουντή - Estate Foundi



ktima_foundi



Κρασιά ψυχρού κλίματος από την Υδρούσα Φλώρινας

Με κομψότητα, έντονο φρουτώδη χαρακτήρα και μακριά επίγευση

Το Κτήμα Πάντου βρίσκεται στην Υδρούσα Φλώρινας, στο βορειοδυτικό μέρος της Ελλάδας. Αποτελεί δημιουργία της οικογένειας Πάντου, που ασχολείται με την αμπελοργία από το 1986.

Σήμερα τα νιά έχει αναλάβει η επόμενη γενιά της οικογένειας με αμπελοργό - οινοποιό τον Νίκο Πάντου, ο οποίος πραγματοποίησε αναδιαρθρώσεις του αμπελώνα και νέες φυτεύσεις με τις ποικιλίες να προσαρμόζονται στο κλίμα της περιοχής δίνοντας στα παραγόμενα κρασιά ταυτότητα του τόπου παραγωγής. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες του Κτήματος



είναι χωρισμένοι σε έξι αμπελοτόπια, το κάθε ένα έχει το αντίστοιχο υποκείμενο, κλώνο και ποικιλία που του ταιριάζει.

Τα εδάφη είναι με κλίσεις που κυμαίνονται από 15-25%, φτωχά, αργιλοπηλώδη και άλλα αμμώδη, σχετικά ουδέτερα, με πολύ καλή αποστράγγιση των

υδάτων και προσφέρουν τις προϋποθέσεις για την παραγωγή κρασιών με έντονο και σύνθετο άρωμα, καλή δομή, ισορροπία και επιπλέον με πλούσιο χρώμα για τα ερυθρά. Η πυκνότητα φύτευσης είναι 350 πρέμνα/στρέμμα και η απόδοση χαμηλή της τάξης των 400-700 κιλών/στρέμμα.

Οι αμπελώνες του Κτήματος φιλοξενούν τις παρακάτω ποικιλίες: Sauvignon Blanc, Gewurztraminer και Chardonnay για τα λευκά (σε ποσοστό 80%), Cabernet Sauvignon, Merlot και Μοσχόμαυρο για τα ερυθρά (σε ποσοστό 20%).



Νίκος Πάντου, επικεφαλής του ομώνυμου Κτήματος



Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες είναι χωρισμένοι σε έξι αμπελοτόπια και το κάθε ένα έχει το αντίστοιχο υποκείμενο, κλώνο και ποικιλία που του ταιριάζει



Πρώτη ύλη μόνο από ιδιόκτητους αμπελώνες

ΤΟ ΨΥΧΡΟ ΚΛΙΜΑ της περιοχής μαζί με το υψόμετρο που ξεκινάει από τα 720 έως 760 μέτρα είναι ιδανικό για λευκές και ερυθρές ποικιλίες. Ο κρύος χειμώνας με αρκετές βροχές και χιονοπτώσεις εξασφαλίζει στα αμπέλια την απαραίτητη υγρασία για να ανταπεξέλθουν στο σχετικά ξηρό καλοκαίρι. Κατά τη διάρκεια της θερινής περιόδου σημειώνονται οι απαραίτητες θερμοκρασιακές διακυμάνσεις μέρας (30°C) και νύχτας (12°C) που εξασφαλίζουν μια μακρά περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών και τη διατήρηση των αρωμάτων. Σύμφωνα με τον Νίκο Πάντου, «στο Οινοποιείο μας παράγουμε κρασιά αποκλειστικά και μόνο από τους ιδιόκτητους αμπελώνες του Κτήματος, που βρίσκονται στα 760 μέτρα υψόμετρο».



Η ετήσια παραγωγή του Κτήματος είναι 20.000 φιάλες.



since  1997
Οινοποιείο Πάντου



Με κομψότητα,
έντονο φρουτώδη
χαρακτήρα
και μακριά
επίγευση



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΝΤΟΥ
ΥΔΡΟΥΣΑ, ΦΛΩΡΙΝΑ
Τ. +30 2385 0 29623
www.ktima-pantou.gr

 Οινοποιείο Πάντου
 oinos_pantou

Στο Αμύνταιο ξέρουν από καλό κρασί

Στις σημαντικότερες εγχώριες οινοποιίες έχει αναδειχθεί η Amyntas Wines

Με την ίδρυση του πρώτου συνεταιριστικού οινοποιείου της βορειότερης αμπελουργικής ζώνης της Ελλάδος το 1959, ξεκινάει η ιστορία του οινοποιείου του Αγροτικού Συνεταιρισμού της Ευρύτερης Περιοχής Αμυνταίου (ΑΣΕΠΑ), το οποίο σήμερα συστήνεται ως Amyntas Wines και συνεχίζει την επιτυχημένη οινοποιητική του πορεία. Σταθμός στην οινική πορεία του οινοποιείου υπήρξε το 1971, όταν πρωτοξεκίνησαν οι πειραματικές δοκιμές για την παραγωγή αφρώδους οίνου

από το Ξινόμαυρο οι οποίες οδήγησαν σε εξαιρετικά αποτελέσματα. Η ποικιλία Ξινόμαυρο στην περιοχή του Αμυνταίου παρουσιάζει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Έτσι, τον επόμενο χρόνο κιόλας το 1972, το ελληνικό κράτος αναγνώρισε επίσημα την αμπελουργική ζώνη του Αμυνταίου με τη διάκριση «ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ», δημιουργώντας παράλληλα τον πρώτο εγχώριο ροζέ οίνο Π.Ο.Π. Σήμερα, η Amyntas Wines αριθμεί περίπου 55 μέλη-αμπελουργούς, οι οποίοι

αποτελούν την επίσημα αναγνωρισμένη από το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης «Οργάνωση Παραγωγών Αμπέλου και Οίνου». Καλλιεργούν, περίπου 1.000 στρέμματα, με τη συνεχή καθοδήγηση από έμπειρους οινολόγους και γεωπόνους, εφαρμόζοντας το Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης.

Επενδύοντας στο οινοποιείο

Το οινοποιείο του ΑΣΕΠΑ είναι εγκατεστημένο στο 1ο κλμ. Αμυνταίου-Φλώρι-

*Η ποιότητα των
παραγόμενων
οίνων του
Amyntas Wines
οφείλεται
στα ιδιαίτερα
χαρακτηριστικά
της ζώνης ΠΟΠ
Αμύνταιο*



νας, του Δήμου Αμυνταίου. Επενδύοντας συνεχώς τόσο στις εργοστασιακές υποδομές όσο και στον επαγγελματικό εξοπλισμό για την παραγωγή ήρεμων και αφρώδων οίνων με τη συνέργεια νέων επενδυτικών προγραμμάτων, το οινοποιείο της Amyntas Wines έχει θέσει ως στόχο τον εκσυγχρονισμό για την αύξηση της παραγωγής. Στηρίζοντας το όραμά του στην επεξεργασία και διακίνηση ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων εφαρμόζει πιστοποιημένο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων διατηρώντας μια σταθερή θέση ανάμεσα στις σημαντικές ελληνικές οινοποιίες.

Άνοιγμα στον οινοτουρισμό

Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο κατόπιν τηλεφωνικής επικοινωνίας, διαθέτει το σήμα Winery Open To The Public και δεν υπάρχει καμία επιβάρυνση για τον επισκέπτη. Στη διάρκεια μιας επίσκεψης στο κτίριο πραγματοποιείται ξενάγηση στο ιστορικό τμήμα του οινοποιείου, στους χώρους οινοποίησης των ήρεμων



και των αφρώδων οίνων. Για τον επισκέπτη αποτελεί μια πρώτη τάξεως ευκαιρία να γνωρίσει από κοντά τις μεθόδους παραγωγής και να αντιληφθεί τα υψηλά επίπεδα τεχνολογίας που χρησιμοποιούνται. Στο τέλος της διαδρομής θα επισκεφτεί το χώρο παλαίωσης των κρασιών, εκεί που οδηγούνται οι καλύτερες σοδειές για να ωριμάσουν σε επιλεγμένα γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια. Στην συνέχεια, θα οδηγηθεί στο

χώρο των γευστικών δοκιμών, σε μια προσεγμένη αίθουσα με τοιχογραφίες εμπνευσμένες από διονυσιακές τελετές. Η επίσκεψή του θα ολοκληρωθεί με τη γευστική δοκιμή των οίνων. Επιπλέον, υπάρχει δυνατότητα ξενάγησης στην Αγγλική και Ιταλική γλώσσα.

Το πλούσιο καρτοφυλάκιο οίνων

Στο καρτοφυλάκιο ετικετών της Amyntas Wines ανήκουν τα Αμύνταιο ΠΟΠ Ροζέ Ξηρός, ΠΟΠ Ερυθρός Ξηρός, ΠΟΠ Ερυθρός Ξηρός - Επιλεγμένος. Οι αφρώδεις οίνοι Αμύνταιο ΠΟΠ Ξινόμαυρο Αφρώδης Rose Sec και Αφρώδης Rose Demi Sec καθώς και ο αφρώδης οίνος Ξινόμαυρο Blanc de Noir. Στους οίνους ΠΓΕ Φλώρινα ανήκει η σειρά Πετραία Γη Λευκό και Ερυθρό καθώς και η σειρά Αμύντας Λευκός Ξηρός, Ροζέ Ξηρός, Ερυθρός Ξηρός, Ερυθρός Ημίγλυκος ενώ η γκάμα ολοκληρώνεται με τους Επιτραπέζιους Οίνους Λευκός Ξηρός, Ροζέ Ξηρός, Ερυθρός Ξηρός και Ερυθρός Ημίγλυκος.

Για το Οινοποιείο

Amyntas Wines

η Οινολόγος Τσιβίκη Μαρία



Όταν το αμπέλι και το κρασί γίνονται πάθος μιας ζωής

«Από τα αμπέλια μας στο μισήρι σας» προτείνει το Κτήμα Χατζημιχάλη



Πολλοί σήμερα θεωρούν τον πρωτοπόρο οινοποιό Δημήτρη Λ. Χατζημιχάλη ως ηγέτη στην «Επανάσταση του Ελληνικού Κρασιού».

Ένα οικογενειακό οινοποιείο στην Κοιλάδα της Αταλάντης, με παράδοση και αγάπη στην παραγωγή ποιοτικού κρασιού, από το 1973, είναι το Κτήμα Χατζημιχάλη. Ιδρυτής και διευθύνων σύμβουλος είναι ο Δημήτρης Λ. Χατζημιχάλης, ο οποίος σε ηλικία 19 ετών έφτιαξε το πρώτο του κρασί στην αυλή του σπιτιού του και συνέχισε να καλλιεργεί το πάθος του και να μελετά την ιστορία του κρασιού, δημιουργώντας και λειτουργώντας ένα μικρό πατητήρι στις εγκαταστάσεις της οικογενειακής του επιχείρησης. Η αγάπη του για την καλλιέργεια του αμπελιού και τη φιλοσοφία του κρασιού, τον ενέπνευσαν να αγοράσει τα πρώτα 90 στρέμματα στην Κοιλάδα της Αταλάντης το 1973. Η επιλογή της Αταλάντης δεν ήταν τυχαία, καθώς ο Δημήτρης παρατήρησε το μοναδικό μικροκλίμα που υπάρχει στην περιοχή. Εκεί το βασικό φυσικό χαρα-

κτηριστικό του οικοσυστήματος αποτελεί η ισορροπία ανάμεσα στα δροσερά ρεύματα αέρα που δημιουργούνται από τον Παρνασσό προς τη θάλασσα το καλοκαίρι και το αντίστροφο κατά τη διάρκεια του χειμώνα και της άνοιξης. Με αυτό τον τρόπο βελτιώνεται η ωρίμανση των σταφυλιών στην περίοδο του τρύγου και αντίστοιχα δεν παγώνει το φύλλωμα στις κρύες νύχτες της άνοιξης. Αυτά τα χαρακτηριστικά σε συνδυασμό με την αμπελοκαλλιεργητική παράδοση της Αταλάντης,



τον έπεισαν να επενδύσει σε αυτήν τη γη και να πραγματοποιήσει τα όνειρά του.

Τα πρώτα χρόνια δεν ήταν εύκολα και ο Δημήτρης Λ. Χατζημιχάλης δημιούργησε ένα αγρόκτημα όπου εξέτρεφε γαλοπούλες, το οποίο τον βοήθησε να υποστηρίξει οικονομικά τα έξοδα των πρώτων αμπελώνων. Οι γαλοπούλες αυτές εισάγονταν από τον Καναδά αεροπορικώς στις αρχές Σεπτεμβρίου και εκτρέφονταν για το παραδοσιακό χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

Έχοντας ως αρχή του ότι το αμπέλι απαιτεί φροντίδα και περιποίηση για να δώσει καρπούς, επένδυσε όλα τα έσοδα από την εκτροφή και πώληση γαλοπούλας σε αυτό. Η ανταπόδοση δεν άργησε να έρθει και έκτοτε η γαλοπούλα αποτελεί το έμβλημα του Κτήματος και αποτυπώνεται με υπερφάνεια στις ετικέτες των κρασιών του.



Το Κτήμα Χατζημικάλη στην Κοιλιάδα της Αταλάντης

Οικογενειακή υπόθεση

ΜΑΖΙ με τον Δημήτρη Λ. Χατζημικάλη το Κτήμα διοικούν οι δύο γιοι του, Λεωνίδας και Παναγιώτης, οι οποίοι συμμετέχουν ενεργά και με πάθος στην επιχείρηση, συνεχίζοντας την παράδοσή της στην παραγωγή ποιοτικού οίνου και επεκτείνοντας τα σύνορά της σε ολόκληρο τον κόσμο.



Οι δύο γιοι του Δημήτρη Λ. Χατζημικάλη, Λεωνίδας (δεξιά) και Παναγιώτης



Ταξιδεύει την Κεφαλονιά σε όλο τον οινικό κόσμο

Πιο δημιουργική και εξωστρεφή από ποτέ βρίσκει το 2023 την Ορεάλιο Γη

Με τα κύματα της θάλασσας του Ιονίου Πελάγους να «ξεδιψούν» τις ακτές της, τη νυχτερινή αύρα να «σηκώνεται» σαν μαγικό πέπλο και να δίνει «ανάσες ζωής» στο πολυποίκιλο φυσικό τοπίο του Αίνου, του Εθνικού Δρυμού που δεσπόζει με την ομορφιά και τον όγκο του σε όλη την Κεφαλονιά. Εκεί, σ' αυτήν τη σπάνια συνύπαρξη Όρους και Θάλασσας (Αλς στα αρχαία ελληνικά), στη Γη της Ρομπόλας, βρίσκεται ο Συνεταιρισμός Αμπελουργών Ρομπόλας, Ορεάλιος Γη.

Η Ορεάλιος Γη, έπειτα από 40 χρόνια επιτυχημένης πορείας, συνεχίζει δυναμικά και το 2023 στη νέα επο-

χή εξωστρέφειας και δημιουργικότητας, κρατώντας σταθερές τις αξίες της αμπελουργικής παράδοσης και των οίνων της Κεφαλονιάς, βοηθώντας τη μοναδική ποικιλία Ρομπόλα να καταλάβει τη θέση της στον οινικό κόσμο και να ξεδιπλώσει στο έπακρο τον ξεχωριστό χαρακτήρα της.

Ο νέος χώρος γευσιγνωσίας

Στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου της Ορεάλιος Γη, κατασκευάστηκε ο νέος χώρος γευσιγνωσίας στα πρότυπα του εξωτερικού, έτοιμος να αναβαθμίσει τη συνολική εμπειρία του οινοτουρισμού που έχει στη διάθεση του

ο κάθε επισκέπτης του οινοποιείου. Τόσο ο εσωτερικός χώρος που αποτελείται από την κάβα και το μοναστηριακό τραπέζι με τη συγκλονιστική θέα, όσο και οι εξωτερικοί χώροι, έχουν φτιαχτεί με επίκεντρο τον επισκέπτη και είναι ιδανικοί για γευσιγνωσίες αλλά και για εκδηλώσεις, με θέα τα αμπέλια, το οροπέδιο των Ομαλών και την Μονή του Άγιου Γερασίμου.

Ο νέος χώρος δέχεται οινόφιλους που έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν τη Ρομπόλα ακριβώς στο χώρο που αποκτά αυτό το τόσο ξεχωριστό γευστικό προφίλ της, καθώς και άλλες ποικιλίες της Κεφαλονιάς σε

ένα όμορφο περιβάλλον στους πρόποδες του Αίνου. Το καλοκαίρι του 2021 ήταν οι πρώτοι μήνες δοκιμαστικής λειτουργίας του νέου χώρου γευσιγνωσίας, ενώ από το 2022 βρίσκεται σε πλήρη λειτουργία από τον Απρίλιο μέχρι και τον Οκτώβριο.

Στο 80% της ζώνης της Ρομπόλας με 300 αμπελουργούς

Ο Συνεταιρισμός Αμπελουργών Ρομπόλας, Ορεάλιος Γη, στη σκιά του Αίνου που τροφοδοτεί το τόσο ξεχωριστό μικροκλίμα της περιοχής, συνεχίζει να εξελίσσεται και να προοδεύει, με αφοσίωση στη παραγωγή οίνων εξαιρετικής ποιότητας που τιμούν τη φήμη της Ρομπόλας και διαδίδουν το όνομα της Κεφαλονιάς σε όλο τον κόσμο, ενώ δεν λείπουν και οι οίνοι από άλλες τοπικές ποικιλίες της Κεφαλονιάς, όπως το Βοστιλίδι και η Μαυροδάφνη.

Σήμερα ο Συνεταιρισμός της Κεφαλονιάς αποτελείται από 300 αμπελουργούς με ιδιόκτητους αμπελώνες που αποτελούν περίπου το 80% της ζώνης καλλιέργειας της Ρομπόλας.



Η ολοκαίνουργια Ξηρή Μαυροδάφνη

ΑΠΟ 100% Μαυροδάφνη παράγεται η ολοκαίνουργια μονοποικιλιακή Ξηρή έκφραση της εμβληματικής ερυθρής ποικιλίας από την Ορεάλιο Γη. Τα σταφύλια προέρχονται από προφυλλοξηρικούς αμπελώνες της Παλικής, οι οποίοι αποδίδουν μόλις 400 κιλά ανά στρέμμα. Το κρασί ωρίμασε για 12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια και είναι εσοδείας του 2020. Γεμάτο στο στόμα, με μέτρια οξύτητα και τανίνες και βαθύ πορφυρό χρώμα. Ταιριάζει εξαιρετικά με πλούσια μαγειρευτά κρέατα αλλά και πιπεράτα πιάτα.



