

ISSN 2241-9454

WineTrails

Τεύχος Νο 43 Μάιος - Ιούλιος 2025
ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ ΜΕ ΤΗΝ AGENDA
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ με 3 ευρώ



Μ.Ε.Τ. 230246



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΤΣΕΛΕΠΟΣ

ΤΟ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΚΟΝΤΑ
ΣΕ ΜΙΑ ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΔΟΞΑΣ



REFRESH
YOUR
SPIRIT



Μετά τα πολλά οινοποιεία, το κρίσιμο ζητούμενο είναι η κερδοφορία

Η ποιότητα του επώνυμου κρασιού στην Ελλάδα βαίνει βελτιούμενη με την απήχσή του στις διεθνείς αγορές να αυξάνεται. Ωστόσο, οι οινοποιοί στη χώρα μας παραμένουν ανήσυχτοι. Ο αριθμός των οινοποιείων έχει αυξηθεί πολύ, ενδεχομένως να υπερβαίνουν τις 1.500 μονάδες, ωστόσο οι κερδοφόρες επιχειρήσεις του κλάδου παραμένουν μετρημένες στα δάχτυλα.

Εν τω μεταξύ, ένα πρώτο ισχυρό κύμα εξαγωγών οδηγεί σε μια ιδιότυπη συγκέντρωση του κλάδου, η οποία δεν έχει δείξει ακόμα την επίδραση που μπορεί να έχει στην ταυτότητα του ελληνικού οίνου και την προσπάθεια διείσδυσης σε νέες αγορές. Ειδικά, η έλευση των αδελφών Γεωργιάδη, περισσότερο μοιάζει με κυνήγι θησαυρού στην ακίνητη περιουσία που διαθέτουν οι υπό εξαγορά υπερχρεωμένες επιχειρήσεις του κλάδου, παρά με πραγματικό ενδιαφέρον για την ανάπτυξη της οινοποιητικής δραστηριότητας, βάσει ενός ξεκάθਾਰου στρατηγικού πλάνου.

Θα μπορούσε να πει κανείς ότι με την πορεία που έχουν πάρει τα πράγματα, τα οινοποιεία στην Ελλάδα χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες. Στις δύο-τρεις πολύ μεγάλες επιχειρήσεις που έχουν προκύψει ως αποτέλεσμα εξαγωγών της τελευταίας τριετίας, στη γενιά των προσπαθειών της δεκαετίας του '90 που έφερε και την άνοξη του ελληνικού κρασιού και σε μια πανσπερμία μικρών κατά βάση, οινοποιητικών μονάδων που πασχίζουν να βρουν τον προσανατολισμό τους και οικονομικά μάλλον βρίσκονται στη ζώνη του λυκόφωτος.

Την ίδια στιγμή, ακόμα πιο περίπλοκη μοιάζει να είναι η εικόνα στις τάξεις των αμπελουργών. Αν εξαιρέσει κανείς μια γενιά μεγάλων σε ηλικία καλλιεργητών που συνειδητά έχουν επιλέξει αυτόν το ρόλο και τις περισσότερες φορές με πολύ χρόνο προσωπικής εργασίας καταφέρνουν να παραμείνουν βιώσιμοι, όλοι οι άλλοι και κυρίως οι νεότεροι που ασχολούνται με το αμπέλι έχουν στο νου τους ή να εγκαταλείψουν γρήγορα το... σπορ ή να γίνουν κάποια στιγμή οινοποιοί.

Άλλωστε, η όποια ανανέωση του ελληνικού αμπελώνα οφείλεται στις πρωτοβουλίες που αναλαμβάνουν οι έχοντες ήδη θέση στον τομέα της μεταποίησης.

Μέσα σ' αυτό το περιβάλλον, ο οινοποιητικός κλάδος στην Ελλάδα έχει ανάγκη από μια βαθιά μελέτη των δεδομένων του σήμερα, με στόχο την κατάρτιση ενός αξιόπιστου στρατηγικού σχεδίου (ανάλογο με αυτό της δεκαετίας του '90) το οποίο μπορεί να φθάνει μέχρι το 2050. Ίσως η ανάδειξη ενός ακόμα Μπουτάρη, του Στέλλιου, στην προεδρία του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου να είναι ένα καλό σημάδι.



Αφιέρωμα Ροζέ

Αναμφίβολα το ροζέ είναι το σπάνιο κρασί που μπορεί να ξεπεράσει τα γεωγραφικά μήκη και πλάτη, το φύλο, το εισόδημα και τις περιστάσεις. Μπορεί να μην είναι πάντα μια πυραυλάκατος που οδηγεί κατ' ευθείαν στο φεγγάρι, αλλά, αν παραχθεί και πωληθεί με τον σωστό τρόπο, μπορεί να κάνει πολλούς ανθρώπους πολύ, πολύ ευτυχισμένους.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ Εκδότης-Διευθυντής



ZOINOS
since winery est. 1974



The Sparkling Trilogy

White Rose Red

Sparkle the Summer
Live every shade of elegance



www.zoinos.gr



28



16



64

Μάιος - Ιούλιος 2025

ΑΓΟΡΑ

- 10 ΑΥΞΗΣΗ ΖΗΤΗΣΗΣ ΓΙΑ ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΣΕ ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΠΙΠΕΔΟ
Πιο ήπιοι χειμώνες και στροφή σε πιο ελαφριά γεύματα οι βασικοί λόγοι

ΘΕΣΜΙΚΑ

- 14 ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΖΩΝΕΣ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙ ΓΗΓΕΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ
Δημιουργείται ένα Ενιαίο Αμπελουργικό Διαμέρισμα σε όλη την Επικράτεια

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

- 16 ΠΛΟΥΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΔΕΙΧΝΕΙ Η ΕΙΚΟΝΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ
Κρίνεται απαραίτητη η αφαίρεση της περιττής βλάστησης για καλύτερο αερισμό

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

- 20 ΥΨΗΛΗ ΑΚΡΙΒΕΙΑ ΣΤΟΝ ΨΕΚΑΣΜΟ ΑΠΟ ΤΗ MARTIGNANI
Μέγιστη απόδοση στη συγκομιδή με ψυχόμενους χώρους αποθήκευσης ArcticStore

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

- 28 Ο ΓΙΑΝΝΗΣ ΤΣΕΛΕΠΟΣ ΞΕΔΙΠΛΩΝΕΙ ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ
Μαντινεία, Νεμέα, Σαντορίνη και τώρα Νάουσα, μια πορεία στο premium κρασί



48



34

Μάιος - Ιούλιος 2025

- ΠΟΙΚΙΛΙΑ: ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ**
34 Η ΤΑΠΕΙΝΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΠΟΥ ΜΕΓΑΛΟΥΡΓΕΙ ΣΤΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΧΕΡΙΑ
Πολλοί μιλούν για την επόμενη Μαλαγουζιά, αλλά με άρωμα από κυδώνι
- ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΕΙΔΗΣΕΙΣ**
42 ΠΟΥΛΑΝΕ ΤΑ ΓΑΛΛΙΚΑ CHATEAUX ΟΙ ΚΙΝΕΖΟΙ ΙΔΙΟΚΤΗΤΕΣ ΤΟΥΣ
Ανθεκτικοί στην κλιματική αλλαγή οι σπάνιοι οίνοι, λένε οι ερευνητές
- ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ**
43 ΜΕ ΔΙΨΗΦΙΟ ΡΥΘΜΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ Ο ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
Ανοιχτές Πόρτες, μια πανελλαδική οινική γιορτή που πραγματοποιείται από το 2010
- ΑΦΙΕΡΩΜΑ: ΡΟΖΕ**
48 ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΠΟΥ ΞΕΠΕΡΝΑ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΑ ΜΗΚΗ ΚΑΙ ΠΛΑΤΗ
Αναδεικνύει τα καλύτερα χαρακτηριστικά λευκών και ερυθρών ποικιλιών
- ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ**
66 DRINK PINK: ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 150 ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΡΟΖΕ
Οινοξένεια 2025, στα μαγευτικά τοπία των Πλαγιών της Αιγιαλείας



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΔΩΡΕΑΝ
ΜΕ ΤΗΝ AGRENDA ΚΑΙ
ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΥΤΟΤΕΛΩΣ

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

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

ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ
Μαρία Γιουρουκέλη

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ζήσης Πανάγος

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
Ειρήνη Σκρέκη

ΣΥΝΤΑΞΗ
Χαρ. Σπινθηροπούλου
Λεωνίδας Λιάμης
Γιώργος Κοντονής
Ηλίας Ανδρεάκης
Κώστας Λώνης
Μιχάλης Χούλης
Βασίλης Πατάκης
Παναγιώτης Πασχαλίδης

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟ/ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ
Χαρά Οικονόμου
Φανή Παπαετροπούλου

ΕΜΠΟΡΙΚΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
Παναγιώτης Αραβαντινός

ΔΙΑΝΟΜΗ
ΑΡΓΟΣ Α.Ε.

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ
ΝΕΕΣ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.

INSPIRED
BY NATURE
CRAFTED
BY HUMAN
HANDS



MEGA SPILEO
ESTATE

www.megaspileo.gr



Vincent van Gogh Αμπελώνες με θέα στην Auvers (1890)

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΕΙΝΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΟ ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΝΕΙΣ ΚΑΤΙ

Γράφω καθώς το 2025 βρίσκεται ακόμη σε εξέλιξη: Τα οινοποιεία και οι οινοποιοί προσεγγίζουν συχνά τους φορείς επικοινωνίας του κρασιού. Μια χιονισμένη φωτογραφία των αμπελιών, μια λίστα με βραβευμένα κρασιά, ένα αίτημα για μια έκθεση κρασιού. Κοιτάζω, σημειώνω... ανακυκλώνω.

Και έπεσε στα χέρια μου αυτό: «Καλώς ήλθατε στη γωνία της συνειδήσής μου». Ξεδίπλωσα ένα χαρτί A2 με έντονα χρώματα όπου υπήρχαν 10 σημεία παρατηρήσεων. Το πρώτο ήταν «Ενθουσιασμός» και το τελευταίο «Είσαι αυτό που σκέφτεσαι, νιώθεις και κάνεις». Το σεντόνι του κειμένου προήλθε από τον Enrico Rivetto, που απεικονίζεται φορώντας ένα ανόητο σκουφάκι με ένα τσαμπί σταφύλια. Παραγωγός Barolo τέταρτης γενιάς με αμπελώνες στη Serralunga, την πιο επιθυμητή κοινότητα του DOCG, αν και το σημείο οκτώ τόνιζε «Οι αμπελώνες δεν ανήκουν αλλά διατηρούνται».

Φτιάχνει υπέροχα κρασιά αλλά το σημείο πέντε ήταν «Λιγότερος ανταγωνισμός, περισσότερη κατανόηση», οπότε είναι ξεκάθαρο ότι δεν είναι παίκτης με σκορ. Το «Έμαθα να ξεμαθαίνω» ακουγόταν υποσχόμενο. «Μονοκαλλιέργεια: τι βαρετή»: Ένα ενδιαφέρον καρφάκι για έναν αμπελουργό. «Και το ίδιο το κρασί;», λέει στο σημείο εννιά. «Ένα γλυκό ξόρκι που... ξεφλουδίζει τους ανθρώπους» και τους προετοιμάζει να ακούσουν». Αυτό δεν το ανακύκλωσα. Επικοινωνήσα μαζί του στο Teams.

Ανακάλυψα έναν αφοσιωμένο και παθιασμένο διαφωνούντα. «Το κρασί δεν είναι ο στόχος, αλλά ένα εργαλείο για να κάνεις κάτι», μου είπε. «Πολλοί καλλιεργητές σκέφτονται απλώς να κάνουν ένα υπέροχο κρασί, να βγάλουν χρήματα. Αυτό δεν είναι καλό για μένα. Γιατί κάνουμε κρασί; Θα μπορούσαμε να κάνουμε άλλα πράγματα. Πολλοί αμπελουργοί δεν ξέρουν πώς να απαντήσουν σε αυτή την ερώτηση, αν και αγγίζει την ψυχή».