ΟΡΕΑΛΙΟΣ ΓΗ
ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΙ
ΡΟΜΠΟΛΑΣ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ



OREALIOS GAEA

Kefalonia, a celestial terroir

www.orealios.gr

Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλονιάς
Ομαλά Κεφαλονιάς 28100, 26710 86301, info@orealios.gr



Αρίστος Σπανός

Ροδίτης και Μαύρο Καλαβρυτινό

ΚΥΡΙΑ λευκή ποικιλία του Οινοποιείου αποτελεί ο Ροδίτης, προϊόν ΠΟΠ «Πάτρα», από αμπελώνες διαμορφωμένους σε παραδοσιακά κύπελλα, άνω των 35 ετών, σε φτωχά εδάφη με μέσο υψόμετρο 800 μ. Υπό αυτές τις συνθήκες επιτυγχάνεται αργή ωρίμανση, χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, διατηρώντας ζωηρή την αρωματική ένταση και τον γευστικό χαρακτήρα της ποικιλίας, με ορκετή υπόσταση και υψηλές οξύτητες. Στον αντίποδα η ερυθρή ποικιλία που πρεσβεύει το οινοποιείο και την περιοχή, δεν είναι άλλη από το σπάνιο Μαύρο Καλαβρυτινό, το οποίο αναβιώθηκε από τον Τετράμυθο, καθώς οι ντόπιοι καλλιεργητές είχαν εγκαταλείψει, λόγω ευαισθησίας σε ασθένειες,



Παναγιώτης Παπαγιαννόπουλος

Ο Τετράμυθος από το ξεκίνημά του εφαρμόζει χαμηλής παρέμβασης, βιολογικές πρακτικές στο χαρισματικό οινοπέδιο της Αιγιάλειας



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Βιολογικά κρασιά από την Αιγιάλεια

*Ποικιλιακή έκφραση σε συνδυασμό
με εμποτημονική διαχείριση*

Η γνωριμία των αδερφών Αρίστου και Στάθη Σπανού με τον οινολόγο Παναγιώτη Παπαγιαννόπουλο πίσω στο 1999, αποτέλεσε τη βάση ενός κοινού εγχειρήματος, που θα αφορούσε στην παραγωγή οίνων ποιότητας εξ ολοκλήρου από την περιοχή που γεννήθηκαν και μεγάλωσαν. Οίνοι από γηγενείς κατά κύριο λόγο ποικιλίες, που θα αντανακλούσαν το ποιοτικό δυναμικό της περιοχής προέλευσής τους, την ιστορική για την αμπελοκαλλιέργεια ορεινή Αιγιάλεια. Ο έντονος ορεινός όγκος της οροσειράς των Αροανίων, οι απότομες κλίσεις αλλά και η βορεινή έκθεση των πλαγιών της περιοχής προς την θάλασσα του Κορινθιακού, διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στη δημιουργία ενός χαρακτηριστικού και ψυχρού κλίματος οιοπεδίου. Εντυπωσιακά φεράγγια -με γνωστότερο αυτό του Βουραϊκού ποταμού- ορεινές, φρέσκες πηγές από όπου αναβλύζουν οι ποταμοί της περιοχής -με ξεκουστότερο τον ποταμό Κράθη, που στις πηγές του, τα Ύδατα Στυγός βαφτίστηκε ο Αχιλλέας αθάνατος- χαράδρες

και λίμνες, ανάμεσα σε δάση ελάτης και πεύκου συνθέτουν το φυσικό τοπίο, μέσα στο οποίο καλλιεργούνται βιολογικά οι αμπελώνες του Οινοποιείου.

Οι αμπελώνες δεν καλύπτουν μια ενιαία έκταση, βρίσκονται σε μια ημικυκλική ζώνη περιμετρικά της τοποθεσίας του οινοποιείου, το Άνω Διακοπτό, σε διαφορετικές πλαγιές του όρους Χελμού αλλά και στα οροπέδια της περιοχής, με το υψόμετρο να κυμαίνεται από τα 600 μέχρι τα 1.050 μ.. Καλύπτουν συνολικά μια έκταση 350 στρεμμάτων, όπου η πλειοψηφία τους οριοθετείται εντός του προστατευόμενου γεωπάρκου της UNESCO «Χελμού-Βουραϊκού».

Επισκέψιμο οινοποιείο

Το οινοποιείο είναι ανοιχτό στους επισκέπτες, για ξεναγήσεις και γευσιγνωσίες. Είναι εύκολα προσβάσιμο, καθώς ο επισκέπτης το συναντά επί του επαρχιακού δρόμου που συνδέει την Εθνική οδό με το χωριό των Καλαβρύτων, 15 λεπτά μετά την έξοδο. Το ωράριο επισκέψεων είναι από Δευτέρα έως Παρασκευή 09:00 π.μ. - 15:30 μ.μ. και το Σαββατοκύριακο 10:00 π.μ. - 17:30 μ.μ.



Από το Προστατευόμενο Παγκόσμιο
Γεωπάρκο Unesco
«Χελμού-Βουραϊκού»



ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ
ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ



Βο κλπ. Πούντας - Καλαβρύτων, Άνω Διακοπτό Αχαΐας 25003 T. 26910 97500

Email: info@tetramythoswines.com



Μεγάλα κρασιά από τη Μεγάλη Άμπελο

Προτείνει για τις ημέρες των εορτών το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Σε ένα μοναδικό αμπελοτόπι, στα 900 μ. υψόμετρο, στα Καλάβρυτα, παράγονται τα ξεχωριστά κρασιά του Κτήματος Μέγα Σπήλαιο. Η ιδέα της δημιουργίας του ιδιαίτερου αυτού ορεινού αμπελώνα γεννήθηκε πριν από 20 χρόνια με στόχο να παράγει μόνο εξαιρετικής ποιότητας κρασιά, με μέλημα την ανάδειξη του terroir. Όπερ και εγένετο... καθώς η προσπάθεια αυτή έχει αναγνωριστεί και επιβραβευτεί σε πολλούς διεθνείς διαγωνισμούς, ενώ σήμερα τα κρασιά του Κτήματος κυκλοφορούν με την ίδια σταθερή ποιότητα κι ανανεωμένη εμφάνιση.



Γυρίζοντας πίσω τον χρόνο από το 1550 υπάρχουν επίσημα αναφορές για την ύπαρξη του μοναστηριακού αμπελώνα, γνωστού ως Μεγάλη Άμπελος, με το Μέτοχι να χρησιμοποιείται για την καλλιέρ-

γεια και τον τρυγητό των σταφυλιών. Ο μούστος στη συνέχεια μεταφερόταν με μουλάρια έως το Μέγα Σπήλαιο, όπου στο περίφημο υπόγειο κελάρι του μεταγγιζόταν σε βαρέλια 500lt. Ο αμπελώνας στη συνέχεια εγκαταλείφθηκε και η αναμπέλωση έγινε το 1999 από την εταιρεία CAVINO. Σήμερα οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στο Κτήμα είναι οι γηγενείς Μαυροδάφνη, Μαύρο Καλαβρυτινό, Λαγόρθη και Ασύρτικο και οι διεθνείς Cabernet Sauvignon και Syrah, με τις οποίες παράγονται οι εξαιρετικοί οίνοι Κτήμα Μέγα Σπήλαιο.

Κτήμα Μέγα Σπήλαιο
**Μαυροδάφνη –
Μαύρο Καλαβρυτινό**
ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ



ΕΝΤΟΝΟ ΚΟΚΚΙΝΟ

χρώμα. Αρωματικά κυριαρχούν χαρακτήρες δάφνης, λευκού πιπεριού, μαρμελάδας φραγκοστάφυλου και δέρματος μαζί με ήπιες νύξεις δρυός. Γευστικά είναι ισορροπημένο και φινετσάτο με μακρά και ευχάριστη επίγευση στο τελείωμα που θα γοητεύσει κάθε σας καλεσμένο. Επιδέχεται πολυετή παλαίωση. Συνοδεύει φτερωτό κυνήγι, ιδανικό για την παραδοσιακή γαλοπούλα, μαγειρευτό κόκκινο κρέας όπως μοσχάρι με δαμάσκηνα, αλλά κι ώριμα τυριά.



Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Λευκός
Ασύρτικο - Λαγόρθι
ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

ΗΠΙΟ ΧΡΥΣΟ-ΚΙΤΡΙΝΟ χρώμα με πράσινες αποχρώσεις. Διακριτικά και ντελικάτα αρώματα ξεδιπλώνονται στη μύτη από πυρηνόκαρπα, εξωτικά φρούτα, βότανα, μέλι, καβουρδισμένοι ξηροί καρποί με ζωπρές νότες ορυκτότητας. Γευστικά εμφανίζεται καλά δομημένο, λιπαρό με τραγανή οξύτητα που φρεσκάρει τον ουρανίσκο και μακρύ τελείωμα. Καταναλώνεται φρέσκο αλλά και με μικρή παλαίωση. Συνοδεύει αρμονικά θαλασσινά και ψάρι καθώς και κρεατικά με λευκές σάλτσες ακόμη και τα ορεκτικά του εορταστικού τραπέζιού.



Κτήμα Μέγα Σπήλαιο
Syrah
ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ

ΒΑΘΥ ΚΟΚΚΙΝΟ χρώμα με ζωπρές μπλε ανταύγειες. Αρωματικά κυριαρχούν χαρακτήρες μαύρου πιπεριού, ώριμων φρούτων, καπνιστών αλλαντικών και μαύρης σοκολάτας σε φόντο βανίλιας. Γευστικά είναι πληθωρικό και στο τελείωμα ακολουθεί έντονη και μακρά επίγευση που θα αφήσει τους φίλους των δυνατών ερυθρών κρασιών κάτι παραπάνω από ικανοποιημένους. Συνοδεύει άριστα πιάτα βασισμένα σε κόκκινα κρέατα, κυνήγι και μία γαλοπούλα με πλούσια γέμιση από σταφίδες, κουκουνάρια, cranberries, πιπέρια και ξηρούς καρπούς, καθώς και ένα πιπεράτο φιλέτο από χοιρινό αλλά και ώριμα και πικάντικα τυριά.

Κτήμα Μέγα Σπήλαιο
Cabernet Sauvignon
ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ



ΕΝΤΟΝΟ ΚΟΚΚΙΝΟ χρώμα με ζωπρές ερυθρές ανταύγειες. Όμορφα πολύπλοκο χαρακτήρα στη μύτη με στοιχεία πράσινης πιπεριάς, μαύρων μούρων, πικρής σοκολάτας που έρχονται και αγκαλιάζουν τα αρώματα δέρματος με ήπιες νότες ξύλου. Πληθωρικό και γεμάτο στο στόμα με ευγενικές τανίνες που του χαρίζουν πολυπλοκότητα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει άψογα πλούσια πιάτα κρεατικών όπως σιγομαγειρεμένο κυνήγι, μοσχάρι με κάστανα, χοιρινό με κόκκινο κρασί και δαμάσκηνα, αγριογούρουνο στη γάστρα, αρνάκι στο φούρνο αλλά και ώριμα τυριά.



«Πρέπει να αφουγκραζόμαστε τη γη μας» η φιλοσοφία του Χρήστου Αϊβαλή

ΙΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑΙ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Τίποτε δεν αφήνεται στην τύχη στον αμπελώνα

ΣΤΑ 150 ΣΤΡΕΜΜΑΤΑ αμπελώνα (ιδιόκτητα και συνεργαζόμενων αμπελουργών) που επιβλέπει ο Χρήστος Αϊβαλής μαζί με τον γιο του Σωτήρη, τίποτε δεν αφήνεται στην τύχη. Όλες οι εργασίες γίνονται χειρωνακτικά, γιατί αυτό αρμόζει στη φιλοσοφία

του. «Πρέπει να αφουγκραζόμαστε τη γη μας» εξηγεί. Αλικίζα, Τραγανές, Κούτσι αλλά και ο κάμπος της Νεμέας, δίνουν την «επιφάνεια εργασίας» με κάθε μία από τις τέσσερις μονοποικιλιακές ετικέτες Αγιωργίτικου, να έχει το δικό της αμπελοτόπι, σε μια δημιουργική έκφραση του πολυσύνθετου terroir της Νεμέας. Όλα τα κρασιά, εκτός από «καταγωγή», έχουν πιστοποίηση Vegan, αξιοποιούνται γηγενείς ζυμομύκητες και ενδείκνυνται για μακρά βελτιωτική παλαίωση, που στις premium ετικέτες φτάνει τα 15 έτη. Αυτό το διάστημα κυκλοφορούν στην αγορά η Νεμέα, το Μονοπάτι και το Le Sang de la Pierre, όλα του 2021, μιας εξαιρετικής χρονιά που

διευκόλυνε πατέρα και υιό Αϊβαλή στο να αποδώσουν μια χαρακτηριστική συμπίκνωση. Οι δύο θεοί (Deux Dieux) του 2020 θα κυκλοφορήσουν επίσης, μαζί με το 4 και τον Αρμακά του 2019, που ήδη εξαντλούνται.



Τα σύμβολα της Νεμέας

Κρασιά κύρους και καταγωγής από το Κτήμα Αϊβαλή



Πιστοποίηση vegan φέρουν όλα τα κρασιά του Κτήματος Αϊβαλή.



Σωτήρης Αϊβαλής

© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

Ο Χρήστος Αϊβαλής ορκίζεται στο terroir της Νεμέας, πιστεύει με όλες του τις δυνάμεις στα ανεξερεύνητα αμπελοτόπια της που βγάζουν «κρασιά κύρους και καταγωγής» όπως λέει, ενώ δεν διστάζει να αναμετρήσει στο ποτήρι με κάθε εμβληματική ζώνη του εξωτερικού αναζητώντας πεισματικά αφορμές βελτίωσης των δικών του κρασιών.

Το αποτέλεσμα αυτής της διαρκούς πολυεπίπεδης αναμέτρησης ήταν που «τοποθέτησε στο πάνω ράφι το ελληνικό κρασί», σε μια έκφραση που του αρέσει να χρησιμοποιεί.

«Δοκιμάζω συνεχώς κρασιά και εκτονώνω όλη την αυστηρότητά μου στο δικό

μου έργο. Μόνο έτσι ανεβάζεις την ποιότητα» θα πει ο δημιουργός του Αρμακά και του «4», δύο ιστορικών πλέον ετικετών, οι οποίες έδειξαν από νωρίς ότι ο ελληνικός αμπελώνας προορίζεται για σπουδαία πράγματα.

Μια «καυτή» αμπελουργική ζώνη

«Τα κρασιά της Οινοποιίας Αϊβαλή, είναι τα σύμβολα της Νεμέας», καταλήγει και μιλώντας για τη ζώνη, θα τη χαρακτηρίσει «καυτή», δηλώνοντας παράλληλα πίστη σε αυτήν. «Πενήντα οινοποιοί δοκιμάζονται εδώ. Είναι η ζώνη που δίνει ταυτόχρονα Μεγάλα Κρασιά και κρασιά του συρμού» σχολιάζει και οδηγείται στο συμπέρασμα

ότι το ελληνικό κρασί εν γένει και ιδίως η Νεμέα, είναι εδώ για να διεκδικήσουν πρωταγωνιστικό ρόλο στο παγκόσμιο οινικό γίγνεσθαι, «δεν είναι απομιμήσεις».

Παρουσία και στον Οινοτουρισμό

Βέβαια, η παρουσία της Οινοποιίας Αϊβαλή, είναι αντίστοιχη των κρασιών της και στο νέο αφήγημα που αναπτύσσεται τελευταία στην περιοχή, αυτό του Οινοτουρισμού. Με μια επένδυση 1,5 εκατομμυρίων ευρώ, το boutique οινοποιείο αναβαθμίζεται και από το καλοκαίρι του 2023 θα είναι έτοιμο να εντυπωσιάσει ακόμα και τον πιο απαιτητικό και πολυταξιδεμένο επισκέπτη.



Οινική εμπειρία

«Η ΑΓΑΠΗ όλης της οικογένειας για τη Νεμέα και το Αγιωργήτικο μας κάνει να συνεχίζουμε καθημερινά και ασταμάτητα να διηγούμαστε στους επισκέπτες μας την τεράστια ιστορία τους, μεταδίδοντας το πάθος μας για τη γη, το αμπέλι και το κρασί προσφέροντας τους μια ολοκληρωμένη οινική εμπειρία με ξεναγήσεις και γευσιγνωσίες από το 1999 ως και σήμερα. Στόχος όλων μας είναι να φέρουμε όλο και περισσότερο κόσμο κοντά στο κρασί και στη φιλοσοφία μας, καθώς για εμάς, το κρασί δημιουργείται στο αμπέλι.»



Το Κτήμα Παλυβού υποδέχεται το οινόφιλο κοινό καθημερινά Οκτώβριο με Μάρτιο 09.00 π.μ.-17.00 μ.μ. και Απρίλιο με Σεπτέμβριο 10.00 π.μ. -18.00 μ.μ.



Ένα ταξίδι από το αμπέλι στο ποτήρι

Βιώσιμη αμπελοκαλλιέργεια, βιοποικιλότητα, terroir

«Τα μεγάλα κρασιά γεννιούνται στο αμπέλι: Ένας ανώτερος τρόπος να καλλιεργείς είναι να ακούς τα αμπέλια, να φροντίζεις τις ανάγκες τους και να τα βοηθάς να τονίσουν το χαρακτήρα τους. Το ήθος της γεωργίας μας είναι να μην επιβάλλουμε τίποτα στα αμπέλια μας, απεναντίας, ν' ακολουθούμε κάθε ανάγκη τους και να τα βοηθάμε ώστε όλα αυτά να βρουν έκφραση στο σταφύλι και το κρασί μας. Και αυτό είναι και η υψηλότερη έκφραση του κρασιού: Η ομορφιά και ο χαρακτήρας του να αντικατοπτρίζει την τοποθεσία του. Σε 400 στρμ. ιδιόκτητων αμπελώνων στην καλύτερη περιοχή του Πελοποννησιακού αμπελώνα, στη ζώνη ΠΟΠ NEMEA, κάτω από τον μεσογειακό ήλιο καλλιεργούμε ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες.