Η απάντησή του; «Ακούστε τον καλύτερο δάσκαλο στον κόσμο: τη φύση». Ο Enrico Rivetto προσπαθεί να μετατρέψει την περιουσία του σε «ένα μέρος για την παραγωγή ευτυχίας». Ξερίζωσε μερικές από τις σειρές Nebbiolo του για να δημιουργήσει περιφραγμένους διαδρόμους βιοποικιλότητας και σιγά-σιγά επέστρεψε το κτήμα σε μια φάρμα μεικτής χρήσης που παράγει επίσης φρέσκα φρούτα, μαρμελάδες και άλλα φαρμακευτικά βότανα για αιθέρια έλαια. Δεν πήγαν όλα σύμφωνα με το σχέδιο, φυσικά. «Η φύση είναι ένα τέλειο σύστημα, αλλά στη φύση υπάρχουν τα πάντα, καλό και κακό, όλα σε ισορροπία. Όταν κάνεις κάτι νέο, είναι φυσιολογικό να κάνεις λάθη...».



Του Andrew Jefford, αρθρογράφου στο περιοδικό Decanter



«Έχετε μια εσωτερική δύναμη -λέγεται ενθουσιασμός. Πρέπει να είσαι ο πρωταγωνιστής του μικροκόσμου σου. Κάνε κάτι» προτρέπει ο Enrico Rivetto.

Exclusive Agent for Greece W.S. Karoullas T.: (+30) 2146876200



A MICRO-TERROIR ASSYRTIKO

Decades of research have singled out this block at the stunning plateau of Amyndeon. Unearthing the diversity of a unique terroir of Northern Greece.
Building tradition through innovation.

KIR-YIANNI

www.kiryianni.gr

Enjoy responsibly



THE FIRST GREEK WINERY TO JOIN



INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION

αγορά Λευκό vs Ερυθρού



64,3 παγκόσμια
αγορά λευκού
δισ.δολ. κρασιού 2024



43,9 παγκόσμια
αγορά λευκού
δισ.δολ. κρασιού 2023

↑ 4,12% μέσος ετήσιος
ρυθμός
ανάπτυξης



Η ΖΗΤΗΣΗ ΓΙΑ ΛΕΥΚΟ ΔΙΝΕΙ ΧΡΩΜΑ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Σοβαρή αύξηση της ζήτησης για λευκά κρασιά τόσο στην εγχώρια αγορά όσο και διεθνώς καταγράφουν οι στατιστικές της τελευταίας διετίας, γεγονός το οποίο συνδέεται αφενός με την εξέλιξη των καιρικών συνθηκών και τους ηπιότερους χειμώνες, όσο και με τις αλλαγές στις διατροφικές συνήθειες της κοινωνίας και τη στροφή, τουλάχιστον στον Δυτικό κόσμο, σε όλο και πιο ελαφριά γεύματα

Κείμενο **Μαρία Γιουρουκέλη**

Οι εξελίξεις αυτές στην καταναλωτική ζήτηση και η όλο και μεγαλύτερη προτίμηση στα λευκά κρασιά, βάζουν μπροστά σε νέα διλήμματα και τους Έλληνες οινοποιούς, καθώς το ελληνικό κρασί έχει συστηθεί στον έξω κόσμο κυρίως στις κόκκινες εκδοχές του και μόνο το Ασύρτικο από τις λευκές είναι αυτό που διατηρεί μια ενδιαφέρουσα επαφή με τους οινόφιλους διεθνώς. Να αναφερθεί εδώ ότι η παγκόσμια αγορά λευκού κρασιού εκτιμήθηκε το 2024 σε 43,9 δισεκατομμύρια δολάρια και μέχρι το 2033 αναμένεται να αγγίξει τα 64,3 δισεκατομμύρια, καταγράφοντας μέσο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης της τάξεως του 4,12%.



50%

της συνολικής
κατανάλωσης
στην Ελλάδα
είναι λευκό

αγορά Λευκό vs Ερυθρού



Οι Ηνωμένες Πολιτείες είναι ο μεγαλύτερος καταναλωτής λευκού κρασιού παγκοσμίως. Η κατανάλωση αυξήθηκε κατά 65% από το 2000 έως το 2021. Η Γερμανία θεωρείται επίσης παραδοσιακή δύναμη στην κατανάλωση λευκού κρασιού, ειδικά Riesling και άλλα ξηρά ή ημίξηρα κρασιά.

Στο Ηνωμένο Βασίλειο και τον Καναδά οι καταναλωτές δείχνουν ιδιαίτερη προτίμηση στα Sauvignon Blanc και Chardonnay.

Τέλος Αυστραλία και Νέα Ζηλανδία διατηρούν στα σκήπτρα ως ισχυροί εξαγωγείς, αλλά και εσωτερικά οι καταναλωτές τους στρέφονται ολοένα και περισσότερο προς τις λευκές ποικιλίες.

Σε ό,τι αφορά στις ειδικότερες επιλογές, αυξημένη είναι η κατανάλωση αφρώδους λευκού κρασιού (Prosecco, Cava, κ.λπ.), με πιο συνειδητοποιημένη την επιλογή με βάση οξύτητα, αρωματικότητα και ήπια περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Τα λευκά κρασιά θεωρούνται πιο «φρέσκα» και κατάλληλα για καθημερινή κατανάλωση ή για pairing με πιο ελαφριά γεύματα, ενώ διατηρούν ισχυρή παρουσία σε social media & wine culture, ειδικά από Millennials και Gen Z. Αν θέλουμε να μιλήσουμε για ποικιλίες, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Riesling, Viognier είναι αυτές που έχουν την πρωτοκαθεδρία στις προτιμήσεις των καταναλωτών.