Η φιλοσοφία μας στην καλλιέργεια:

Για σχεδόν είκοσι χρόνια, με συσσωρευμένη εμπειρία και άψογες καλλιεργητικές τεχνικές γινόμαστε αρωγοί της φύσης ακολουθώντας πιστά τη βιολογική και τις αρχές της βιοδυναμικής καλλιέργειας. Θεωρούμε τους αμπελώνες μας ζωντανά οικοσυστήματα, τα οποία είναι πολύτιμα, ευαίσθητα και μοναδικά. Η φύση, σε όλα τα αμπελοτόπια του Κτήματος Παλιβού, πρέπει να δίνει δυνατά και εκφραστικά κρασιά. Η βιώσιμη αμπελοκαλλιέργεια είναι μια συνειδητή, κοινωνικά υπεύθυνη και περιβαλλοντικά ορθή προσέγγιση για τη γεωργία. Στην πράξη δίνει έμφαση στην κατάργηση χρήσης λιπασμάτων, χημικών και φυτοφαρμάκων, ενώ προωθεί τις φυσικές διεργασίες που προάγουν την υγεία του εδάφους, όπως είναι η ανακύκλωση όλων των φυσικών υπολειμμάτων της αμπέλου, η ελεγχόμενη χρήση του νερού για τις

ανάγκες πότισματος αλλά και η προσεκτική χρήση αμπελουργικών πρακτικών, οι οποίες επιδρούν στη βιοποικιλότητα. Πλήθος εργασιών, συμπεριλαμβανομένου και του τρύγου, γίνονται χειρωνακτικά.

Οινοποίηση: Ανάμεσα στους αμπελώνες δημιουργήσαμε ένα σύγχρονο οινοποιείο, το οποίο χρησιμοποιεί τις αρτιότερες τεχνολογικά και τεχνικά μεθόδους. Εξελίσσουμε τα οινοποιητικά μηχανήματα που θα μας βοηθήσουν να παράγουμε κρασιά υψηλότερης τεχνικής ακριβείας και ποιότητας. Η φροντίδα στο αμπέλι, ο απόλυτος σεβασμός και προστασία των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του σταφυλιού, η αυστηρή διαλογή στο οινοποιείο και οι μικροοινοποιήσεις αποτελούν βασικό πυρήνα της φιλοσοφίας μας και προσφέρουν στα κρασιά του Κτήματος την τυπικότητα, τη δυνατότητα παλαίωσης και την σταθερή ποιότητα σε κάθε σοδειά. Στόχος μας είναι να κλείνουμε στη φιάλη τον διάφανο χαρακτήρα των διαφορετικών terroir χωρίς αυτός να επηρεάζεται από τις οινοποιητικές πρακτικές.

Παλαίωση: Κάθε κρασί χρειάζεται ξεχωριστή διαχείριση ώστε να μπορέσει να πάρει όλες τις ευεργετικές επιδράσεις του ξύλου. Στο κελάρι μας διαθέτουμε 350 βαρέλια γαλλικής κι αμερικανικής δρυός καθώς και βαρέλια ακακίας, τα οποία αποκτήθηκαν μετά από μακρόχρονη διαδικασία και πολλές δοκιμές. Τα τελευταία χρόνια πειραματιζόμαστε με πύλινους αμφορείς. Ο υπέργειος χώρος παλαίωσης επικουρείται από σύγχρονα μηχανήματα τα οποία διατηρούν σταθερή τη θερμοκρασία και την υγρασία, ούτως ώστε οι συνθήκες να είναι ιδανικές.»

Η οικογένεια του Κτήματος Παλιβού



Με τέσσερις εκφράσεις ξεκλειδώνει το Αγιωργίτικο

Το Οινοποιείο της Οικογένειας Ιερόπουλου στη ζώνη της Νεμέας

Όλα ξεκίνησαν από τον παππού Πολυχρόνη στις αρχές της δεκαετίας του 1970. Τότε ο Χρόνης Ιερόπουλος, στην Κορομηλιά Καστοριάς, μάθαινε πώς φροντίζουν το αμπέλι, χειρωνακτικά δίχως μηχανική υποστήριξη, με μεθόδους που δεν επιβαρύνουν, δεν ενοχλούν, ούτε το αμπέλι, ούτε τη γη. Τα χρόνια πέρασαν και λόγω των επαγγελματικών υποχρεώσεών του ο Χρόνης Ιερόπουλος ταξίδεψε στον κόσμο. Στα αμέτρητα ταξίδια του πάντα αναζητούσε να συναντήσει σπουδαίους οινοπαραγωγούς και να δοκιμάσει εξαιρετικά κρασιά για να εμβαθύνει διαρκώς στον θαυμαστό κόσμο του κρασιού. Το 2008 κάνει το όνειρό του πραγματικότητα και χωρίς να ξεχνάει ποτέ τα λόγια και τις αρχές του παππού του, πάντα με την αμέριστη υποστήριξη της οικογένειάς του, ιδρύει έναν ενιαίο αμπελώνα με ξεκάθαρο στόχο την καλλιέργεια ελάχιστων ή και μηδενικών επεμβάσεων κι ένα πρότυπο οινοποιείο, με απόλυτο σεβασμό στο



φυσικό περιβάλλον της Νεμέας. Την ίδια στιγμή ο μηχανολογικός εξοπλισμός του οινοποιείου ακολουθεί την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, ώστε να επιτυγχάνεται η μικρότερη δυνατή παρέμβαση και καταπόνηση κατά τη διαδικασία της οινοποίησης. Τελικός σκοπός του να παράγει μικρές ποσότητες κρασιού, με εξαιρετι-

κή ποιότητα, τέτοια που να αναγνωριστεί διεθνώς. Όπερ και εγένετο...

Κορωνίδα των κρασιών του Οινοποιείου το «Χρυσόβουλον». Το σταφύλι προέρχεται από ένα μοναδικό και μικρό σημείο του αμπελώνα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Η παραγωγή του δεν ξεπερνά τις επτακόσιες φιάλες το χρόνο. Αντίστοιχα, το κρασί με το οποίο εκφράζεται καλύτερα το Οινοποιείο είναι ο «Δαίμων». Ακολουθώντας την πορεία του «Δαίμων», κατά την τελική επιλογή του σταφυλιού, δημιουργείται το «Άρας». Ένα κρασί που στηρίζεται στη φρεσκάδα της έκφρασης και στην ένταση των χαρακτηριστικών της ποικιλίας. Το Rosé-Saint-Georges παράγεται επίσης από επιλεγμένα σταφύλια, Αγιωργίτικου του αμπελώνα, για τη δημιουργία ενός σύγχρονου ροζέ κρασιού. Εξαιρετικά είναι και τα πρώτα βήματα της «Κυδωνίτσας», του λευκού οίνου από την ομώνυμη δυναμική ποικιλία της Πελοποννήσου.



*Τυπικότητα
ποικιλίας, δύναμη
φρούτου, φινέτσα,
πολυπλοκότητα
και μακροχρόνια
παλαίωση, γεμίζει
τα ποτήρια όλων
των οινόφιλων
η ετικέτα «Δαίμων»*

Η άρδευση πραγματοποιείται μόνο σε ιδιαίτερες συνθήκες και σε περίπτωση μακροχρόνιας ξηρασίας



ΙΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ

Πλήρως επισκέψιμο

ΧΡΟΝΙΑ-ΣΤΑΘΜΟΣ για την οικογενειακή επιχείρηση είναι το 2015, διότι ξεκινά η κατασκευή του σύγχρονου επισκέψιμου οινοποιείου στην είσοδο της Νεμέας, ακριβώς απέναντι από το επιβλητικό μοναστήρι της Παναγίας των Βράχων. Το νέο Οινοποιείο διαθέτει αίθουσα γευσιγνωσίας 80 ατόμων, κελάρι για την παλαίωση των κρασιών και ξεχωριστό χώρο για τις δεξαμενές ζύμωσης και την εμφιάλωση. Το Οινοποιείο Καραμήτσου είναι επισκέψιμο καθημερινά για μικρούς και μεγάλους με γευσιγνωσίες, ξεναγήσεις και εκπαιδευτικά προγράμματα καθώς επίσης για την οργάνωση εκδηλώσεων.



Πηγή έμπνευσης το πολυδύναμο Αγιωργίτικο

Για το Νεμέατικο Οινοποιείο Καραμήτσου, που βρίσκεται σε σταθερή τροχιά ανάπτυξης



Ο οινοποιός Λευτέρης Καραμήτσος



Η αμπελουργική και οινοποιητική παράδοση της οικογένειας Καραμήτσου ξεκινά το 1947 με την πρώτη γενιά να κάνει τις πρώτες φυτεύσεις με Αγιωργίτικο. Με τη μία γενιά να διαδέχεται την άλλη φυτεύονται και γηγενείς λευκές ποικιλίες όπως Σαββατιανό και Ροδίτης, και γίνονται επενδύσεις σε αμπελώνες και μηχανολογικό εξοπλισμό, για να φτάσει το έτος 1995 ο αμπελώνας να εκτείνεται σε 90 στρέμματα, τα 60 από τα οποία στο Κούτσι Νεμέας. Με την τρίτη γενιά προχωρά η πιστοποίηση του αμπελώνα ως βιολογικού και φυτεύονται νέες ποικιλίες τόσο γηγενείς όπως Μαλαγουζιά και Ασύρτικο αλλά και διεθνείς όπως Syrah και Cabernet Sauvignon, πάντα όμως

πρωταγωνιστεί το Αγιωργίτικο. Τόσο η αυξημένη παραγωγή όσο και η οινοποίηση των νέων ποικιλιών έκαναν επιτακτική την ανάγκη για τον εκσυγχρονισμό του μικρού οινοποιείου με νέες ανοξειδωτές ψυχόμενες δεξαμενές και άλλα σύγχρονα μηχανήματα.

Το «πάντρεμα» των ποικιλιών

Το μεγάλο επόμενο βήμα για την οικογενειακή επιχείρηση έρχεται με τον «πειραματισμό» με ήδη γνωστές ποικιλίες όπως το πολυδύναμο Αγιωργίτικο και με το «πάντρεμα» ποικιλιών μεταξύ τους. Δημιουργεί το 2009 την ετικέτα Riza, με την ένδειξη ΠΟΠ Νεμέα, έχοντας πρώτα παλαιώσει για έξι μήνες σε γαλλικά

δρύινα βαρέλια. Η επόμενη μονοποικιλιακή ετικέτα είναι ένα εξαιρετικό ροζέ κρασί, το Aphrodite. Τέλος, επιλεγμένα σταφύλια από τους αμπελώνες στο Κούτσι διαλέγονται για να «λιαστούν», δημιουργώντας τη Niki, έναν φυσικώς γλυκύ οίνο, που παλαιώνει για πέντε χρόνια σε βαρέλι και αποτελεί μέχρι και σήμερα μία από τις premium ετικέτες. Εμφιαλώνεται μόνο τις χρονιές που οι καιρικές συνθήκες το επιτρέπουν και εκείνες όχι πάνω από 500 φιάλες ετησίως.

Τέλος, από το ιδιαίτερο αυτό «πάντρεμα» των ποικιλιών το 2013 γεννιούνται οι επόμενες ετικέτες «Two Lions White» (Μαλαγουζιά & Ασύρτικο) και «Two Lions Red» (Syrah & Αγιωργίτικο).

Μια οικογένεια, ένα όραμα για το επώνυμο ποιοτικό κρασί

Από το 1936 ξεκινά η οινική παράδοση Νικολάου στη Νεμέα

Η εύφορη γη στις παρυφές του βουνού Βέσεζα, στη θέση «Ντουραμάνη» Νεμέας, πλησίον του χώρου των Αρχαίων Κελεών της Φλιούντος, αποτέλεσε την αυλαία για την οινική παράδοση της Οικογένειας Νικολάου. Η ενασχόληση με την καλλιέργεια αμπελιών στην περιοχή ξεκίνησε το 1936 από τον Δημήτρη Νικολάου. Η αγάπη για τα σταφύλια και το κρασί 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 της Γαλλίας. Βάση, εκτός της γνώσης, υπήρξαν η εμπειρία, το όραμα αλλά και η αγάπη για τον αμπελώνα και το ελληνικό κρασί.

Πάντρεψε τη γαλλική οινολογική τεχνολογία με το Αγιωργίτικο και παράλληλα δοκίμασε και δοκιμάζει τις άγνωστες



δυνατότητες του Νεμεάτικου terroir με γαλλικές ποικιλίες όπως Cabernet Sauvignon και Chardonnay.

Η πρώτη εμφιάλωση, το 1989, έδωσε το στίγμα ενός από τα πρώτα μικρά οινοποιεία της Νεμέας, με προσήλωση στο ποιοτικό εμφιαλωμένο κρασί.

Επένδυση σε νέες τεχνολογίες

Τα τελευταία 20 χρόνια με τη βοήθεια της τρίτης γενιάς, τον επίσης οινολόγο Δημήτρη Νικολάου, επενδύει συνεχώς σε τεχνολογίες αιχμής στην οινοποίηση για τη βέλτιστη αξιοποίηση του

ιδιόκτητου αμπελώνα 150 στρεμμάτων. Ισορροπώντας ανάμεσα στις ελληνικές ποικιλίες Μαλαγουζιά, Μοσχοφίλερο, Κυδωνίτσα, Ασύρτικο και Αγιωργίτικο και στις γαλλικές ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot και Syrah, το Κτήμα Νικολάου ενισχύει την παρουσία του στην ελληνική αγορά και την εξαγωγική παρουσία του στις διεθνείς αγορές.

Διαχρονικός στόχος

Επιθυμία και διαχρονικός στόχος των ανθρώπων του Κτήματος είναι η επίπονη και συστηματική εργασία όλων να δημιουργεί ικανές συνθήκες για να συνεχιστεί η οικογενειακή αμπελουργική παράδοση και το όραμα του Γιάννη Νικολάου, με τη φρεσκάδα ιδεών του Δημήτρη Νικολάου για το ποιοτικό επώνυμο και ελληνικό εμφιαλωμένο κρασί.



Ο ιδρυτής του οινοποιείου οινολόγος Γιάννης Νικολάου με τον γιο του Δημήτρη, επίσης οινολόγο και τρίτη γενιά της επιχείρησης



Βιολογική γεωργία

ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ την προστασία του περιβάλλοντος και εκμεταλλευόμενοι το μοναδικό μικροκλίμα της Νεμέας, η καλλιέργεια για περισσότερο από 20 χρόνια γίνεται με βάση τις αρχές της βιολογικής γεωργίας και της ολοκληρωμένης διαχείρισης παράλληλα με τη χρήση πράσινης ενέργειας για τις ανάγκες του οινοποιείου.


NIKOLAOU estate



ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

NEMEA, ΚΟΡΙΝΘΙΑ | Τ. +30 6978 486 006

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

www.nikolaouestate.gr



Σταθερή υπόσχεση για ακόμη καλύτερους οίνους

Από το Οινοποιείο Παπαγιαννακόπουλου

Ο Παναγιώτης Παπαγιαννακόπουλος με σπουδές στο Γεωπονικό και μεταπτυχιακό στην Αμπελουργία - Οινολογία ιδρύει πριν περίπου επτά χρόνια το Οινοποιείο Παπαγιαννακόπουλος στη Νεμέα Κορινθίας, εκμεταλλευόμενος τον οικογενειακό αμπελώνα των 30 στρεμμάτων. Εστιάζοντας κυρίως στις ελληνικές ποικιλίες αρχικά δημιουργεί τη σειρά Υpsilon αποτελούμενη από το λευκό Μοσχοφίλερο προερχόμενο από αμπελώνα στην περιοχή της Μαντίνειας και το ροζέ και ερυθρό Αγιωργίτικο, κρασιά που ανήκουν στην ποικιλία που έχει μελετήσει περισσότερο.

Στη συνέχεια λόγω του ανήσυχου πνεύματός του, προσθέτει στην παραγωγή του επιπλέον δύο μονοποικιλιακά κρασιά, τη Μαλαγουζιά και την Κυδωνίτσα, ενώ πριν δύο χρόνια ύστερα από συστηματική μελέτη τολμά να βγάλει στην αγορά την Κυδωνίτσα αφρώδη ακολουθώντας την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας. Το Οινοποιείο Παπαγιαννακόπουλος στεγάζεται πλέον σε νέο ιδιόκτητο χώρο στην επαρχιακή οδό Νεμέας - Κουτσίου διαθέτοντας αμφιθεατρική θέα στους αμπελώνες της Νεμέας, πηγή έμπνευσης για δημιουργία ακόμα καλύτερων οίνων στο μέλλον.



Σε ελληνικές ποικιλίες εστιάζει το Οινοποιείο Παπαγιαννακόπουλου.

Τρεις ετικέτες που ξεχωρίζουν

Πληθωρική Μαλαγουζιά,
Φρουτώδης Κυδωνίτσα,
σε δύο συναρπαστικές εκδοχές:
ήρεμη και αφρώδης.
Τρεις μοναδικές προτάσεις της
Οινοποιίας Παπαγιαννακόπουλου.
Μια φρέσκια ματιά για την οινοποίηση
στην Ελλάδα.



PAPAGIANNAKOPOULOS WINERY
www.papagiannakopoulos.com



Πίσω από κάθε ετικέτα η φιλοσοφία ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ

Προβούει το νεότευκτο Ακρα της Νεμέας

Το Οινοποιείο Ακρα δημιουργήθηκε το 2021 στη Νεμέα Κορινθίας από τον χημικό – οινολόγο Σπύρο Παπανδρέου και τον μηχανολόγο μηχανικό Δημήτρη Παπανδρέου και είναι ένα από τα νεότερα οινοποιεία της περιοχής. Πρωταρχικός



Ταιριάζει στη Νεμέα το Ασύρτικο

«Μια ακόμη ποικιλία που δουλεύουμε είναι το Ασύρτικο το οποίο θεωρούμε ότι έχει εναρμονιστεί άψογα στο μικροκλίμα της Νεμέας και έχει τη δυνατότητα να δώσει οίνους που να εκφράζεται η τυπικότητα

της ποικιλίας και να μπορούν να παλαιώσουν αξιολογικά με την πάροδο του χρόνου. Για τη δημιουργία της συγκεκριμένης ετικέτας χρησιμοποιούμε μόνο τον πρόωγο χυμό και ακολουθούμε προζυμωτικό batonnage για τουλάχιστον πέντε ημέρες. Η ζύμωση διενεργείται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες σε δεξαμενή inox, σε δεξαμενή σχήματος αυγού και σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Κατόπιν της ζύμωσης ο οίνος παραμένει με τις φίνες οινολάσπες για διάστημα 5-10 μήνες και αυτό εξαρτάται καθαρά από το vintage και το πότε έχουμε το αποτέλεσμα που προσδοκούμε».

της ποικιλίας και να μπορούν να παλαιώσουν αξιολογικά με την πάροδο του χρόνου. Για τη δημιουργία της συγκεκριμένης ετικέτας χρησιμοποιούμε μόνο τον πρόωγο χυμό και ακολουθούμε προζυμωτικό batonnage για τουλάχιστον πέντε ημέρες. Η ζύμωση διενεργείται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες σε δεξαμενή inox, σε δεξαμενή σχήματος αυγού και σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Κατόπιν της ζύμωσης ο οίνος παραμένει με τις φίνες οινολάσπες για διάστημα 5-10 μήνες και αυτό εξαρτάται καθαρά από το vintage και το πότε έχουμε το αποτέλεσμα που προσδοκούμε».

Μεγάλη βαρύτητα στο Αγιωργίτικο

«Πίσω από κάθε ετικέτα μας θέλουμε να αναδείξουμε την ποικιλία και τη φιλοσοφία μας γύρω από αυτήν» αναφέρουν χαρακτηριστικά οι άνθρωποι του Οινοποιείου και εξηγούν: «Όσον αφορά το Αγιωργίτικο, το οποίο είναι ένας οίνος που δίνουμε μεγάλη βαρύτητα καθώς θέλουμε να τιμήσουμε τον τόπο μας και την ιστορία του, θέλουμε να αναδείξουμε το άφθονο φρούτο, καθώς και τον πιπεράτο χαρακτήρα που χαρακτηρίζει τον καρπό και τη φινέτσα που προσδίδουν οι στρογγυλές και απόλυτα ευγενείς τανίνες της ποικιλίας. Έτσι διαλέγουμε να εκτελέσουμε μια οινοποίηση μέτριας εκκύλισης με πολύ ευγενείς αναδείξεις και μάλιστα ένα μεγάλο ποσοστό οινοποιείται χωρίς εκραγισμό δηλαδή με ολόκληρο το σταφύλι και το υπόλοιπο μέρος χωρίς σπάσιμο της ράγας. Κατόπιν ακολουθεί παλαίωση σε δρύινα βαρέλια για διάστημα 10-12 μηνών».

Ροζέ οινοποίηση για το Malbec

Τέλος μια ποικιλία και ένας οίνος με βαρύτητα για εμάς είναι το rose Malbec. Διαλέξαμε να διενεργήσουμε ροζέ οινοποίηση. κάτι ιδιαίτερα ασυνήθιστο για τη συγκεκριμένη ποικιλία, καθώς γευόμενοι τον καρπό κατά τη διάρκεια των ελέγχων ωρίμανσης παρατηρήσαμε ένα πολύ ενδιαφέρον αρωματικό δυναμικό που πλαισιώνεται με πολύ καλές οξύτητες και πολύ ευγενείς τανίνες, οπότε πήραμε το ρίσκο να κάνουμε κάτι διαφορετικό με τη συγκεκριμένη ποικιλία και να δημιουργήσουμε ένα διαφορετικό ροζέ. Πριν την οινοποίηση εφαρμόζουμε και εδώ προζυμωτικό batonnage διάρκειας 10 ημερών και κατόπιν της ζύμωσης σε ελεγχόμενες θερμοκρασίας ακολουθεί παραμονή με τις οινολάσπες για διάστημα 4-6 μηνών».



Δημήτρης Παπανδρέου



Σπύρος Παπανδρέου



Το Οινοποιείο Acra έχει επικεντρωθεί στην παραγωγή μονοποικιλιακών οίνων με ήπιες οινολογικές παρεμβάσεις

Acra
winery



info@acrawinery.com

www.acrawinery.com

Nemea, Greece, 20500



Σκληρή δουλειά στο αμπέλι

Για μία ακόμη πιο Μεγάλη Νεμέα από τη Gaia Wines

**Νέοι κλώνοι
Αγιοργίτικου σταδιακά
θα τροφοδοτούν τις
δεξαμενές του ιστορικού
οινοποιείου στο Κούτσι**



Πώς θα μπορούσε ένα κρασί να είναι μοντέρνο και ταυτόχρονα να προσεγγίζει αυτό που οι ειδικοί θεωρούν ότι έπιναν οι μυημένοι του οίνου πριν από έναν αιώνα; Η Gaia Wines εργάζεται συστηματικά πάνω σε αυτό και σύντομα θα έχει την απάντηση. Οι άνθρωποί της όμως είναι από σήμερα βέβαιοι πως αν κοινό και ειδικό αναγνωρίζουν το ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ ως μια μεγάλη Νεμέα, τότε θα πρέπει να προετοιμάζονται για μια ακόμα μεγαλύτερη από την ίδια ετικέτα.

Οι νέοι κλώνοι θα φέρουν την αλλαγή

Το μυστικό βρίσκεται στους νέους κλώνους του Αγιοργίτικου που σταδιακά θα τροφοδοτούν τις δεξαμενές και τα βαρέλια του ιστορικού πλέον οινοποιείου της εταιρείας στο Κούτσι. Αυτός είναι και ο λόγος που σύμφωνα με τον Γιάννη Παρασκευόπουλο και τον Λέοντα Καράτσαλο, κράτησε χαμηλά το ελληνικό κρασί στις διεθνείς λίστες με τα Μεγάλα Κόκκινα. Είναι δηλαδή η απουσία μιας ολοκληρωμένης προετοιμασίας σε επίπεδο αμπελώνα που να ξεκινά από το πολλαπλασιαστικό υλικό, σε αντίθεση με τα βήματα που έχουν κάνει άλλες χώρες στο πεδίο, πιστοποιώντας κλώνους από τις εμβληματικές εγχώριες ποικιλίες τους. «Στις λευκές ποικιλίες / οινοποιήσεις οι παρεμβάσεις του οινολόγου μπορούν να αμβλύνουν μέχρι κάποιο βαθμό το "αμπελουργικό έλλειμμα" και έτσι να παραχθεί ένα καλό αποτέλεσμα, ίσως κάποιες φορές και ένα μεγάλο κρασί. Δεν μπορείς να κάνεις το ίδιο με τα κόκκινα κρασιά.

Εδώ απαιτείται σημαντική δουλειά στο αμπέλι» εξηγεί ο Γ. Παρασκευόπουλος, λέγοντας πως τα αμπελοτόπια της Gaia Wines στη Νεμέα ήταν τα πρώτα που αναδιαρθρώθηκαν με έναν νέο κλώνο, πιστοποιημένο και απαλλαγμένο από ιώσεις, με τα αποτελέσματα να είναι συνταρακτικά και να διευκολύνουν τις προσπάθειες ανανέωσης του προσώπου της περιοχής.

Στη Νεμέα, το Αγιοργίτικο θα συστηθεί ξανά!

Η Gaia Wines, που πατά πάνω σε δύο εμβληματικά αμπελοτόπια της Ελλάδας, τη Σαντορίνη και τη Νεμέα, με αιχμή το Ασύρτικο και το Αγιοργίτικο αντίστοιχα, ήδη από το 1994 έθεσε υψηλά ποιοτικά standards, συμβάλλοντας καθοριστικά σε αυτό που έμελλε να εντυπωθεί στη συνείδηση του καταναλωτή ως premium ελληνικό κρασί. Σήμερα, με δεδομένο ότι η Σαντορίνη ήταν εκείνη που έβαλε κατά γενική ομολογία στον παγκόσμιο οινικό χάρτη την Ελλάδα, τα περιθώρια περαιτέρω ανάδειξης έγκεινται στη Νεμέα. «Το επίπεδο στη Σαντορίνη είναι πολύ υψηλό και στο αμπέλι και στις μεθόδους οινοποίησης. Είναι λογικό τα περιθώρια βελτίωσης εκεί να στενεύουν. Στη Νεμέα όμως, μπορούν να γίνουν ακόμα μεγάλα πράγματα» θα πει ο διδάκτορας Οινολογίας στο Πανεπιστήμιο του Μπορντό, Γιάννης Παρασκευόπουλος.

Ένα ταξίδι στο μακρινό παρελθόν

Ο νέος κλώνος του Αγιοργίτικου, ακριβώς επειδή είναι απαλλαγμένος από ιώσεις των φυτών, οι οποίες με τα χρόνια εμποδίζουν την απόλυτη έκφραση της ποικιλίας.



Λέων Καράτσαλος και Γιάννης Παρασκευόπουλος (δεξιά), οι επικεφαλής της Gaia Wines



Σαντορίνη που αντέχει στο χρόνο

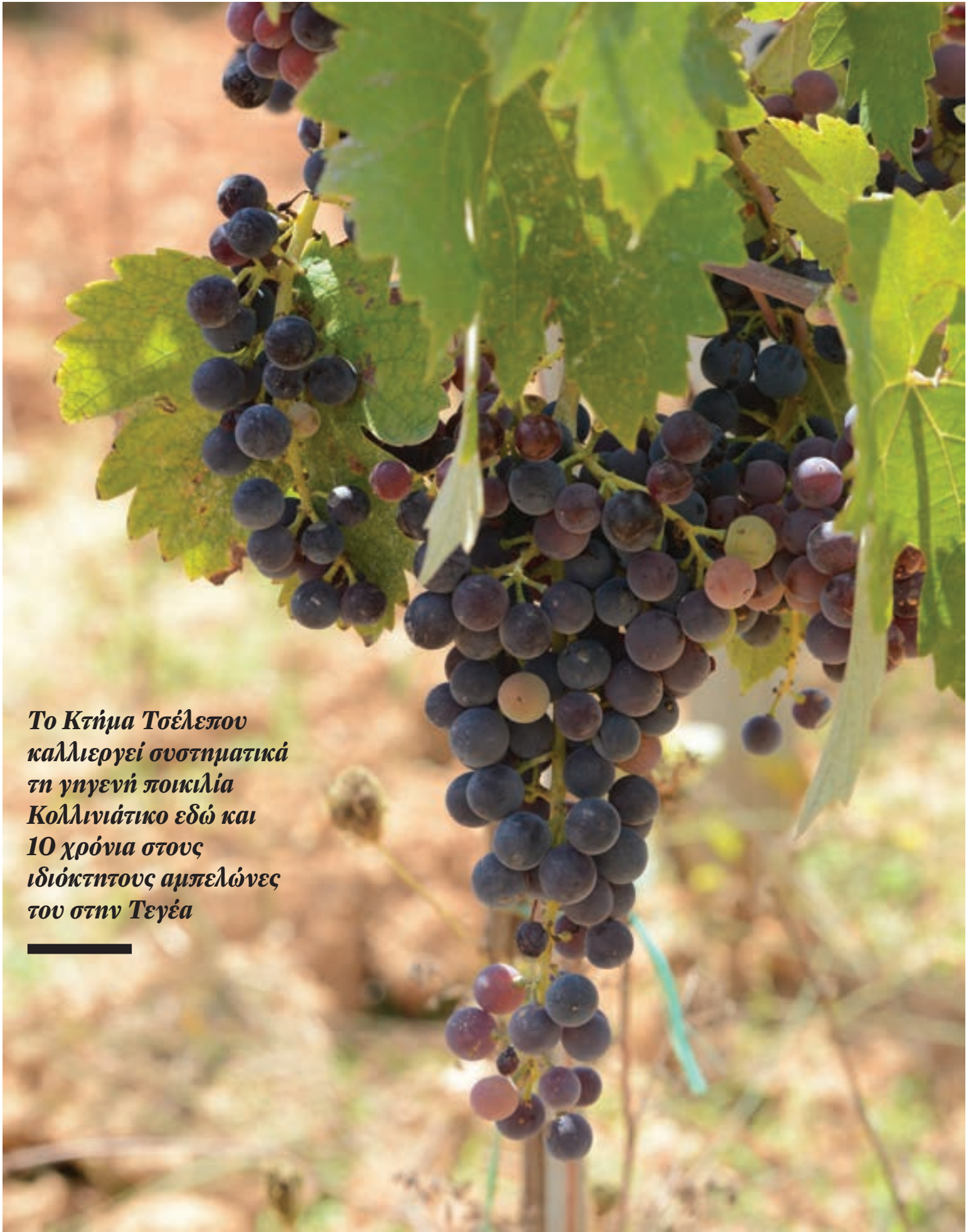
ΕΠΑΝΑΣΤΑΤΙΚΗ είναι και η πρόσφατη πρόταση της Gaia Wines από τη Σαντορίνη. Ο λόγος για την ετικέτα AMMONITE, που έρχεται να επανασυστήσει τα χαρίσματα του Ασύρτικου αλλά και να αποκαλύψει την ικανότητα παλαίωσης του στον χρόνο. Ο οίνος AMMONITE, δημιουργημένος εξ ολοκλήρου από τον τρύγο ενός σπάνιου αιωνόβιου αμπελώνα του νησιού, συνδυάζει ιδανικά την τεχνογνωσία και την τόλμη της Gaia Wines.

ας, μπορεί να μας ταξιδέψει πίσω τουλάχιστον 100 χρόνια, όταν τα φυτά ήταν πιο καθαρά. Για έναν έμπειρο οινολόγο, κάτι τέτοιο είναι καθοριστικό, αφού επιτρέπει την έκφραση των φρούτων και της ποικιλίας εν γένει, χωρίς να ανέβουν οι αλκοολικοί βαθμοί. Υπό αυτήν την έννοια, το αμπελοτόπι της Νεμέας, θα δώσει στα χέρια του Γιάννη Παρασκευόπουλου κρασιά με λιγότερο αλκοόλ, περισσότερο φρούτο και σώμα, αυτό δηλαδή που απαιτεί η νέα προσέγγιση – τάση στο κρασί, χωρίς όμως να παρεκκλίνει από το παραδοσιακό και το τυπικό της ζώνης ΠΟΠ.

Σύντομα, το σταφύλι από τα αναγεννημένα αμπελοτόπια, θα μπει στις δυναμικές ετικέτες της Gaia Wines, όπως είναι το πολυβραβευμένο ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ. Ένα κρασί ξεχωριστό σε οινοποίηση, με μακρά μεταζυμωτική εκχύλιση, ωρίμανση για 20 τουλάχιστον μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, που δίνει άλλη διάσταση στην παλαίωση και φυσικά στην οινική απόλαυση.



Σύντομα, το σταφύλι από τα αναγεννημένα αμπελοτόπια, θα μπει στις δυναμικές ετικέτες της Gaia Wines, όπως είναι το πολυβραβευμένο ΚΤΗΜΑ ΓΑΙΑΣ.



*Το Κτήμα Τσέλεπου
καλλιεργεί συστηματικά
τη γηγενή ποικιλία
Κολλινιατικό εδώ και
10 χρόνια στους
ιδιόκτητους αμπελώνες
του στην Τεγέα*



Deux Collines

Στα «χνάρια» του Δίλοφου

Νέα ποικιλιακή σύνθεση με την προσθήκη του Κολλινιατίκου

«Η εξέλιξη και η καινοτομία οδηγούν τη νέα γενιά του και ορίζουν, σε μεγάλο βαθμό, τα επόμενα βήματα του Κτήματος Τσέλεπου. Στην παραγωγή των κρασιών μας και στις οινικές προτάσεις μας. Έτσι ακολουθώντας τα «χνάρια» του Δίλοφου, του αγαπημένου ερυθρού κρασιού των καταναλωτών και των ανθρώπων μας, προσθέσαμε στο κλασικό χαρμάνι από Cabernet Sauvignon και Merlot το Κολλινιατίκο. Την ελληνική νότα στη γαλλική φινέτσα.»

Δημιουργώντας το Deux Collines

«Το Deux Collines με τη νέα ποικιλιακή σύνθεσή του και την εμφάνισή του, έρχεται να συμπληρώσει την γκάμα του λευκού Blanc de Gris και του ροζέ Gris de Nuit. Και τα τρία κρασιά μας οι-



© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ

νοποιούνται αποκλειστικά από σταφύλια που παράγονται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες μας στην Τεγέα.

Με επιμέλεια και αφοσίωση, καλλιεργούμε συστηματικά το Κολλινιατίκο, τη γηγενή ποικιλία της Αρκαδίας, εδώ και 10 και πλέον χρόνια. Παρακολουθήσαμε συστηματικά την ανάπτυξη της ποικιλίας, ελέγξαμε τις αποδόσεις και την οινοποιήσαμε προσεκτικά.

Η παρουσία του Κολλινιατίκου στο χαρμάνι του Deux Collines δίνει φινέτσα, απαλότητα και φρούτο στο κρασί.

Δημιουργώντας ακόμα μία γοητευτική οινική πρόταση για τους φίλους των κρασιών μας. Απολαύστε το με τα πιάτα του γιορτινού τραπέζιού. Εις υγείαν!»

Γιάννης Τσέλεπος

Γράφοντας με τον Αυγουσιάτη τη δική του οινική ιστορία

Αναζήτηση, αξιολόγηση και ανάδειξη μιας σπάνιας ποικιλίας από το Κτήμα Μερκούρη

«Έτος 1988. Στο Κτήμα Μερκούρη, στην περιοχή Κορακοχωρίου Πύργου Ηλείας, πλάι στα κύματα του Ιονίου, στο πλαίσιο της ανασύστασης και επέκτασης του παλαιού αμπελώνα του Κτήματος, συζητείται η δυνατότητα επιλογής μιας σπάνιας ή πολύ λίγο γνωστής ελληνικής ποικιλίας, κατά προτίμηση ερυθρής από την ευρύτερη περιοχή, την οποία θα μπορούσαμε να φυτεύσουμε, να ασχοληθούμε μαζί της και, ενδεχομένως, να την αναδείξουμε.

Ο τότε οινολόγος του Κτήματος Δημήτρης Διονυσόπουλος, ένας εξαιρετικός οινολόγος που δυστυχώς “έφυγε” νωρίς, προτείνει τον Αυγουσιάτη. Κανείς μας δεν τον γνωρίζει! Μας την περιγράφει: Τόπος καταγωγής της, όπου εξακολουθεί να καλλιεργείται, η νήσος Ζάκυνθος, από όπου πέρασε απέναντι στην Ηλεία και Αχαΐα με σημειακές εμφανίσεις έως σήμερα μεμονωμένων φυτών σε ελάχιστους πολυποικιλιακούς, αυτόριζους αμπελώνες της περιοχής.