Οι τάσεις στην Ελλάδα είναι ανοδικές

Η Ελλάδα καταναλώνει περίπου 2,4-2,6 εκατομμύρια εκατόλιτρα κρασιού ετησίως. Το λευκό κρασί αντιστοιχεί σε πάνω από το 50% της συνολικής κατανάλωσης οίνου στην Ελλάδα, ειδικά τους καλοκαιρινούς μήνες. Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχοφίλερο, Ροδίτης και Σαββατιανό, θεωρούνται οι κορυφαίες εγχώριες λευκές ποικιλίες

Αλλάζει εστίαση και η Rioja

Ένα καυτό θέμα συζήτησης στις τάξεις των οινοπαραγωγών αυτή τη στιγμή, ιδιαίτερα εκείνων που είναι... αγκυροβολημένοι σε περιοχές παραγωγής κόκκινου οίνου, είναι οι προτιμήσεις των νεότερων καταναλωτών προς τα λευκά κρασιά, οι οποίοι δεν έλκονται από τον συνδυασμό ξηρών τανινών του κόκκινου κρασιού και τη σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Ενδεικτικό είναι πως σε αμπελουργικές ζώνες όπως η Rioja, που περισσότερο από το 80% της παραγωγής κρασιού είναι κόκκινο, με την παγκόσμια ζήτηση να ευνοεί τους λευκούς, επικρατεί προβληματισμός για το αν θα πρέπει να αλλάξει την εστίασή της. Ως αποτέλεσμα, οι παραγωγοί-καλλιεργητές με κόκκινα σταφύλια στη διάσημη αμπελουργική περιοχή σκέφτονται να κάνουν αλλαγές για να καλύψουν την αλλαγή της ζήτησης. Ήδη κάποιοι έχουν προχωρήσει στην παραγωγή λευκού κρασιού από κόκκινα σταφύλια, είτε πρόκειται για αφίξεις όπως το λευκό Malbec, που πωλείται τώρα σε λιανοπωλητές του Ηνωμένου Βασιλείου είτε, ένα λευκό Cabernet Sauvignon, που φτιάχτηκε μοναδικά από τον Lenz Moser στο Changyu Moser XV, και «μεταφράζεται» ως ένα λευκό από το μαύρο. Μάλιστα, κάποιοι εμβολιάζουν λευκές ποικιλίες σταφυλιού σε κόκκινα ή σκίζουν εντελώς αμπελώνες, με σχέδιο να ξαναφυτέψουν με λευκά.



Δύο αιώνες οινικής ιστορίας

Δραστηριοποιείται από το 1836 και είναι το παλαιότερο οινοποιείο (κάναβα) της Σαντορίνης. Στόχος της Κάναβας Ρούσσος είναι η παραγωγή παλαιωμένων οίνων, υψηλής ποιότητας, που αναδεικνύουν με την αυθεντικότητά τους τη μοναδικότητα του θηραϊκού αμπελώνα.

Ένα σύγχρονο οινοποιείο, που όμως δεν παραμερίζει την παραδοσιακή τέχνη του νησιού με μια εξειδικευμένη παραγωγή οίνων.

Πάντα με την επιλογή άριστης πρώτης ύλης, σε ένα πρωτοπόρο ταξίδι στον κόσμο των αρωμάτων και των γεύσεων, το οποίο για τον επισκέπτη γίνεται ιδιαίτερα προσιτό, καθώς η φιλόξενη οικογένεια Ρούσσος προσφέρει ξενάγηση και γευσιγνωσίες κατά τη θερινή περίοδο στο οινοποιείο της στην περιοχή Μέσα Γωνιά - Επισκοπή.

Σας περιμένουμε να μοιραστούμε γεύσεις και θύμησες



CANAVA ROUSSOS
ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΙ ΟΙΝΟΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΑΠΟ ΤΟ 1836
ΕΔΡΑ: ΕΠΙΣΚΟΠΗ — ΜΕΣΑ ΓΩΝΙΑ Τ.Κ. 847 00 ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
Τ. 22860 31349, 22860 31270
ΓΡΑΦΕΙΑ: ΖΗΣΙΜΟΠΟΥΛΟΥ 22 Π. ΦΑΛΗΡΟ Τ.Κ. 175 64
Τ. 210 9400017, FAX 210 9416699
EMAIL: INFO@CANAVAROUSSOS.GR

www.canavaroussos.gr |





Ενιαίο Αμπελουργικό Διαμέρισμα

Νέους ορίζοντες για τις εγχώριες ποικιλίες και πρόσθετη δυναμική για το ελληνικό κρασί, διαμορφώνει η τελευταία απόφαση (ΦΕΚ 2265) του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, βάσει της οποίας παρέχεται η δυνατότητα φύτευσης αυτών των ποικιλιών σε όλη τη χώρα

Κείμενο **Γιάννης Πανάγος**

Με την απόφαση του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης «γκρεμίζονται» τα τείχη που ήθελαν τις γηγενείς ποικιλίες να οριοθετούνται σε συγκεκριμένες αμπελουργικές ζώνες με αφετηρία πάντα τον τόπο καταγωγής τους και επιτρέπει την ταξινόμησή τους σε όλη τη χώρα, με τον καθορισμό γι' αυτόν το σκοπό Ενιαίου Αμπελουργικού Διαμερίσματος (ΕΑΔ), το οποίο καλύπτει το σύνολο της ελληνικής επικράτειας.

Ο κατάλογος, σύμφωνα με την απόφαση, περιλαμβάνει 208 ελληνικές οиноποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου, με τη Διεύθυνση Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΥπΑΑΤ να ορίζεται ως αρμόδια αρχή για την ταξινόμησή τους όπως και των ποικιλιών σταφιδοποιίας, ενώ οι ΔΑΟΚ ή οι ΔΑΟ των Περιφερειακών Ενοτήτων είναι υπεύθυνες για την παραλαβή των αιτήσεων για την ταξινόμηση των ξενικών οиноποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου.