Η αναζήτηση των μοσχευμάτων

Η πρόταση γίνεται δεκτή και ο ίδιος αναλαμβάνει να αναζητήσει στη Ζάκυνθο μοσχεύματα από τα οποία θα μπορούσαμε να δημιουργήσουμε πολλαπλασιαστικό υλικό. Τα μοσχεύματα αναζητούνται, βρίσκονται, φθάνουν στο Κορακοχώρι και στέλνονται στο φυτώριο Χαρτοδιπλωμένου στη Λαμία για εμβολιασμό. Την επόμενη χρονιά φυτεύονται, βλαστάνουν και, ω της τύχης μας, προκύπτει ότι προέρχονται από δύο διαφορετικές ποικιλίες. Ποιος είναι ο Αυγουσιάτης; Τι είναι η άλλη ποικιλία; Κανείς δεν ξέρει κάτι. Στο μεταξύ, μια έρευνα σε αρχειακό υλικό της Ζακύνθου βγάζει λαγό! Σε ένα καταγεγραμμένο λαϊκό σιχούργημα του 1601 (εποχή Ενετοκρατίας), ο δημιουργός του απαριθμεί τις 34 + 1 (η τελευταία δυσανάγνωστη) ποικιλίες αμπέλου της πολυστάφυλης Ζακύνθου. Όπου ο τελευταίος στίχος αναφέρεται στον Αυγουσιάτη σαν την καλύτερη ερυθρή ποικιλία του νησιού!

Άρα η επιλογή ήταν σωστή και ελπιδοφόρα. Άλλα ας ξαναγουρίσουμε στα εμβολιασμένα έρριζα. Αναπτύσσονται και επιβεβαιώνεται ότι είναι από δύο ποικιλίες. Θα πρέπει να περιμένουμε να καρπίσουν για να διαπιστώσουμε ποια είναι τελικά τι. Έτσι και γίνεται. Η δεύτερη ποικιλία προκύπτει Βοϊδομάτης και στην πρώτη οινοποίηση που ακολουθεί

αποδεικνύεται ποιοτικά σημαντικά υποδεέστερη από τον Αυγουσιάτη. Τα πρέμνα του Βοϊδομάτη εμβολιάζονται επιτόπου σε Αυγουσιάτη και, τελικά, πέντε περίπου χρόνια μετά, το Κτήμα Μερκούρη αποκτά ένα αυτοτελές μονοποικιλιακό αμπελοτεμάχιο Αυγουσιάτη.

Φτάνοντας στο μπουκάλι

Θα περάσουν αρκετά χρόνια. Θα γίνουν διαδοχικές οινοποιήσεις και θα δοκιμάσουμε τον Αυγουσιάτη σαν φρέσκο, σαν ροζέ και σαν blend με άλλες ποικιλίες του Κτήματος -κυρίως το γαλλικό Mourvedre- για τη δημιουργία του ερυθρού ξηρού Π.Γ.Ε. Ηλεία “Αντάρης”. Πάντα με πάρα πολύ καλά αποτελέσματα. Παράλληλα, το Ινστιτούτο Αμπέλου & Οίνου, με μικροοινοποιήσεις σε σταφύλια Αυγουσιάτη που στέλνει το Κτήμα Μερκούρη, θα καταλήξει στα δικά του συμπεράσματα, έτσι ώστε όταν προ ετών, για λόγους marketing, αμπελουργοί της Σάμου θα ζητήσουν την πρότασή του για μια ερυθρή ποικιλία στο νησί τους, το Ινστιτούτο τους προτείνει τον Αυγουσιάτη. Σήμερα, η ποικιλία βρίσκεται σε ανοδική τροχιά σε όλη τη χώρα, με τη Ζάκυνθο να παράγει τους δικούς της εμφιαλωμένους “Αυγουσιάτες”, όπως και άλλα οινοποιεία στην Ηλεία και αλλού, και το Κτήμα Μερκούρη, έχοντας διαπιστώσει τις ποιοτικές δυνατότητες της ποικιλίας, εκτός από το “Αντάρης” (blend Αυγουσιάτη 60% και Mourvedre 40%), παράγει και τον δικό του μονοποικιλιακό “Αυγουσιάτη”, έναν υπέροχο ερυθρό ξηρό οίνο, με βαθύ ρουμπινί κόκκινο χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων που ποικίλουν από βύσσινο, βατόμουρο, βανίλια, πράσινο πιπέρι και καρύδι, με μέτρια οξύτητα και με μαλακές, ευλύγιστες τανίνες οι οποίες δεν του στερούν τη δυνατότητα σημαντικής παλαιώσης στο χρόνο. Ένα απολαυστικό κρασί, “παιχνιδιάρικο” και γοητευτικό, που αξίζει να “δοκιμαστεί” και να “πλουτίσει” κάθε κάβα.»

Βασίλης Κανελλακόπουλος





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΣΑΡ ΚΟΤΙΝΗ - ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΓΡΑΦΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ 1985

SMYRLIS ESTATE

Είκοσι χρόνια εμπειρίας στο αμπέλι

Για το Smyrlis Estate στο ιερό τόπο της Αρχαίας Ολυμπίας



Σε μια ευλογημένη, από τη φύση και από το πλούσιο οικοσύστημα, περιοχή της Πελοποννήσου δίπλα στον Αλφειό ποταμό, στο Στρέφι της Αρχαίας Ολυμπίας, καλλιεργούμε οικογενειακά με αγάπη και μεράκι τον ενιαίο, ιδιόκτητο αμπελώνα μας, έκτασης 52 στρεμμάτων.

Φιλοσοφία μας είναι ότι, όταν η πρώτη ύλη είναι εξαιρετικής ποιότητας, τότε και το κρασί που θα παραχθεί θα είναι αντίστοιχο. Με οδηγό αυτό, έχουμε επιλέξει να καλλιεργούμε αποκλειστικά και μόνο τα δικά μας σταφύλια με ήπιες τεχνικές, χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και πάντα με σεβασμό στη φύση και στον τελικό καταναλωτή.

Σήμερα, με εφόδιο την 20ετή εμπειρία μας, πολλές δοκιμές στο αμπέλι και ακόμα περισσότερες πειραματικές εμφιαλώσεις, είμαστε στην ευχάριστη θέση να μοιραστούμε με το οινόφιλο κοινό τις 15.000 φιάλες από τις ποικιλίες Chardonnay, Merlot και Cabernet Sauvignon, που δημιουργούμε στο υπερσύγχρονο οινοποιείο Smyrlis Estate.

Εισ υγιάν!
Ανδρέας Σμυρλής

Chardonnay

ΟΙΝΟΠΟΙΩΝΤΑΣ αποκλειστικά τα δικά μας σταφύλια με απόδοση 600 κιλά/στρμ. και με τη σιγουριά για την άριστη ποιότητά τους το Chardonnay δεν περνάει από βαρέλι, γεγονός που του επιτρέπει να αναδείξει τον μοναδικό χαρακτήρα του και τα ιδανικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος. Ένα λαμπερό ανοιχτό πρασινοκίτρινο κρασί με αρώματα ανανά, πεπονιού, mango και λευκόσαρκου ροδάκινου, για την παραγωγή του οποίου πραγματοποιείται κρυσταλλοποίηση για 12-15 ώρες και ελαφρύ battonage για 2-4 μήνες με τις φίνες οινολάσπες στις δεξαμενές. Καταναλώνεται φρέσκο αν και μπορεί να περιμένει έως δύο χρόνια. Συνοδεύει ιδανικά θαλασσινά, κοτόπουλο με ελαφριές σάλτσες, πίτες, λευκά τυριά και σαλάτες. Παράγονται 6.340 αριθμημένες φιάλες των 750ml.



Merlot Ροζέ

ΕΝΑ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ αρωματικό και γευστικό ξηρό ροζέ από τη διάσημη ποικιλία Merlot και αμπελώνα απόδοσης 750 κιλών/στρμ. Η οινοποίηση με όλες τις σύγχρονες μεθόδους φέρνει σαν αποτέλεσμα ένα ανοιχτό ροδί κρασί με διακριτικές νότες φράουλας, κερασιού και ισορροπημένο τελείωμα και δροσιστικό, που καθίσταται ιδανικό για όλες τις στιγμές. Για τη διαδικασία οινοποίησης πραγματοποιείται κρυσταλλοποίηση για 6-8 ώρες. Το κρασί καταναλώνεται φρέσκο αν και μπορεί να παραμείνει στην κάβα έως και δύο χρόνια από την εμφιάλωση. Καταναλώνεται εξαιρετικά και μόνο του πριν το φαγητό ενώ παράλληλα είναι ιδανικό με ελαφρούς μεζέδες και καλοκαιρινά κρύα πιάτα.

Merlot & Cab.Sauvignon

ΕΝΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ blend στην πιο φρουτώδη εκδοχή του από αμπελώνες απόδοσης 750 κιλών/στρμ.. Το πάντρεμα αυτών των δύο κοσμοπολίτικων ποικιλιών (55% Merlot & 45% Cab. Sauvignon) είναι ο πιο ταιριαστός συνδυασμός για ένα πληθωρικό και ισορροπημένο κρασί με ευλύγιστες και στρογγυλές τανίνες και μακριά επίγευση ιδανικό για όλες τις στιγμές. Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει εκχύλιση για 15 μέρες και παλαίωση έξι μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Αποτέλεσμα, ένα κρασί με πορφυρό κόκκινο χρώμα και ιώδεις ανταύγειες, αρώματα λεπτά σοκολάτας, δαμάσκωνων μπαχαρικών καθώς και νότες βανίλιας και καπνού. Καταναλώνεται έναν χρόνο μετά την εμφιάλωση του αν και μπορεί να περιμένει 5-6 χρόνια. Συνοδεύει εξαιρετικά κοτόπουλο, κόκκινα κρέατα, και ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες.



Οινοτουριστική εμπειρία

Η ΜΟΝΑΔΑ της Οινοποιίας Μαρκόγιαννη είναι πλήρως επισκέψιμη δίνοντας στον επισκέπτη τη δυνατότητα μιας απολαυστικής οινικής εμπειρίας μέσω της γευσίγνωσίας των οίνων, καθώς και μιας περιήγησης στους χώρους της μονάδας αλλά και σε επιλεγμένους αμπελώνες. Ο επισκέπτης θα έχει τη δυνατότητα να παρακολουθήσει τις παραδοσιακές και σύγχρονες διαδικασίες του οινοποιείου, να ξεναγηθεί στην κάβα όπου φυλάσσονται οι εμφιαλωμένοι οίνοι και τα βαρέλια.



Η δεύτερη γενιά του οινοποιείου



Νέα οινικά μονοπάτια ανοίγει η Ηλεία

Φιλοσοφία η ανάδειξη γηγενών ποικιλιών στο αμπελοτόπι

Μια οικογενειακή επιχείρηση που δραστηριοποιείται από το 1982 στην αμπελοκαλλιέργεια είναι η Οινοποιία Μαρκόγιαννη, η οποία βρίσκεται στην Σκιλλουντία Ολυμπίας. Ο μυθικός Αλφειός ποταμός που χωρίζει τον Σκιλλούντα από την Αρχαία Ολυμπία και το ανάγλυφο της περιοχής, διαμορφώνουν τις ιδιαίτερες κλιματικές συνθήκες που σε συνδυασμό με την εδαφική σύσταση των αμπελώνων αποτελούν τις παραμέτρους που επισφραγίζουν

και ολοκληρώνουν την προσωπικότητα των οίνων της. Οι κυριότερες ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι ο Ροδίτης, το Ασύρτικο, οι Ασπρούδες, το Refosco, η Μαυροδάφνη, το Κολλινιατικό, το Βερτζαμί και η Μανδηλαριά. Στα προϊόντα της περιλαμβάνονται λευκοί, ροζέ και ερυθροί ξηροί οίνοι καθώς και τσίπουρο από επιλεγμένα στέμφυλα. Για τη δεύτερη γενιά του Κτήματος, τον Γιάννη και την Αντωνία, αποτελεί ουσιαστικό μέλημα ο πειραματισμός και η με-

λέτη και ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών του οικογενειακού αμπελώνα αλλά και της περιοχής. Στα αποτελέσματα της δουλειάς τους ανήκουν η επένδυση στην αμπελουργική και οινοποιητική μελέτη της ποικιλίας Βερτζαμί που δημιούργησε τον «Διάγων», ένα γοητευτικό ερυθρό κρασί που αποδίδει εξαιρετικά τα κυρίαρχα στοιχεία της, η κομψή Μαυροδάφνη που εμφανίστηκε με το όνομα «Τρίτων» και το σπάνιο πολλά υποσχόμενο Κολλινιατικό στην ετικέτα Αχέρων.





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ



Ναυαρχίδα των ετικετών της Οινοποιίας Ψαρούλη η «Υπογραφή»

Με νεύρο και δύναμη στις προκλήσεις της οινοποίησης

Μια φιλόδοξη προοιμία από την Οινοποιία Ψαρούλη

Λίγο έξω από το χωριό Βασιλάδα, στις εσοχές της Μεσσίνης, βρίσκεται, κρυμμένο μέσα σε ελαιόδεντρα και ακμαίο αμπελώνα, το boutique οινοποιείο του Κώστα Ψαρούλη, ο οποίος προτάσσει την ιδιότητα του αμπελουργού, μια ιδιότητα 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, ο οποίος μόλις πριν από δέκα χρόνια έκανε το αποφασιστι-




κό βήμα προς την οινοποίηση, όταν με 8.000 φιάλες το 2014 βγήκε στην αγορά προτείνοντας ένα κρυστάλλινο Ασύρτικο από τον γέρικο αμπελώνα της οικογένειας. Όπως εξηγεί ο ίδιος, κάθε ρώγα από τα αμπέλια που εφοδιάζουν το οινο-

ποιείο 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. Όπως ο ίδιος σημειώνει, το κοινό έχει να περιμένει ακόμα πολλά από αυτό το δυναμικά ανερχόμενο οινοποιείο, αφού στους στόχους για τα επόμενα χρόνια περιλαμβάνεται η διαμόρφωση υπόγειου κελαριού, που θα είναι επισκέψιμο και εξοπλισμένο για γευστικές δοκιμές, όσο στο μεταξύ ο Κώστας Ψαρούλης θα πειραματίζεται με νέες ποικιλίες και αμπελουργικές και οινοποιητικές προκλήσεις.



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

Psaroulis Wines
Οινοποιία Ψαρούλη 



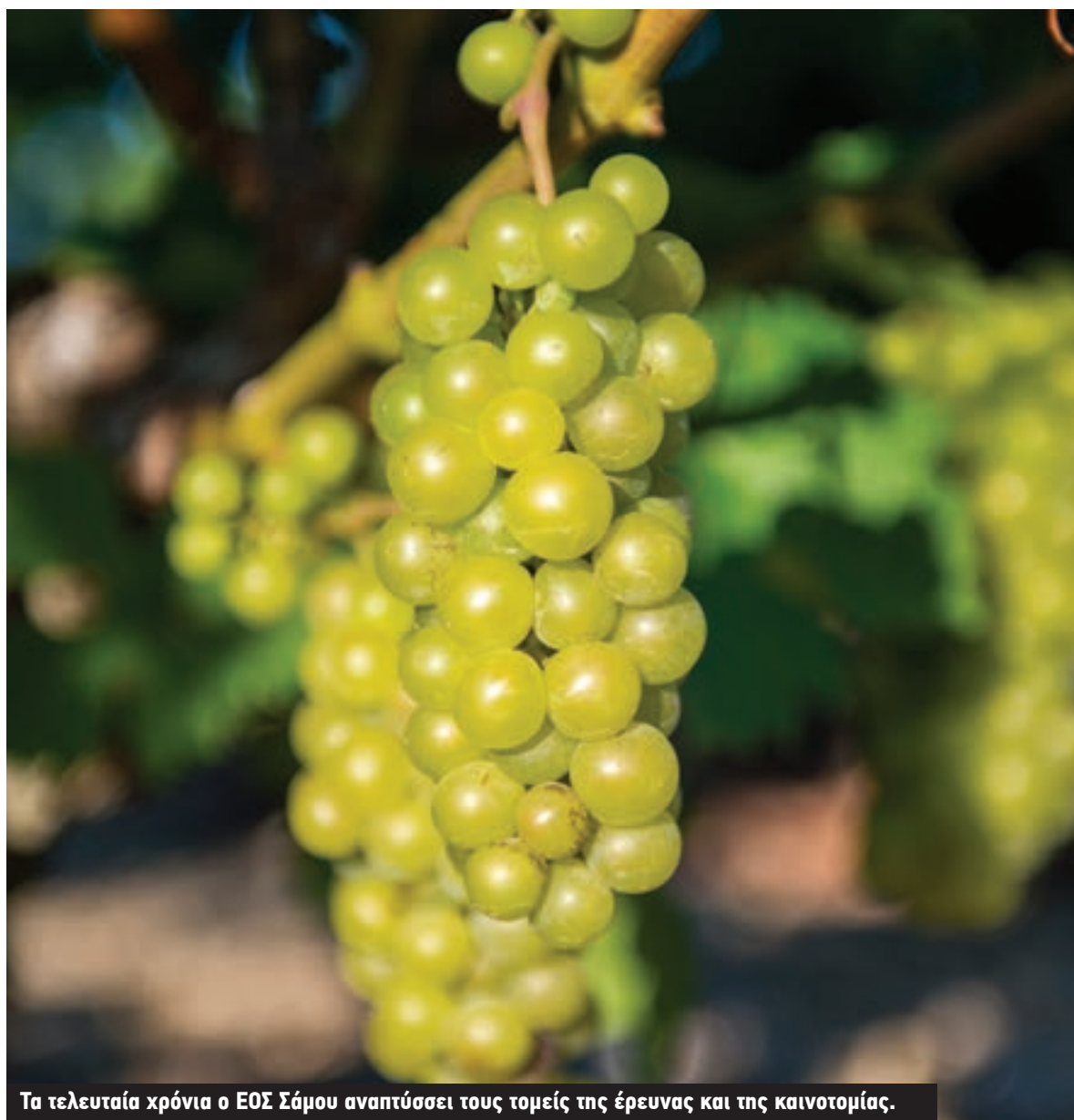
Ο Γιάννης Σκούτας παραλαμβάνει τη διάκριση από τον Λευτέρη Ρουμελιώτη, εμπορικό δ/ντή της Yara

Μόνο μπροστά

ΝΕΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ, άλματα στο πεδίο του οινοτουρισμού και μια δημιουργική προσέγγιση στην ξηρή εκδοχή του Μοσχάτου Σάμου μαζί με τον έλεγχο του 20% της γαλλικής αγοράς στην κατηγορία των γλυκών οίνων, αποτελούν μερικά από τα ηχηρά επιτεύγματα του ΕΟΣ Σάμου, που μέσα σε πέντε χρόνια με τη νέα του διοίκηση ανέκαμψε από το χτύπημα της άρσης της αναγκαστικότητας. Διά στόματος μάλιστα του προέδρου, Γιάννη Σκούτα, που παρέλαβε το Βραβείο της Συλλογικής Προσπάθειας της Χρονιάς 2022 στο πλαίσιο του θεσμού του Αγρότη της Χρονιάς της εφημερίδας Agrenda, «το τρίπτυχο που προσδιορίζει το Σαμιώτικο κρασί είναι η καινοτομία, η εξαιρετική ποιότητα την οποία χρωστάμε στους αμπελουργούς μας αλλά και ο σεβασμός στη μακρά παράδοση του νησιού».



Το άρωμα των κρασιών της Σάμου είναι πλούσιο και ισορροπημένο.



Τα τελευταία χρόνια ο ΕΟΣ Σάμου αναπτύσσει τους τομείς της έρευνας και της καινοτομίας.



Ο ΕΟΣ Σάμου πριν από τέσσερα χρόνια δοκίμασε και την είσοδό του στους φυσικούς οίνους, ένα δύσκολο εγχείρημα που στέφθηκε με επιτυχία.

Ευλογημένο το αμπέλι αξέχαστο το κρασί

Και ένας ιστορικός συνεταιρισμός, που επενδύει σε ένα λαμπρό μέλλον

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

Μια οινική ιστορία 3.000 ετών, καταγεγραμμένη σε πηγές αρχαίων συγγραφέων, με τις διήρεις «Σάμαινες» φορτωμένες «οξυπύθμενους» σαμιακούς αμφορείς, να μεταφέρουν το σαμιώτικο κρασί σε αρχαία λιμάνια όλης της Γης. Τη θέση τους εδώ και έναν αιώνα παίρνει ο υπερδραστήριος Ενιαίος Οινοποιητικός Αγροτικός Συνεταιρισμός της Σάμου (ΕΟΣ Σάμου), που εξάγει το 70% της παραγωγής του -των 4,5 χιλιάδων τόνων- σε 27 χώρες του κόσμου. Από το 1934 που ιδρύθηκε μετά από κινητοποίηση των αμπελουργών του νησιού ο ΕΟΣ Σάμου συγκεντρώνει, οινοποιεί και εμπορεύ-



εται το σύνολο της οινικής παραγωγής των 2.000 και πλέον, αμπελοκαλλιεργητών-μελών του, ενώ συνεχώς εκσυγχρονίζεται και επενδύει σε τεχνολογία και τεχνογνωσία, συνδυάζοντάς τες αρμονικά με την παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης.

Κοντά στα 1.000 διεθνή βραβεία

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

Ορεινές πεζούλες και Άσπρο Μοσχάτο Σάμου

Στο 98% των αμπελώνων της Σάμου, έκτασης 10.000 στρεμμάτων, καλλιεργείται το «Άσπρο Μοσχάτο», ένα μικρόρωγο σταφύλι, το οποίο θεωρείται ο πιο ευγενής κλώνος της οικογένειας των Μοσχάτων. Οι αμπελώνες όπου φύεται είναι ημιορεινοί και ορεινοί, διαμορφωμένοι σε χαμηλό κύπελλο. Εκτείνονται σε όλη τη Σάμο, σε υψόμετρο μέχρι και πάνω από τα 900 μ. Εκεί η καλλιέργεια γίνεται στις πατρογονικές πεζούλες ξερολιθιάς με μικρές στρεμματικές αποδόσεις. Το έδαφος σε συνδυασμό με το ευνοϊκό για την αμπελοκαλλιέργεια μικροκλίμα και την ευνοϊκή επίδραση της θαλάσσιας αύρας, δίνουν τη δυνατότητα στα σταφύλια να ωριμάζουν σταδιακά, πράγμα που τους προσδίδει έναν ιδιαίτερο αρωματικό χαρακτήρα ενώ χαρίζουν οίνους, ξηρούς, ημίξηρους και γλυκείς, με άρωμα ποιότητας και αξέχαστη γεύση.



Το boutique Οινοποιείο Vapistis στην Στενή Τήνου

Για τηνιακές βεγγέρες και δύσκολους ουρανίσκους

Το Οινοποιείο Vapistis εργάζεται οκληρά στον αμπελώνα της Τήνου

Ήταν το 2012 όταν ο Ιωάννης Βαπτιστής Μωραΐτης αποφάσισε να ξαναζωτανέψει τον αμπελώνα του παππού του, στον οποίο δεσπόζει ένας παραδοσιακός περιστερώνας.

Αρχικά, το σκεπτικό του ήταν να προσκαλεί τους δικούς τους σε τηνιακές βεγγέρες. Όμως, το 2013 με τις συμβουλές και τις παροτρύνσεις γνωστών του και του οινολόγου Ηλία Ρουσσάκη ξεκίνησε τα πρώτα επαγγελματικά βήματα στα οινικά μονοπάτια.

Το 2013 οι πρώτες φυτεύσεις

Από το 2013 φυτεύθηκαν οι λευκές ποικιλίες Ασύρτικο, Μονεμβασιά και οι ερυθρές Μαυροτράγανο, Μαυροθήρικο (Μαυροθήλυκο) σε 15 στρέμματα αμπελώνα. Το 2016 έγινε ο πρώτος τρύγος όπου τα σταφύλια τα ξημερώματα τρυ-

γήθηκαν και αμέσως μετά, σε κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας, μεταφέρθηκαν στην Σαντορίνη, στο Οινοποιείο Vassaltis του καλού του φίλου Γιάννη Βαλαμπούς, ώστε να οινοποιηθούν. Τις πρώτες δυο χρονιές κυκλοφόρησαν δύο ετικέτες το Vapistis Λευκό και το Vapistis Ερυθρό.

Το 2018 χτίστηκε το boutique οινοποιείο

Το 2018 φυτεύτηκε ακόμη μια ποσότητα Ασύρτικου κόντα στον πρώτο αμπελώνα. Παράλληλα, την ίδια χρονιά ολοκληρώθηκε και η δημιουργία του «boutique» οινοποιείου στην Στενή. Έκτοτε, η παραγωγική διαδικασία γίνεται πλέον στο Οινοποιείο Vapistis. Ταυτόχρονα με τη δημιουργία του οινοποιείου, ήρθαν να γεμίσουν την πα-

ρέα των δύο πρώτων οίνων, άλλες τρεις ετικέτες, το Antara που είναι το μονοποικιλιακό Ασύρτικο, το Altana που είναι μονοποικιλιακό Μαυροθήρικο και το Mastroγιαννί που είναι μονοποικιλιακός Ροδίτης που παλαιώνει επτά μήνες σε γαλλικό δρύινο βαρέλι και ωριμάζει δύο χρόνια στη φιάλη.

Κάθε χρόνο γίνονται βήματα και προσπάθειες εξέλιξης τόσο σε νέες ιδέες όσο και σε τεχνολογικό υλικό. Έτσι, το 2020 πραγματοποιήθηκε μία επιθυμία της αναβίωσης των τοπικών ποικιλιών, παράγοντας έναν οίνο από την τοπική ποικιλία Ποταμίσι. Επίσης, παράχθηκε μονοποικιλιακό Μαυροτράγανο όπου παλαιώσε σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Το 2021 δημιουργήθηκε ο καινούργιος χώρος γευσιγνωσίας για μία ολοκληρωμένη οινοτουριστική εμπειρία.



Vaptistis Ερυθρό

**45% ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ ,
45% ΜΑΥΡΟΘΗΡΙΚΟ
& 10% ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ**

Κοινό πρωτόκολλο οινοποίησης, εκχύλιση διάρκειας 12 ημερών, αλκοολική ζύμωση με γηγενείς ζύμες διάρκειας 15 ημερών στους 32°C, ωρίμανση στη δεξαμενή με τις οινολάσπες για 6 μήνες και ένα χρόνο περίπου ωρίμανση στη φιάλη. Χρώμα ρουμπινιού μεσαίου βάθους και έντασης. Άρωμα πιπεράτου / πικάντικου κόκκινου φρούτου, μπαχαρικών και βοτάνων. Γεύση φρουτώδης με πικάντικες νύξεις και αίσθηση διακριτικής φυτικότητας και ζωικότητας, με λεπτές, πικάντικες τανίνες. Συνοδεύει ψάρια μαγειρεμένα με κόκκινη σάλτσα, άπαχα κρέατα και κυνήγι.



Vaptistis Λευκό

**70% ΑΣΥΡΤΙΚΟ
& 30% ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ**

Κοινό πρωτόκολλο οινοποίησης των δύο ποικιλιών, στατική απολάσπωση στους 14°C, αλκοολική ζύμωση στους 17°C διάρκειας 20 ημερών, ωρίμανση 6 μηνών στην ανοξείδωτη δεξαμενή με την παρουσία των οινολασπών και συχνή ανάδευση τους (batonnage) και μετά ωρίμανση 4 μήνες στη φιάλη. Ένα κρασί με καθαρινί χρώμα. Άρωμα κυρίως φρούτων με διακριτικές νύξεις ζυμών, φρουτώδης γεύση. Δροσερή οξύτητα και σωστή λιπαρότητα με γλυκιά επίγευση ικανοποιητικής διάρκειας. Συνοδεύει σχετικά στεγνά ψάρια, διάφορα άλλα θαλασσινά, κοτόπουλο μεμανιτάρια και είναι πολύ καλή παρέα για τις καλοκαιρινές νύχτες των διακοπών.



VAPTISTIS
winery

VAPTISTIS WINERY

Στενή 84 200 Τήνος | Τ.22830 42155 - 6977434878

www.vaptistiswinery.com





Αφορμή για τη δημιουργία του οινοποιείου ήταν το πάθος του Κωνσταντίνου Ρούσσου για το αμπέλι.

Στη χρυσοφόρα γη της αμπέλου

Την παραγωγή των παριανών κρασιών συνεχίζει το Κτήμα Ρούσου



Χρυσοφόρα γη της αμπέλου θεωρούνταν από την αρχαιότητα η Πάρος, νησί με τεράστια αμπελοοινική παράδοση που συνεχίζεται μέχρι τις μέρες μας.

Τα σταφύλια της, με όλα τα πλούσια, ιδιαίτερα συστατικά του εδάφους, του ήλιου και της θάλασσας, παρήγαγαν φημισμένο οίνο εξαιρετικής ποιότητας και γεύσης που εξαγόταν και εύφρανε τις καρδιές στα πέρατα του κόσμου.

Σήμερα, η παράδοση αυτή συνεχίζεται με τα Παριανά κρασιά που παράγει το Κτήμα Ρούσσος και φτιάχνονται με μεράκι, φροντίδα και αγάπη. Η διαδικασία οινοποίησης γίνεται με καινοτόμες μεθόδους υψηλότεων προδια-

KR
Ktima
ROUSSOS

γραφών που εξασφαλίζουν σταθερή ποιότητα και μοναδική γεύση. Το οινοποιείο μετρά μόλις έξι έτη πορείας και αφορμή για τη δημιουργία του ήταν το πάθος του Κωνσταντίνου Ρούσσου για το αμπέλι και τη γη. Στα 150 ιδιόκτητα στρέμματα καλλιεργούνται τοπικές ποικιλίες, όπως Μαλαγουζιά, Μονεμβασιά, Ασύρτικο, Μανδηλαριά, Σαββατιανό, Μάυρο και Λευκό Ανδάνι. Αυ-

τή τη στιγμή κυκλοφορούν επτά ετικέτες, κάποιες από τις οποίες έχουν αποσπάσει διεθνή βραβεία. Το οινοποιείο βρίσκεται στην περιοχή «Αστέρας» της Πάρου. Διαθέτει επισκέψιμο χώρο, στον οποίο υπάρχει δυνατότητα γευσισ-γνωσίας με θέα τους αμπελώνες.



*Δυνατότητα γευσιγνωσίας
των κρασιών του με θέα
τους αμπελώνες προσφέρει
το Οινοποιείο Ρούσσου
που βρίσκεται στον
Αστέρα της Πάρου*



KR
Ktima
ROUSSOS

*Με τη σφραγίδα ποιότητας
υψηλών προδιαγραφών στην παραγωγή οίνου,
δημιουργούμε σύγχρονα θαύματα της γάριας γης,
που γεννιούνται με την αναβίωση
της παραδοσιακής αμειλουργίας και οινοποίησης.*

ΚΤΗΜΑ ΡΟΥΣΣΟΣ

ΑΣΤΕΡΑΣ ΠΑΡΟΥ | Τ. 2284 051 798 | EMAIL: info@ktimaroussos.gr

www.ktimaroussos.gr





Ο οινοποιός Αρτέμης Καραμολέγκος



Μοναδικά αμπελοτόπια της Θηραϊκής γης αποτυπώνονται στα κρασιά του Οινοποιείου.

Το Ασύρτικο

στις καλύτερες στιγμές του

Χωρίς ουμβιβασμούς στην ποιότητα το Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος

Η βαθιά αγάπη για τη γη και πρωτίστως για το αμπέλι αποτελούν κύρια χαρακτηριστικά της πορείας του Οινοποιείου Αρτέμης Καραμολέγκος, όπου από το 1952 με τη φύτευση των πρώτων αμπελιών μέχρι και σήμερα, αποτελεί φυσική συνέχεια της παράδοσης της οικογένειας του Αρτέμη. «Η αγάπη μου για το κρασί ξεκίνησε από τον παππού, όταν τα καλοκαίρια ανυπομονούσα να ξυπνήσω πέντε η ώρα το πρωί και να τον ακολουθήσω στα αμπέλια» διηγείται ο οινοποιός. Και αν επισκεφτεί κανείς τον καταπληκτικό χώρο του οινοποιείου, ανακαλύπτει τις ποικίλες εκφράσεις του Ασύρτικου, που αποτυπώνονται μέσα από τις ετικέτες. Ξεκινώντας με το εμβληματικό κρασί Πυρίτης, ξεδιπλώνεται μια γκάμα μοναδικών

Ασύρτικων από αυτόριζους αμπελώνες μέχρι και 200 ετών. Ο Πυρίτης, εμπνευσμένος από τη λέξη «πυρ» που στην αρχαία ελληνική σημαίνει «φωτιά», συνδέοντας έτσι την ιστορία του νησιού, αποτελεί μια μινιμαλιστική έκφραση του Ασύρτικου με σκοπό την ανάδειξη του ηφαιστειογενούς εδάφους, μέσα από τον δυναμικό χαρακτήρα, την ορυκτότητα και την πολυπλοκότητα που μπορεί να εξελιχθεί σε βάθος δεκαετίας. Ο πειραματισμός, τόσο στο αμπέλι αλλά και με τη μορφή μικροοινοποιήσεων, έχει φέρει στην επιφάνεια εκφράσεις του Ασύρτικου, όπως το πρώτο skin-contact Ασύρτικο στη Σαντορίνη, αλλά και οίνους από τρία μοναδικά αμπελοτόπια της Θηραϊκής γης, αναδεικνύοντας τις διαφορές

της κάθε περιοχής του νησιού. Το ταξίδι της γευσίγνωσας, λαμβάνει χώρα στους μαγευτικούς καταπράσινους κήπους του επισκέψιμου χώρου του Οινοποιείου, δίνοντας την ευκαιρία στους επισκέπτες να εξερευνήσουν τόσο το κρασί στο ποτήρι τους, όσο και να έρθουν σε άμεση επαφή με το χώρο της οινοποίησης και της παλαίωσης. Ταυτόχρονα, οι επισκέπτες καλούνται να εξερευνήσουν τον άρρηκτο δεσμό μεταξύ γαστρονομίας και κρασιού συνδυάζοντας τις ετικέτες του Κτήματος με εξαιρετικές παραδοσιακές συνταγές της Σαντορίνης στο εστιατόριο «Άρωμα Αυλής» ή ακόμα και να μάθουν τα μυστικά των τοπικών συνταγών, κάνοντας μαθήματα μαγειρικής με υλικά από το ιδιόκτητο αγρόκτημα.



Single Vineyards

Η ΣΕΙΡΑ των Single Vineyards αναδεικνύει τη δυναμική του Ασύρτικου σε πέρας χρόνου, και δίνει έμφαση σε σπάνια αμπελοτόπια όπως αυτό του Φτέλος, που βρίσκεται στην άκρη της Καλντέρας και δίνει την αίσθηση της θάλασσας στη γεύση, αφήνοντας μια κρυστάλλινη ατελείωτη επίγευση. Αξίζει να επισημανθεί, ότι η κυκλοφορία της σειράς Single Vineyards πραγματοποιείται έπειτα από τουλάχιστον ένα χρόνο παραμονής των φιαλών στο κελάρι και σε εξαιρετικές μόνο χρονιές.

*Μόνο σε
εξαιρετικές
χρονιές γίνεται
η κυκλοφορία
των ετικετών της
σειράς **Single
Vineyards***





Διδάσκει αρχιτεκτονική

ΕΙΝΑΙ ΕΝΤΥΠΩΣΙΑΚΟ

το γεγονός ότι σήμερα, 70 και πλέον χρόνια μετά, η σύγχρονη οινοποίηση μελετά τύπους δεξαμενών και τρόπους οινοποίησης που στο ιστορικό Οινοποιείο Βενετσάνου ήταν δομικά χαρακτηριστικά της λειτουργίας του.



Το Οινοποιείο Βενετσάνου είναι πλήρως επισκέψιμο

Όταν η δύναμη της φύσης γράφει την ιστορία της οινοποίησης

Ένα ιστορικό οινοποιείο δημιουργεί σήμερα στη Σαντορίνη μια σύγχρονη σειρά κρασιών

Ακριβώς πάνω από το λιμάνι του Αθηνιού, στο φρύδι της Καλντέρας, ανάμεσα στα αμπέλια και στα βράχια των γκρεμών που κόβουν την ανάσα, «φωλιάζει» το ιστορικό οινοποιείο Βενετσάνου, που ορίζει θα λέγαμε το πέρασμα στη νέα εποχή της οινικής Σαντορίνης. Από την εποχή της «κάναβας» στην εποχή των οργανωμένων οινοποιείων και των εμφιαλωμένων οίνων.