Η νέα προσέγγιση έχει αναμφίβολα μεγάλο ενδιαφέρον, καθώς απελευθερώνει δυνάμεις και διαμορφώνει συνθήκες ενδυνάμωσης των ντόπιων ποικιλιών αμπέλου στη διεθνή αγορά του κρασιού, με περισσότερες προτάσεις και μεγαλύτερες ποσότητες. Προϋποθέτει, ωστόσο, βαθιά μελέτη και υπευθυνότητα από τους αμπελουργούς σε

σχέση με τις επιλογές τους. Το ότι θα μπορούν τυπικά να φυτεύονται όλες οι ποικιλίες παντού δεν σημαίνει ότι όλες κάνουν για όλα τα αμπελοτόπια. Έχει ιδιαίτερη σημασία, η κάθε επιλογή να υπακούει σε συγκεκριμένα κριτήρια και όχι να ακολουθούνται τυφλά οι τάσεις της μόδας ή να ικανοποιείται απλά η ματαιοδοξία του κάθε καλλιεργητή. Άλλωστε, επί του πνεύματος που διέπει την προωθούμενη ρύθμιση, φαίνεται να έχουν δώσει εδώ και πολύ καιρό τη συγκατάθεσή τους όλες οι οργανώσεις. Σημειώτεον ότι το θέμα συζητήθηκε διεξοδικά στις συναντήσεις της αρμόδιας διεύθυνσης του υπουργείου με όλες οι ενδιαφερόμενες πλευρές, απ' όπου και προκρίθηκε τελικά ολόκληρη η Ελλάδα να αποτελέσει ένα Αμπελουργικό Διαμέρισμα αντί για 17 που υπήρχαν μέχρι τώρα. Έτσι, σε παντού θα μπορεί να γίνει φύτευση και καλλιέργεια όλων των εγχώριων ποικιλιών που είναι εγγεγραμμένες στον Εθνικό Κατάλογο.

Δεν θα ισχύσει βέβαια το ίδιο και για τις ξενικές ποικιλίες. Για ευνόητους λόγους, η καλλιέργεια των ξένων ποικιλιών στη χώρα μας θα συνεχίσει να υπακούει σε συγκεκριμένες δεσμεύσεις, τόσο ως προς το εύρος των ποικιλιών που μπορούν να έρθουν στην Ελλάδα, όσο και ως προς τις ειδικότερες περιοχές στις οποίες θα μπορούν αυτές να φιλοξενηθούν.



Στο τιμόνι του ΣΕΟ ο Στέλλιος Μπουτάρης

Ακολουθώντας τα βήματα του πατέρα του Γιάννη αλλά και του παππού του Στέλλιου, οι οποίοι υπήρξαν ιδρυτικά μέλη του ΣΕΟ και εκτέλεσαν Πρόεδροι για αρκετές θητείες, ο Στέλλιος Μπουτάρης για πρώτη φορά παίρνει το τιμόνι του Συνδέσμου δηλώνοντας ότι η εκλογή του είναι η μεγάλη τιμή για εκείνον. Το υπόλοιπο Διοικητικό Συμβούλιο που αναδείχθηκε από τις εκλογές της 22ας Μαΐου στη Γενική Συνέλευση του ΣΕΟ είναι το εξής: Αντιπρόεδροι: Στέλιος Κεχρής και Μαίρη Τριανταφυλλοπούλου, Γενικός Γραμματέας: Νίκος Ζαχαρίας, Έφορος: Δημήτρης Κίσσας, Μέλη: Τάσος Αθανασόπουλος Τάσος, Κική Ακριώτου, Πέτρος Βαμβακούσης, Στέλιος Ζαχαριουδάκης, Κώστας Μπαζίγος, Δήμητρα Παρπαρούση, Κωνσταντίνα Σπυροπούλου και Κώστας Τσιλιγής.



ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΟΙΝΟΥ Επικεφαλής ο Γ. Στρατάκος

Η ανάλυση και αντιμετώπιση των προβλημάτων που αφορούν τον αμπελοοινικό τομέα βρίσκονται στο επίκεντρο του έργου της Ομάδας Εργασίας του ΥΓΑΑΤ με μέλη τους Ιωάννα Παππά, Άννα Χίτα, Δημήτριο Λάμπρου, Αρ. Σπανό, Χαρ. Μουλκιώτη, Κων/να Σπυροπούλου, Χρίστο Μάρκου, Στέλλιο Μπουτάρη και Μ. Τριανταφυλλοπούλου.

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΗ ΜΑΓΕΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

ΣΤΟ ΥΠΟΣΚΑΦΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΤΗΣ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ
ΣΤΗ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ.



Αν αναζητάτε μια αυθεντική εμπειρία γεύσης, παράδοσης και φιλοξενίας, στην καρδιά του αμπελώνα της Σαντορίνης, τότε μια επίσκεψη σε ένα οικογενειακό οινοποιείο είναι ακριβώς αυτό που χρειάζεστε. Εδώ, το κρασί δεν είναι απλώς ένα προϊόν — είναι ένα πάθος που περνάει από γενιά σε γενιά, μια ιστορία που γράφεται μέσα από τη φροντίδα του αμπελιού και την αγάπη για τη γη και τις γηγενείς ποικιλίες σταφυλιού του νησιού.



Μάθετε τα μυστικά της οινοποίησης ήπιων παρεμβάσεων, από τους ίδιους τους ανθρώπους που την υπηρετούν με αφοσίωση και μεράκι, και απολαύστε γευστικές αποδόσεις ή και περισσότερων κρασιών στο φυσικό τους περιβάλλον. Κάθε φιάλη αφηγείται τη δική της ιστορία — κι εσείς γίνετε μέρος της.

Ελάτε να γνωρίσετε την παράδοση, να γευτείτε την ποιότητα και να δώσετε μια εμπειρία αυθεντικότητας, η οποία ευχόμαστε να σας μείνει αξέχαστη!

Ανοικτά από Τρίτη έως Σάββατο
κατά την παντεβού.

HATZIDAKIS

hatzidakisvisitors@gmail.com

WINERY



ΖΩΗΡΗ ΑΝΘΟΦΟΡΙΑ προσεκτικό ξεφύλλισμα

Αισιόδοξη είναι η εικόνα της παραγωγής στους αμπελώνες σε όλη τη χώρα, καθώς, όπως παρατηρούμε από τους επιτόπιους ελέγχους στα αμπέλια, η παραγωγή είναι πλούσια στις περισσότερες ποικιλίες με καλή δημιουργία τσαμπιών