Όλα άρχισαν το 1947, όταν ο φέρελπις χημικός-οιολόγος Γ. Βενετσάνος αποφασίζει, σε χαλεπούς καιρούς, μαζί με τον αδελφό του Ζάννο, την ίδρυση του πρώτου οργανωμένου οινοποιείου στο νησί. Έως τότε το αμπέλι ήταν η παραδοσιακή καλλιέργεια και οι κάναβες τα προβιομηχανικά, οικιακά σχεδόν, οινοποιεία, διάσπαρτα σε όλα τα χωριά.

Αυτή την πραγματικότητα ήρθε να αλλάξει ο φιλομαθής Γ. Βενετσάνος. Αποτυπώνει στο χαρτί με το μολύβι το βασικό σχέδιο του προς ίδρυση οινοποιείου. Ελλείψει ενεργειακών πηγών (δεν υπήρχε τότε ηλεκτρισμός στο νησί) το τετραώροφο οίκημα σχεδιάζεται ώστε να λειτουργεί αποκλειστικά με το νόμο της βαρύτητας, που βοηθά συνάμα ποιοτικά το οινικό αποτέλεσμα. Το οινοποιείο κατα-



σκευαστικά είναι ανατρεπτικό. Αρχίζει να χτίζεται από πάνω προς τα κάτω ενώ στην ουσία είναι σμιλεμένο μέσα στη Θηραϊκή γη, χωρίς χρήση σιδήρου. Οι δεξαμενες όπου λαμβάνει χώρα η αλκοολική ζύμωση είναι «σμιλεμένες» μέσα στη Θηραϊκή γη και έχουν ωοειδές σχήμα. Είναι πιθανότατα το μοναδικό οινοποιείο στην Ευρώπη που είναι φτιαγμένο με αυτό τον τρόπο. Λειτουργεί για 30 χρόνια ασταμάτητα και εκεί ξεκινά η εμφιάλωση των κρασιών. Το 1979 διακόπτεται η λειτουργία του και από το 2014 επαναλειτουργεί από τους ανιψιούς κληρονόμους του Βενετσάνου, Αναστάσιο-Νικόλαο Ζώρζο και Ευάγγελο Ζώρζο.

Νέα οινικά προϊόντα

Το Οινοποιείο Βενετσάνου παράγει σήμερα τους οίνους ΠΟΠ Σαντορίνη Βενετσάνος και Νυχτέρι, το ευωδιαστό Αναγαλλίς Ροζέ, το βαθύχρωμο ερυθρό Μαντηλαριά Βενετσάνου, κα-

θώς και δύο ξεχωριστά γλυκά κρασιά, το ερυθρό Λιαστός και το Vinsanto Βενετσάνου με τη μοναδική πολυπλοκότητα. Από το 2019 όπου ανακαινίστηκε και τέθηκε σε λειτουργία ο νέος χώρος παραγωγής, που βρίσκεται ακριβώς δίπλα στο αρχικό παλιό Οινοποιείο Βενετσάνου, κυκλοφορούν δύο λευκά οινικά προϊόντα σε περιορισμένη ποσότητα φιαλών. Το ΠΛΑΤΑΝΙ-ΑΘΗΡΙ και το Βενετσάνος THEORY. Επίσης έχουν παραχθεί σε περιορισμένη ποσότητα ένας ΠΟΠ λευκός από μία ετικέτα από ένα μόνο αμπελοτόπι (single vineyard), καθώς και το Santorini OAK. Αυτά τα δύο προϊόντα θα παράγονται σε εξαιρετικές χρονιές σε λίγες φιάλες.

Τέλος το 2022 εμφιαλώθηκε ένα ξεχωριστό προϊόν, το SAINT JOHN, αναβιώνοντας μια σημαντική ετικέτα του Οινοποιείου Βενετσάνου. Πρόκειται για μια Σαντορίνη που ωρίμασε για 30 συνεχείς μήνες σε 500 λίτρων νέο βαρέλι και παρήχθησαν 600 αριθμημένες φιάλες.

Ας σημειωθεί ότι το Οινοποιείο Βενετσάνου είναι επισκέψιμο με ξεναγήσεις στον μουσειακό χώρο και γευστικές δοκιμές αλλά και διοργάνωση εκδηλώσεων.



Ένα μοναδικό σε ό,τι αφορά την κατασκευή του οινοποιείο



Η ιστορική οικογένεια Βενετσάνου



HATZIDAKIS
SANTORINI

Θέληση σημαίνει το κεφάλι πάντα ψηλά

*Το Οινοποιείο Χατζηδάκη
γιορτάζει 25 χρόνια
δημιουργίας*

Όλα ξεκίνησαν όταν η Κωνσταντίνα Χρυσού έδειξε στον Χαρίδημο Χατζηδάκη έναν παραμελημένο αμπελώνα της οικογένειάς της, σε υψόμετρο 330 μ. στο χωριό Πύργος Καλλιστής. Αυτός έμελλε να είναι ο πρώτος αμπελώνας στη Σαντορίνη που καλλιεργήθηκε βιολογικά με πιστοποίηση από τη ΔΗΩ και έθεσε τα θεμέλια ώστε το Οινοποιείο Χατζηδάκη να είναι σήμερα ένας πιστοποιημένος εξ ολοκλήρου βιολογικός καλλιεργητής του νησιού, που πιστεύει απολυτα στην ποιότητα της πρώτης ύλης. Στόχος της ομάδας και της οικογένειας Χατζηδάκη είναι η παραγωγή οίνων ποιότητας, σε περιορισμένες ποσότητες και προσανατολισμένους στην έκφραση του terroir του νησιού, μέσα από τις γηγενείς ποικιλίες της Σαντορίνης, κάνοντας αποκλειστικά ζυμώσεις με γηγενείς ζύμες. Τα κρασιά συνεχίζουν να φτιάχνονται από νέους ανθρώπους, πιστούς στη φιλοσοφία της οικογένειας, για ανθρώπους που αγαπούν το ποιοτικό κρασί της Σαντορίνης, που εκφράζει την απόλυτη τυπικότητα του νησιού.



Από αριστερά Αντώνης, Στέλλα και Αριάδνη Χατζηδάκη μαζί με τη μητέρα τους Κωνσταντίνα Χρυσού

Με πάθος, μεράκι και πολύ αγώνα

ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Χατζηδάκη φέτος γιορτάζει
25 χρόνια με συναισθήματα:

- Σεβασμού για τον μοναδικό Σαντορινιό αμπελώνα
- Αγάπης για το Ασύρτικο, το Αιδάνι, το Μαυροτράγανο, το Βουδόματο, τη Μανδηλαριά και όλες τις γηγενείς ποικιλίες
- Απόλυτης εκτίμησης προς τους αμπελουργούς της Σαντορίνης
- Με πάθος, μεράκι, χαρές, λύπες, χαμόγελα, δάκρυα, πείσμα, θέληση, αγώνα, αλλά πάντα με το κεφάλι ψηλά.



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ
T. 0030 693 110 7100 | EMAIL: hatzidakishospitality@gmail.com

www.hatzidakiswines.gr



Ο ονοκριτικός James Suckling βαθμολόγησε με 93 pts το Afoura Santorini 2021, με 91 pts το ICON και 90 pts το Anhydrous Santorini





Λένγκα Γρηγοριάδου και Απόστολος Μούντριχας

Αυστηρή ομορφιά

*Γεφυρώνει το παρόν με το μέλλον
η φιλοσοφία του Οινοποιείου Anhydrous*

Ο άνυδρος τόπος της Σαντορίνης και οι περίτεχνες κουλούρες με τις 400 ετών ρίζες που αναζητούν με αγωνία θρεπτικά στοιχεία και ίχνη υγρασίας συνθέτουν την τελευταία δοκιμασία του οινοποιού Απόστολου Μούντριχα, που ενίσχυσε το 2012 τους δεσμούς του με το εμβληματικό νησί των Κυκλάδων, εξασφαλίζοντας με τα κρασιά του νέες διακρίσεις γι' αυτό το απαιτητικό terroir. Στη δεκαετή πορεία του οινοποιού στο ηφαιστειακό αμπέλι της Σαντορίνης, άλλαξαν αρκετά, κυρίως στην ιδιοσυγκρασία του, με το rebranding που ξεκίνησε το 2021 να αλλάζει την ονομασία του οινοποιείου σε «Anhydrous», μια λέξη που προέρχεται από το ελληνικό «άνυδρος», σηματοδοτώντας την απόλυτη πια ταύτιση του εγχειρήματος και των ανθρώπων του με τη Σαντορίνη. Την κατανόηση σε βάθος του terroir της Σαντορίνης, μαρτυρά και το λογότυπο, ο σχεδιασμός του οποίου αποτελεί μια συμβολική απεικόνιση του αμπελοτοπίου και των απρόβλεπτων καιρικών συνθηκών που επικρατούν στο νησί. Εδώ τα στοιχεία της φύσης εναλλάσσονται συνδράμοντας στην ποιότητα και την πολυπλοκότητα των κρασιών ενώ παρουσιάζονται σε μια εικόνα ως σύνολο, με σχεδιασμό που παραπέμπει σε γκραβούρα, γεφυρώνοντας με αυτό τον τρόπο, το παρελθόν με το μέλλον. Στις νέες ετικέτες του Anhydrous, το οποίο βρίσκεται στο χωριό Έξω Γωνιά, ενώ διατηρεί αμπελώνες σε διάφορες περιοχές, περιλαμβάνονται οι «Santorini» (Ασύρτικο, Αθήρι και Ανδάνι), «Afoura» (Ασύρτικο), «Icon» (Ασύρτικο), «Grace» (Μανδηλαριά) και «St Nicolas» (Μαυροτράγανο και Μανδηλαριά).





Με της γης ΤΟΝ ΠΛΟΥΤΟ

Πορεύεται στο χρόνο το Οινοποιείο Γαβαλά

Το οικογενειακό οινοποιείο Γαβαλά, ένα από τα παλαιότερα οινοποιεία της Σαντορίνης, βρίσκεται στο παραδοσιακό χωριό Μεγαλοχώρι. Σκοπός της οικογένειας είναι να αναδείξει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του εδάφους της Σαντορίνης. Ο οινοποιός τέταρτης γενιάς είναι ο Γιώργος Γαβαλάς και η 5η γενιά είναι ο γιος του, Βαγγέλης. Με σεβασμό στις τοπικές ποικιλίες, το οινοποιείο εστιάζει σε περιορισμένης ποσότητας παραγωγή ενώ οινοποιεί την πιο γνωστή ποικιλία στην Ελ-

λάδα, το Ασύρτικο, καθώς και Ανδάνι, Μανδηλαριά και Μαυροτράγανο. Προκειμένου να αναδείξει τον πλούτο της γης, είναι το μόνο οινοποιείο στη Σαντορίνη που χρησιμοποιεί τις γηγενείς σπάνιες ποικιλίες Κατσανό και Βουδόματο. Συνολικά η ετήσια παραγωγή ανέρχεται στις 80.000 - 100.000 φιάλες και διανέμεται στην Ελλάδα καθώς και σε αγορές του εξωτερικού όπως οι ΗΠΑ, η Ιαπωνία, η Γερμανία, το Βέλγιο, το Ηνωμένο Βασίλειο, η Ελβετία και η Κύπρος.



Η ΙΣΤΟΡΙΑ

1920 ΕΞΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΑΙΓΥΠΤΟ

Μέχρι τη δεκαετία του 1920 υπήρχε διανομή κυρίως σε πελάτες στη Σαντορίνη, καθώς επίσης και στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου.

1998 ΠΡΩΤΗ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Για πρώτη φορά το 1998, η οικογένεια εμφιάλωσε τη δική της παραγωγή «Vinsanto» και «Σαντορίνη» στο μικρό αλλά μοντέρνο οινοποιείο-κάναβα στο Μεγαλοχώρι.



2006 ΑΝΑΒΙΩΣΗ ΚΑΤΣΑΝΟ

Το οινοποιείο έκανε την πρώτη προσπάθεια αναβίωσης αυτής της σπάνιας γηγενής ποικιλίας που καλύπτει το 1% ολόκληρου του αμπελώνα του νησιού. Σήμερα, το Οινοποιείο Γαβαλά είναι το μόνο που οινοποιεί το Κατσανό με πολύ περιορισμένη παραγωγή 4.000 φιαλών.

ΣΗΜΕΡΑ

Σήμερα το οινοποιείο παράγει 10 διαφορετικές ετικέτες, όλες από γηγενείς ποικιλίες, με συνολική παραγωγή περίπου 80.000 - 100.000 μπουκάλια.

ΤΕΛΗ ΤΟΥ 18ΟΥ ΑΙΩΝΑ Η ΑΡΧΗ

Το οινοποιείο ιδρύθηκε από τον οινοποιό πρώτης γενιάς που παρήγαγε κυρίως κρασί για την οικογένειά του, αλλά πουλούσε επίσης ένα μέρος του.

1930 ΔΙΑΝΟΜΗ ΣΤΗΝ ΑΘΗΝΑ

Αργότερα, το 1930 το οινοποιείο ξεκίνησε να στέλνει το κρασί στην Αθήνα και τον Πειραιά. Η διαδικασία αποστολής θα μπορούσε να περιγραφεί ως γιορτή. Από τις κάρτες τα μουλάρια φόρτωναν δέρματα κασίκας που ήταν γεμάτα κρασί και τα μετέφεραν στο λιμάνι των Φηρών, σε βαρέλια των 600 κιλών, που ονομάστηκαν βόμβες. Στη συνέχεια, τα βαρέλια μεταφέρονταν με καΐκια στον Πειραιά.

2004 ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟΥ ΧΩΡΟΥ

Το 2004 το οινοποιείο σχηματίστηκε έτσι ώστε να είναι προσβάσιμο για γευσσιγνωσίες κρασιού και ξεναγήσεις. Σήμερα είναι διαθέσιμο σχεδόν όλο το χρόνο, ώστε οι άνθρωποι να μπορούν να το επισκεφθούν και να έχουν μια εκτεταμένη εμπειρία στα κρασιά της Σαντορίνης.

2013 ΝΕΕΣ ΕΤΙΚΕΤΕΣ

Ξεκίνησε μια σειρά νέων ετικετών, που καλύπτουν όλο το εύρος των τοπικών ποικιλιών. Συγκεκριμένα, παρήχθησαν Βουδόματο, Μαυροτράγανο και Ασύρτικο με γηγενείς ζύμες.



Γιώργος Γαβαλάς



Σημαντικές διακρίσεις

Από τις πιο σημαντικές διακρίσεις που έχουν λάβει τα κρασιά του Οινοποιείου Γαβαλά είναι οι ακόλουθες:

Vinsanto 2009

Τρόπαιο για το Καλύτερο Διεθνές Επιδόρπιο Κρασί (Ιαπωνία Ιούνιος 2016, 19th Japan Wine Challenge 2016)

Santorini 2018

Texsom 2019 – Ειδική Διάκριση – Καλύτερο Ελληνικό Λευκό Κρασί

Santorini 2019

Decanter World Wine Awards 2019 – Gold Medal 96 / 100



Η γνώση είναι εξέλιξη διδάσκει το κρασί

«Ερευνώντας, δημιουργούμε κάτι μοναδικό» προσηλεύει η ομάδα του Κτήματος Μιχαλάκη

Στην καρδιά της Κρήτης, στο Παρθένι Ηρακλείου στις πλαγιές της κοιλάδας όπου η ιστορία του κρασιού χάνεται στους αιώνες και το αρχαίο πατητήρι του Βαθύπετρου εντυπωσιάζει ανέγγιχτο από το 2500 π.Χ., φωλιάζει το Κτήμα Μιχαλάκη. Ένα μοναδικό terroir, μια ενιαία ορεινή έκταση 450 στρεμ-

μάτων, στα 550 μέτρα υψόμετρο, αποτελούσε άλλοτε αμπελοτόπι που ανήκε στο μεγάλο Μετόχι της Ιεράς Μονής Αγ. Γεωργίου του Επανωσήφη. Μια περιοχή, το μικροκλίμα της οποίας συμβάλλει τα μέγιστα στην επιτυχία της αμπελοκαλλιέργειας και στην ποιότητα των παραγόμενων οίνων προσφέροντας ήπι-





**Οι παραδόσεις, οι μνήμες,
οι καρποί της κρητικής γης, μας
μιλούν για όλα αυτά που υπήρχαν,
υπάρχουν και θα υπάρχουν**



ους χειμώνες και καλοκαίρια που δροσίζονται από τους ανέμους του πελάγους. Ο σεβασμός προς τη Γη και η επιμελής φροντίδα στον αμπελώνα επιτρέπουν στο Κτήμα Μιχαλάκη να αναδεικνύει τις Κρητικές ποικιλίες, δημιουργώντας μία σειρά μονοποικιλιακών κρασιών από Βιδιανό, Μοσχάτο Σπίνας, Βηλάνια, Πλυτό, Δαφνί, Κοτσιφάλι και Μανδηλάρι. Ενδιαφέρουσα είναι και η έκφραση των διεθνών ποικιλιών στον κρητικό αμπελώνα που ξεχωρίζουν στις ετικέτες Gold Cuvee Λευκό από Μοσχάτο Σπίνας, Βιδιανό και Chardonnay, αλλά και στο Gold Cuvee Ερυθρό από Syrah και Μανδηλάρι. Εντυπωσιακό είναι και το μεγάλο κρασί του Κτήματος Kyros από Syrah single vineyard με μεγάλη δυναμική παλαιώσης.

Η ολοκαίνουργια σειρά Thèse

Η επιμονή και η αγάπη του Κτήματος για το κρασί, σε συνδυασμό με τη μελέτη και

τις πειραματικές διαδικασίες, δημιούργησαν μια ολοκαίνουργια σειρά κρασιών που υπογράφει ο δρ. Γ. Κοτσερίδης, Καθηγητής Οινολογίας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Η σειρά ονομάζεται Thèse Limited Edition και κυκλοφόρησε με τρία ξεχωριστά κρασιά στην εσοδεία του 2021: Thèse 10 Limited Edition (Ασύρτικο, Βιδιανό & Sauvignon Blanc), Thèse 11 Limited Edition (Κοτσιφάλι & Syrah) & Thèse 12 Limited Edition (Sauvignon Blanc). Η σειρά θα εμπλουτιστεί με επιπλέον τρεις ετικέτες στη νέα σοδειά του 2022. Όπως αναφέρουν χαρακτηριστικά οι άνθρωποι του Κτήματος Μιχαλάκη: «Από το κρασί μαθαίνουμε ότι η γνώση είναι μια συνεχής διαδικασία δοκιμών, αμφισβητήσεων, ανατροπών και αναθεωρήσεων -με άλλα λόγια μια συνεχής διαδικασία εξέλιξης. Οι πα-

ραδόσεις, οι μνήμες, οι καρποί της κρητικής γης, μάς μιλούν για όλα αυτά που υπήρχαν, υπάρχουν και θα υπάρχουν. Ακούγοντας, τα ανακαλύπτουμε. Ερευνώντας, δημιουργούμε κάτι μοναδικό. Αυτή είναι η thèse μας!».