Κείμενο **Γεώργιος Τσινίδης**

* Γεωπόνος, Οινολόγος MSc, Σύμβουλος Καλλιέργειας Αμπέλου



Ο χειμώνας ξεκίνησε πιο αισιόδοξα σε σύγκριση με το χειμώνα του 2024, με τα πρώτα χιόνια να κάνουν την εμφάνισή τους στα τέλη Νοεμβρίου για τη Βόρεια Ελλάδα. Μετά την πολύ ξηρική περίοδο του 2024, οι βροχοπτώσεις και χιονοπτώσεις ήταν το στοίχημα για τον φετινό χειμώνα που όλοι οι αμπελουργοί θα ήθελαν να κερδίσουν, ούτως ώστε να μπορέσουν να ανακάμψουν τα αμπέλια τους αλλά να αναπληρωθούν και οι χαμένοι υδάτινοι πόροι σε ταμειευτήρες και γεωτρήσεις. Παρόλα αυτά ο χειμώνας κύλησε με κρύα αλλά και πάλι σχετικά ξηρικός, χωρίς τις αναμενόμενες βροχές και τις πολυπόθητες χιονοπτώσεις στα ορεινά. Οι χαμηλές θερμοκρασίες του χειμώνα αλλά και των πρώτων ημερών της άνοιξης, καθυστέρησαν την εκβλάστηση των αμπελιών. Σήμερα μπορούμε να πούμε με σχετική σιγουριά πως οδεύουμε σε μια σχετικά προς

ESTD 2009

ESTI

WINES

ρόδέα

ρόδέα

www.estiwin.es.gr



το παρόν όψιμη χρονιά, καθώς σε πολλές περιοχές της Β. Ελλάδας δεν έχει ξεκινήσει ακόμα η άνθιση, ενώ σε περιοχές της Νότιας Ελλάδας και των νησιών έχει ολοκληρωθεί η άνθιση των αμπελιών και τώρα βρίσκονται στην φάση του δεσίματος των σταφυλιών. Οι όψιμοι παγετοί κατά τους μήνες Μάρτιο και στις αρχές Απριλίου προκάλεσαν ζημιές σε πρώιμες ποικιλίες και σε περιοχές που είναι παραδοσιακά πιο πρώιμες στον κύκλο καλλιέργειας. Η άνοιξη μας επιφύλαξε πολλές βροχές με έναν καιρό με χαμηλές θερμοκρασίες για την εποχή μέχρι και σήμερα, αρκετή αστάθεια και με προβλέψεις για συνέχιση των φαινομένων αυτών έως και το τέλος του Μαΐου τουλάχιστον. Σε μερικές αμπελουργικές περιοχές, όπως αυτή του Τυρνάβου και της Βοιωτίας, έχουν εμφανιστεί κρούσματα περονόσπορου εξαιτίας της αυξημένης υγρασίας και των συνεχών βροχοπτώσεων, συνθήκες που δεν βοηθούν στην έγκαιρη εφαρμογή προγραμμάτων φυτοπροστασίας για τη συγκράτηση της εξέλιξης της πιο σημαντικής μυκητολογικής ασθένειας των αμπελιών. Γι' αυτόν το λόγο, οι γεωπόνοι συνιστούν την εντατική παρακολούθηση των αμπελιών τουλάχιστον κάθε δύο ημέρες και την εφαρμογή σωστών προγραμμάτων φυτοπροστασίας, είτε συμβατικής, είτε βιολογικής καλλιέργειας.

Αντιμετώπιση υπερβολικής βλάστησης

Αισιόδοξη είναι η εικόνα της παραγωγής στους αμπελώνες σε όλη τη χώρα, καθώς όπως παρατηρούμε από τους επιτόπιους ελέγχους στα αμπελία, η παραγωγή είναι πλούσια στις περισσότερες ποικιλίες. Η καλή δημιουργία τσαμπιών σε συνδυασμό με τη βοήθεια των βροχοπτώσεων και των ήπιων θερμοκρασιών, μας δημιουργούν μια αισιόδοξη προσδοκία ότι η χρονιά θα εί-

ναι αποδοτική. Φυσικά κάτι τέτοιο θα εξαρτηθεί από τις κλιματολογικές συνθήκες των επόμενων ημερών και την ύπαρξη πιθανών ακραίων καιρικών φαινομένων (χαλάζι, ισχυροί άνεμοι και έντονες βροχοπτώσεις). Οι συνθήκες που επικρατούν κατά τη διάρκεια της άνοιξης, εντείνουν την υπερβολική βλάστηση των αμπελιών και την ανάπτυξη ζιζανίων εντός των αμπελώνων, δημιουργώντας έτσι περισσότερη πίεση διεκπεραίωσης εργασιών και φυσικά επιπρόσθετο κόστος καλλιέργειας στους αμπελουργούς σε όλη την χώρα. Παρόλα αυτά, για την αντιμετώπιση πιθανών μυκητολογικών ασθενειών, η αφαίρεση περιττής βλάστησης (ξεβλάστωμα, ξεφύλλισμα και κορυφολόγημα) καθώς και της υπερβολικής ανάπτυξης ζιζανίων κάτω αλλά και ανάμεσα στις σειρές, κρίνεται απαραίτητη για τον καλύτερο αερισμό και έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο, που θα οδηγήσουν στη μείωση της υπερβολικής υγρασίας, κρίσιμο παράγοντα για την ανάπτυξη των μυκήτων. Σοβαρό ζήτημα αποτελεί και το ζήτημα των αποθεμάτων νερού για άρδευση, καθώς στη Βορ. Ελλάδα οι συνεχείς βροχοπτώσεις του τελευταίου μήνα βοήθησαν πολύ στην αναπλήρωση των υδάτινων πόρων σε γεωτρήσεις και ταμειυτήρες, όμως κάτι τέτοιο δεν συμβαίνει στη Ν. Ελλάδα (και κυρίως στην Πελοπόννησο) και στα νησιά του Αιγαίου, όπου οι ταμειυτήρες βρίσκονται ακόμα σε κρίσιμα χαμηλά επίπεδα, ενώ στα νησιά παρατηρείται ολοένα και περισσότερο το φαινόμενο της αύξησης της αλατότητας του νερού στις γεωτρήσεις (όπου αυτές είναι διαθέσιμες). Εφόσον όλα κυλήσουν ομαλά μέσα στην καλλιεργητική περίοδο, αναμένουμε έναν σχετικά όψιμο τρύγο (5 - 7 ημέρες σε σύγκριση με το 2023, καθώς το 2024 ήταν φαινομενικά πρώιμη χρονιά) με καλές αποδόσεις και σταφύλια καλής ποιότητας.

Το εφάλμυρο νερό των γεωτρήσεων δημιουργεί πρόβλημα

■ Το εφάλμυρο νερό των γεωτρήσεων προκαλεί σοβαρό πρόβλημα στην καλλιέργεια της αμπέλου, καθώς τα αμπελία δεν έχουν ανθεκτικότητα στην αλατότητα. Σε νησιά όπως η Σαντορίνη, η Πάρος κ.ά. αλλά και στη Χαλκιδική και άλλες παραθαλάσσιες περιοχές, οι μετρήσεις αλατότητας του νερού στις γεωτρήσεις τους έχουν εκτοξευτεί την τελευταία πενταετία φτάνοντας μάλιστα πολλές φορές σε απαγορευτικά επίπεδα. Η ανάγκη για ένα συλλογικό σχέδιο διαχείρισης των υδάτινων πόρων γίνεται ολοένα και πιο σημαντική, σε μια χώρα που οι βροχοπτώσεις της έχουν μειωθεί ραγδαία την τελευταία δεκαετία.



SANIDAS

**Ολοκληρωμένες λύσεις
για την Αμπελουργία**





Martignani

Το μέλλον στον εξειδικευμένο ψεκασμό

Με ιστορία που ξεπερνά τα 65 χρόνια στο χώρο των συστημάτων ψεκασμού, οι Ιταλοί νεφελοψεкаστές μικρού / υπέρμικρου όγκου MARTIGNANI συνεχίζουν να καινοτομούν, προσφέροντας λύσεις υψηλής τεχνολογίας για τον σύγχρονο επαγγελματία παραγωγό. Η MARTIGNANI ξεχωρίζει για την πιστοποιημένη και πατενταρισμένη τεχνολογία ηλεκτροστατικής φόρτισης, η οποία εξασφαλίζει τον ιονισμό σταγονιδίων ακριβώς στο σημείο δημιουργίας τους, εξασφαλίζοντας μέγιστη αποτελεσματικότητα και ακρίβεια εφαρμογής.



Αποδεδειγμένα πλεονεκτήματα:

- Μείωση ψεκαστικού διαλύματος έως και 90%
 - Εξοικονόμηση φυτοπροστατευτικών έως 40%
 - Μείωση ανθρώπινης εργασίας έως 60%
 - Εξοικονόμηση καυσίμου έως 40%
 - Εξοικονόμηση νερού έως 90%
- Η τεχνολογία αυτή προσφέρει εξαιρετική κάλυψη, ελαχιστοποιημένη διασπορά, και μηδενική απορροή, μειώνοντας το περιβαλλοντικό αποτύπωμα και ενισχύοντας τη βιωσιμότητα και την αποτελεσματικότητα των καλλιεργητικών πρακτικών.

Martignani PHANTOM NewPort TRIO M511

Ηλεκτροστατική ακρίβεια – Ψεκασμός 3 σειρών σε μία διέλευση

Ο νεφελοψεкаστήρας Martignani PHANTOM NewPort TRIO φέρνει την επανάσταση στον ψεκασμό αμπελώνων και δέντρων μικρών καρπών συνδυάζοντας τεχνολογία αιχμής με υψηλή απόδοση πεδίου.

Συγκριτικά πλεονεκτήματα:

Το πατενταρισμένο ηλεκτροστατικό σύστημα Martignani φορτίζει τα σταγονίδια κατά τον σχηματισμό τους, επιτυγχάνοντας στοχευμένη πρόσφυση στο φύλλωμα και αποτρέποντας δραστικά την απορροή.

Οι κεφαλές ψεκασμού του νεφελοψεкаστήρα προσαρμόζονται στα υδραυλικά του ελκυστήρα ενώ το βυτίο είναι συρόμενο με ρόδες, κάτι που το καθιστά ιδανικό για επικλινή και ανισόπεδα εδάφη.

Η δυνατότητα ταυτόχρονου ψεκασμού τριών σειρών φυτών (6 πλευρές) με 24 ψεκαστικές κεφαλές, προσφέρει ασύγκριτη ταχύτητα, οικονομία και ομοιογένεια εφαρμογής.

Τεχνικά χαρακτηριστικά:

- 3 φορείς ψεκαστικών κεφαλών, με 8 κεφαλές ο καθένας (4+4 αμφίπλευρα).

- Ειδικά ακροφύσια Ø4mm για διαλύματα με συγκέντρωση (πυκνότητα) 2 μέχρι 20 φορές χωρίς αλλαγές.

- Πίεση λειτουργίας 1,5bar – ήπια αλλά στοχευμένη εφαρμογή.

- Φυγοκεντρική ανοξείδωτη αντλία 180 lt/min.

- Ηλεκτρικό χειριστήριο και υδραυλικός έλεγχος ψεκαστικών φορέων.

- Δυνατότητα προσαρμογής ISOBUS 4.0 / Γεωργίας Ακρίβειας.



- Σύστημα αναρρόφησης αέρα εμπρόσθιας εισόδου για την αποτροπή ανακύκλωσης σταγονιδίων.

- Ρυθμιζόμενη λειτουργία ψεκασμού για αποστάσεις μεταξύ των γραμμών από 1,60–3,10 m.

- Δυνατότητα κάλυψης 300–500 στρ/ημέρα.

Η κατασκευή DUPLEX του σκελετού (θερμογαλβανισμένος σκελετός και διπλή επίστρωση) και τα ανοξείδωτα μέρη εξασφαλίζουν αντοχή στον χρόνο και χαμηλές ανάγκες συντήρησης. Ο νεφελοψεκαστήρας Martignani PHANTOM NewPort TRIO δεν είναι απλώς ένα ψεκαστικό. Είναι μια τεχνολογική επένδυση υψηλής απόδοσης, που προσφέρει συγκριτικό πλεονέκτημα σε παραγωγούς και οινοποιεία που στοχεύουν στη βιώσιμη αμπελουργία με ακρίβεια και συνέπεια.