Σήμερα, η ομάδα του Κτήματος, έχοντας δημιουργήσει ένα σύγχρονο οινοποιείο, υπόσχεται πέρα από την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας, να συνεχίσει να αναδεικνύει την πολιτισμική κουλτούρα της Κρητικής διατροφής, και προσκαλεί νέους καταναλωτές και οινοφίλους να γνωρίσουν τις τοπικές ποικιλίες του τόπου, αλλά και τους εντυπωσιακούς συνδυασμούς με ποικιλίες του γαλλικού αμπελώνα, μεγαλωμένες στο πρόσφορο έδαφος της Κρήτης.

*Κτήμα Μιχαλάκη,
Ηράκλειο Κρήτης.
www.michalakis.gr*

Με αγάπη και μεράκι ζυμώνει το καλύτερο κρασί

Μακρόχρονη παράδοση στην αμπελοργία για την οικογένεια Διαμαντάκη

Το Οινοποιείο Διαμαντάκης αποτελεί μια νέα, σύγχρονη μονάδα παραγωγής ποιοτικών οίνων στην Κρήτη, νοτιοδυτικά της πόλης του Ηρακλείου, έξω από το χωριό Κάτω Ασίτες, στους ανατολικούς πρόποδες του Ψηλορείτη και σε υψόμετρο 450 μ. Η περιοχή αυτή έχει μεγάλη ιστορία στην καλλιέργεια της αμπέλου και την παραγωγή κρασιών αλλά και αποσταγμάτων. Η αγάπη και το μεράκι της οικογένειας Διαμαντάκη για το ποιοτικό κρασί, καθώς και η μακρόχρονη παράδοσή τους στην αμπελοργία αποτέλεσαν καθοριστικούς παράγοντες για τη δημιουργία του οινοποιείου στην περιοχή και την πρώτη οινοποίηση το 2008. Στόχος της οικογένειας είναι η παραγωγή εκλεκτών κρασιών, καλλιεργώντας τους αμπελώνες με σεβασμό και φροντίδα και αξιοποιώντας το μοναδικό μικροκλίμα της περιοχής σε συνδυασμό με τις ντόπιες ποικιλίες σταφυλιού, όπως το Λιάτικο, το Βιδιανό, το Ασύρτικο και η Μανδηλαριά.

Ένας αμπελώνας 150 στρεμμάτων

Ο ιδιόκτητος αμπελώνας εκτείνεται σε 150 στρέμματα. Ωστόσο δεν είναι ενιαίος. Τα 25 στρέμματα βρίσκονται γύρω από το οινοποιείο, μερικά από τα οποία είναι διαμορφωμένα σε πεζούλες. Τα υπόλοιπα 125 στρέμματα βρίσκονται διασκορπισμένα σε 30 διαφορετικά σημεία της περιοχής του νομού Ηρακλείου. Σε υψόμετρο 400 μ. στους ανατολικούς πρόποδες του Ψηλορείτη, δίπλα στο οινοποιείο ο αμπελώνας παράγει Μανδηλαριά, Μαλβαζία, Βιδιανό, Syrah και Chardonnay, ενώ σε υψόμετρο 600 μ. βρίσκεται φυτεμένο το Ασύρτικο.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται τυπικό, μεσογειακό δηλαδή θερμά και ξηρά καλοκαίρια, αρκετές βροχοπτώσεις το φθινόπωρο και το χειμώνα, κάποιες φορές χιονοπτώσεις και αρκετά υψηλά ποσοστά υγρασίας. Η τοποθεσία των αμπελώνων είναι τέτοια, ώστε να δέχονται τους ανέμους από το



Αιγαίο πέλαγος. Η σύσταση του εδάφους είναι κυρίως σε ασβεστολιθικά πετρώματα. Γενικά, η περιοχή παρουσιάζει έντονη ποικιλομορφία και ιδιαίτερο ανάγλυφο το οποίο ευνοεί την αμπελοκαλλιέργεια διαφόρων ποικιλιών είτε ντόπιων είτε διεθνών.

Η καλλιέργεια του αμπελώνα γίνεται σύμφωνα με τις αρχές του Συστήματος Ολοκληρωμένης Διαχείρισης, με κύριο στόχο την παραγωγή οινοποιήσιμων σταφυλιών. Όλες οι αγροτικές εργασίες γίνονται κυρίως χειρωνακτικά με σεβασμό στη φύση και δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στην ανάπτυξη και τις ανάγκες του αμπελιού.

Πλούσια γκάμα οίνων

Η πρώτη εμφιάλωση ήρθε το 2009 με δύο φρέσκα κρασιά δεξαμενής, ένα λευκό και ένα ερυθρό, με το όνομα Prinos Malvasia di Candia Aromatica - Chardonnay 2008 και Prinos Syrah 2008 αντίστοιχα. Στις αρχές του 2010, κυκλοφόρησε η Διαμαντόπετρα Ερυθρή 2008, από τις ποικιλίες Syrah και Μανδηλαριά. Στις αρχές του 2011, μια νέα ετικέτα, Διαμαντάκης Βιδιανό 2010, προστέθηκε στη συλλογή και το 2014 το τρίτο κατά σειρά κρασί της σειράς Prinos, το Prinos Rosé 2013, από τις ποικιλίες Syrah και Μανδηλαριά.

Την επόμενη χρονιά, το 2015 κυκλοφόρησε η Διαμαντόπετρα Λευκή 2014, από τις ποικιλίες Βιδιανό και Ασύρτικο. Ακολούθησε το 2018 το πρώτο από την σειρά Πετάλι, το Πετάλι Λιάτικο από την ομώνυμη γηγενή ερυθρή ποικιλία, το οποίο ήρθε να συναντήσει, μερικά χρόνια αργότερα, το λευκό Πετάλι, το Πετάλι Ασύρτικο. Όλα τα κρασιά έχουν αποσπάσει σημαντικές διακρίσεις στους μεγαλύτερους διαγωνισμούς κρασιών στον κόσμο ενώ το μεγάλο μέρος της παραγωγής καταναλώνεται στην Κρήτη και το υπόλοιπο στις αγορές της υπόλοιπης Ελλάδος καθώς και σε αρκετές χώρες του εξωτερικού.



Ιωάννης, Ζαχαρίας και Μιχάλης Διαμαντάκης



Στόχος της οικογένειας είναι η παραγωγή εκλεκτών κρασιών, καλλιεργώντας τους αμπελώνες με σεβασμό και φροντίδα



DIAMANTOPETRA
ΔΙΑΜΑΝΤΟΠΕΤΡΑ

PRINOS ΒΙΔΙΑΝΟ πετάλι
VIDIANO petali

www.diamantakiswines.gr





© ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΝΗ



Το Λιάτικο της Μεσογείου

Η «ΒΙΑΣΤΙΚΗ» ποικιλία Λιάτικο, που ωριμάζει στα τέλη Ιουλίου, στα χέρια του Αντώνη Κοσμαδάκη, ο οποίος γεννήθηκε μέσα στα αμπέλια του χωριού Αυγενική, μαθημένος στη σταφίδα και στους γεμάτους οφιγιάδες του Αυγούστου, δίνει πολλές ετικέτες, μεταξύ των οποίων και τη «Μικρή Ευγενική», ένα υψηλόβαθμο με μαλακές τανίνες κρασί.



Μπροστάρης το κρασί στην κρητική φιλοξενία

Το Οινοποιείο Ευφροσύνη ανοίγει τις πόρτες του στους αμναταχού οινόφιλους

Ο δρόμος από το Ηράκλειο προς τη Μεσσαρά, αποκαλύπτει κάπου στα μισά του, κάπως βιαστικά, τη μεσαιωνική κοινότητα της Αυγενικής, περιτριγυρισμένη από ελαιώνες και αμπέλια, παλιές ρίζες που την συνδέουν με το διπλανό χωριό τα Κεράσια. Εκεί ανάμεσα, η οικογένεια του Αντώνη Κοσμαδάκη έστησε έναν αμπελώνα ταγμένο στις τοπικές ποικιλίες της Κρήτης. Το αμπέλι στην Αυγενική και το οινοποιείο στα Κεράσια.

Αυτή η φευγαλέα ματιά στο χωριό, που στις ενετικές απογραφές καταγράφεται ως ο τόπος κατοικίας των ευγενών,

Ενιενιχί, τοποθετημένο στρατηγικά απέναντι από τους ανατολικούς πρόποδες του Ψηλορείτη, έδωσε και την έμπνευση για την ετικέτα «Μικρή Ευγενική». Και δεν θα μπορούσε παρά το Λιάτικο να δίνει τη ναυαρχίδα οίνων του Οινοποιείου Ευφροσύνη. Την ίδια στιγμή η «Μικρή Ευγενική» με Βιδιανό γίνεται η αιχμή του Οινοποιείου στα λευκά κρασιά. Η σύντομη ιστορία του Οινοποιείου, ξεκινά το 1999 όταν ο Αντώνης Κοσμαδάκης, με τη βοήθεια εξειδικευμένων και έμπειρων επιστημόνων ξήλωσε τις Σουλτανίνες και έβαλε μπρος για να

καλλιεργήσει με βιολογικά μέσα και τρόπους το αμπέλι για την παραγωγή ποιοτικών οίνων. Για τον σκοπό αυτό, επιστράτευσε πέρα από το Λιάτικο, τις υπόλοιπες εξαιρετικές ντόπιες ποικιλίες οινοστάφυλων όπως είναι το Κοτσιφάλι στις ερυθρές και το Βιδιανό, τη Μαλβαζία και το Ασύρτικο στις λευκές. Τον αμπελώνα που είναι τοποθετημένος στις ανατολικές πλαγιές του λόφου Χαλέπα, σε υψόμετρο 340 μέτρα, συμπληρώνουν οι ευγενείς γαλλικές ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Syrah και Chardonnay.



Μύηση στην τέχνη του οίνου και της γεύσης

Στο κρητικό Κτήμα Scalarea και στον βραβευμένο του ξενώνα



Το Κτήμα Scalarea στην Κρήτη βρίσκεται στο χωριό Σκαλάκι, σε απόσταση μόλις 8 χλμ. από το κέντρο της πόλης του Ηρακλείου και 4 χλμ. από τον αρχαιολογικό χώρο της Κνωσού. Ανήκει στην αμπελοαποδοτική ζώνη παραγωγής του ΠΟΠ Αρχάνες και των ΠΓΕ Ηράκλειο και Κρήτη.

Ένα προικισμένο αμπελοτόπι

Το 1989 το κτήμα πέρασε στην ιδιοκτησία Μπουτάρη και η φύτευση των αμπελώνων ολοκληρώθηκε το 1994, περιλαμβάνοντας πολλές ελληνικές αλλά και ξενικές ποικιλίες. Διασώθηκαν μάλιστα από παλαιούς αμπελώνες ποικιλίες όπως Βιδιανό, Πλυτό, Δαφνί, Μοσχάτο Σπίνας και άλλες, οι οποίες μαζί με τις Βηλάνα, Κοτσιφάλι, Μανδηλάρι και Λιάτικο, μελετήθηκαν ως προς την καλλιεργητική τους συμπεριφορά και το οινικό τους δυναμικό. Το κτήμα καλύπτει μια συνολική έκταση 66 στρεμμάτων και απλώνεται στη βόρεια πλευρά ενός χαμηλού λόφου που ξεκινά από υψόμετρο 170 μ. και φθάνει μέχρι τα 215 μέτρα. Προστατεύεται έτσι από τους θερμούς νότιους ανέμους του Λιβυκού Πελάγους ενώ είναι «ανοικτό» από τη βόρεια πλευρά του στα ευεργετικά μελτέμια του Κρητικού Πελάγους. Το έδαφος μέσης σύστασης με καλή δομή και υψηλό ποσοστό οργανικής ουσίας ευνοεί την

Η επιτομή του οινοτουρισμού

ΟΙ ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ μπορούν να ξεναγηθούν στους αμπελώνες, την κάβα και τους χώρους παραγωγής, να δοκιμάσουν τα κρασιά του κτήματος και να τα συνοδεύσουν με τοπικά εδέσματα. Επιπλέον, το αναπαλαιωμένο κτίσμα του 19ου αιώνα, που χρησίμευε για τη διαμονή των τρυγητών, λειτουργεί ως ξενώνας με το όνομα «Scalarea Residences». Αξίζει να σημειωθεί ότι τα τρία πολυτελή δωμάτια του ξενώνα, που φέρουν τα ονόματα των ντόπιων ποικιλιών Kotsifali, Malvasia και Liatiko, πρόσφατα βραβεύτηκαν στο Tourism Awards 2022 με Platinum βραβείο και παράλληλα επιλέχτηκαν από το Decanter στα «Must Visits Destinations for wine travelers» για το μήνα Δεκέμβριο 2022.

www.scalareaestate.gr

ανάπτυξη του ριζικού συστήματος σε μεγάλο βάθος με αποτέλεσμα την καλύτερη θρέψη των φυτών και την επαρκή υδατική τους τροφοδοσία.

Το 2015 έγινε αναμπέλωση και η νέα ποικιλιακή σύνθεση περιλαμβάνει τις ποικιλίες Βιδιανό, Βηλάνα, Ασύρτικο, Αθήρι, Μοσχάτο Σπίνας, Malvasia Aromatica και Chardonnay στις λευκές και Κοτσιφάλι, Μανδηλάρι, Μαυροτράγανο και Syrah στις ερυθρές. Στόχος είναι η δημιουργία υψηλής ποιότητας κρασιών με ισχυρό τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των ποικιλιών και του τόπου παραγωγής τους.

Το υπερσύγχρονο οινοποιείο

Το 2004 δημιουργήθηκε το οινοποιείο ενώ αναπαλαιώθηκε και το κτίσμα του 19ου αιώνα που βρίσκεται στο κέντρο του κτήματος. Η σύγχρονης αισθητικής μονάδα περιλαμβάνει παραγωγικούς χώρους με σύγχρονη τεχνολογία που διασφαλίζουν την άρτια αξιοποίηση της πρώτης ύλης. Στους υπόγειους χώρους παλαιώνουν τα ερυθρά κρασιά σε βαρέλια καθώς και τα γλυκά λιαστά κρασιά από τις ντόπιες ποικιλίες. Συγχρόνως έχουν προβλεφθεί χώροι παρουσιάσεων, οινογευστικής και εκδηλώσεων που δίνουν την δυνατότητα οινοτουριστικών δραστηριοτήτων.



Κατά τη διάρκεια της διαμονής στα Scalarea Residences οι επισκέπτες μπορούν να μυηθούν στην τέχνη της οινογευστικής.



Η ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ των φυσαλίδων

Την τεχνική της ζύμωσης που δημιουργεί τους αφρώδεις οίνους φαίνεται να γνώριζαν οι αρχαίοι Ρωμαίοι, όπως παραδίδουν ιστορικές πηγές

Αν και δεν ήταν το Νέκταρ των Θεών, οι αρχαίοι Ρωμαίοι λάτρευαν τις φυσαλίδες. Όπως μάλιστα παραδίδει ο ιστορικός Βιργίλιος (70-19 π.Χ.), όταν ο Καίσαρας και η Κλεοπάτρα έδωσαν τους όρκους αγάπης, ο Καίσαρας εμφανίστηκε με ένα χρυσό κύπελλο γεμάτο αφρώδες κρασί το οποίο άδειασε μονομιάς και στη συνέχεια ήπιε πολύ ακόμη μαζί με τους υπόλοιπους ευγενείς. Είναι γνωστό ότι στην Ιταλική χερσόνησο η καλλιέργεια της αμπέλου εισήχθη από τους Έλληνες από την Εποχή του Χαλκού. **Η κατάκτηση νέων εδαφών από τη Ρώμη οδήγησε στην εξάπλωση της αμπέλου και σε άλλα εδάφη, γεγονός που οδήγησε στην ανάπτυξη της καλλιέργειας** ώστε να μπορεί να ευδοκιμήσει σε διαφορετικούς τόπους αλλά και του εμπορίου, ώστε να καλύπτει τις ανάγκες ενός πληθυσμού που παραδίδεται ότι καταναλώνει κατα κεφαλήν 260 λίτρα κρασί.

Ως συνέπεια όλων αυτών, εκτός από τα παλαιότερα κρασιά, τα αρωματισμένα και τα κρασιά με φαρμακευτική δράση, οι Ρωμαίοι επινόησαν και τα αφρώδη. Ο Lucano (39-65 μ.Χ.) σημειώνει ότι το «indomitum Meroe cognes spumare Falernum» («το αδάμαστο Falerno θα αφρίζει ανακατεύοντάς το με το Meroe»). με την ιστορική αλήθεια να θέλει τον αφρώδη οίνο Falerno να ξαναζυμώνει προσθέτοντας χυμό από αποξηραμένα σταφύλια μιας ποικιλίας που ονομάζεται Meroe, με καταγωγή από την Αιθιοπία. Λίγα χρόνια αργότερα και ο Πλίνιος (Naturalis Historia, 77 μ.Χ.) αναφέρει ότι στο φλιτζάνι του «είναι ένα κρασί που είναι πραγματικά εξαιρετικό, ο αίγλευκος, φυσικά γλυκός με αναβράζουσα παρουσία». Στη συνέχεια, είναι γνωστό ότι οι Ρωμαίοι παράγαν το Rotrosum, ένα γλυκό και αφρώδες κρασί που προέκυψε εμποδίζοντας τη ζύμωση των γλεύκων με τη βύθιση των δεξαμενών στα κρύα νερά των πηγαδιών.

ΓΑΠΟΛΩΝΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ

Στο Αμύνταιο,
η κληρονομιά
είναι το αμπέλι.



Οίνος ροζέ
ημίξηρος "Ξ" Π.Γ.Ε.
Φλώρινα

750 ml

4,99€

1L = 6,65€



Ξινόμαυρο



Αμύνταιο



Αρωματική παλέτα
φρούτα του δάσους



Λευκά κρεατικά,
ζυμαρικά, σάλτσα
φρέσκιας τομάτας,
γαρίδες



Κάθε μέρα αξίζει!



ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ

ΚΡΑΝΙΑ ΟΛΥΜΠΟΥ

www.ktimakatsarou.gr