Η Γ. Χίγκας ΑΒΕΕ είναι αποκλειστικός αντιπρόσωπος της MARTIGNANI στην Ελλάδα



ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΗΛΕΚΤΡΟΣΤΑΤΙΚΑ
ΨΕΚΑΣΤΙΚΑ MARTIGNANI
ΜΕ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΠΑΝΩ
ΑΠΟ 60 ΧΡΟΝΙΑ

ELECTROSTATIC
AGRO SPRAY SYSTEM

Εξοικονόμηση μέχρι και



- Ομοιομορφία διασποράς και κατανομής
- Κάλυψη ολόκληρης της φυτικής μάζας
- Ψεκάζουν μίγματα με μεγάλη συγκέντρωση (σκόνες- παχύρευστα υγρά)
- Πλήρη αξιοποίηση των φυτοπροστατευτικών προϊόντων
- Μηδενικές απώλειες από απορροή στο έδαφος
- Ασφάλεια του ψεκαστή και των εργαζομένων



Εξειδικευμένα αμπελουργικά μηχανήματα MULTIFUNCTION VINEYARD



ΠΡΟΚΛΑΥΔΕΥΤΗΣ

- Αφαιρεί τους βλαστούς της προηγούμενης χρονιάς.
- 12+12 ανοξείδωτοι δίσκοι.
- Απαιτούνται 2 χειριστήρια με JOYSTICK για ανύψωση, πλάινη μετατόπιση και κλίση της ράβδου.
- Μπουτόν για έλεγχο των ομάδων δίσκων.



ΚΟΡΦΟΛΟΓΗΤΗΣ

- Κόβει όλους τους βλαστούς που προεξέχουν από πάνω και τις πλάινες πλευρές.
- Πλαίσιο πολλαπλών λειτουργιών από ανοξείδωτο χάλυβα λειτουργεί με το υδραυλικό κύκλωμα του τρακτέρ.
- Έλεγχος με JOYSTICK για ανύψωση, πλάινη μετατόπιση, κάθετη κλίση ράβδου και κλίση της επάνω ράβδου.



Γ. ΧΙΓΚΑΣ ΑΒΕΕ
ΓΕΩΡΓΟΤΕΧΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

Θεσσαλονίκη: 9' χλμ. Παλαιάς Εθν. Οδού Θεσ/νίκης-Κιλκίς Τηλ. 2310 780866
Λάρισα: 5' χλμ. Παλαιάς Εθν. Οδού Λάρισας - Βόλου Τηλ. 2410 572420
Ορεστιάδα: Ιπποκράτους 69 Τηλ. 25520 21012
higas@higas.gr / www.higas.gr



Ψυχόμενοι χώροι αποθήκευσης για οиноπαραγωγούς

Μέγιστη απόδοση κατά τη συγκομιδή με βέλτιστη ψύξη ArcticStore



Η βέλτιστη ψύξη των σταφυλιών κατά τη συγκομιδή, αποκτά ολοένα και μεγαλύτερη σημασία, δεδομένης της κλιματικής αλλαγής. Ο χρόνος είναι κρίσιμος από τη στιγμή της συγκομιδής των σταφυλιών μέχρι την επεξεργασία τους. Η ψύξη σε κινητό ψυκτικό θάλαμο τύπου ArcticStore, μπορεί να μειώσει σημαντικά τις απώλειες και τα απόβλητα. Οι συχνότερα ακραίες συνθήκες υψηλής θερμοκρασίας είναι πλέον η νέα πραγματικότητα. Το 2024 χαρακτηρίστηκε από ακραία καιρικά φαινόμενα, γεγονός που καθιστά αναγκαία την υιοθέτηση λύσεων ψύξης αμέσως μετά τη συγκομιδή.

Διατήρηση ποιότητας και γεύσης

Η ψυχόμενη αποθήκευση σε θαλάμους εμπορευματοκιβώτια ArcticStore, μπορεί να βοηθήσει με τους εξής τρόπους:

■ **Προστασία από αλλοιώσεις:** Η δημιουργία ενός περιβάλλοντος ελεγχόμενης θερμοκρασίας μπορεί να μειώσει τον κίνδυνο ανάπτυξης μούχλας και βακτηριακής μόλυνσης.

■ **Καθυστέρηση της αυθόρμητης ζύμωσης:** Οι φυσικές ζύμες στα σταφύλια μπορούν να ενεργοποιήσουν τη διαδικασία ζύμωσης πέρα από τον έλεγχο του οиноποιού, οδηγώντας σε απόρριψη παρτίδων κρασιού.

■ **Διατήρηση γεύσης και αρωμάτων:** Η ψυχόμενη αποθήκευση βοηθά στη διατήρηση της ποιότητας και της γεύσης που αντιπροσωπεύει την ποικιλία.

Οι οиноπαραγωγοί μπορούν να τοποθετήσουν ψυκτικά κοντέινερ όπου τα χρειάζονται, εξασφαλίζοντας μέγιστη ευκολία και ευελιξία κατά τη διάρκεια της συγκομιδής.



Αναγνωρίζοντας τη σημασία της ψύξης κατά τη διαδικασία της οиноποίησης, θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε για τα πολλαπλά οφέλη που προσφέρει η χρήση των ψυγείων container της TITAN στις διαδικασίες συντήρησης και παραγωγής του οίνου. Η ελεγχόμενη ψύξη συμβάλλει καθοριστικά στη διατήρηση της ποιότητας των σταφυλιών πριν από την επεξεργασία, στον έλεγχο της ζύμωσης και στη σταθερότητα του παραγόμενου προϊόντος.

Τα ψυγεία container της TITAN είναι διαθέσιμα σε διάφορα μεγέθη (10', 20', 40') και προσφέρονται τόσο για αγορά, όσο και για ενοικίαση, καλύπτοντας κάθε ανάγκη αποθήκευσης ανάλογα με τον όγκο των σταφυλιών ή του οίνου. Επιπλέον, μπορούν να μεταφερθούν με ευκολία σε κάθε οиноποιείο, εξασφαλίζοντας ευελιξία και άμεση ενσωμάτωση στις διαδικασίες.

Απόλυτος έλεγχος θερμοκρασίας

Το σημαντικό πλεονέκτημα των ψυγείων - εμπορευματοκιβωτίων TITAN ArcticStore είναι το γεγονός ότι ο χρήστης μπορεί πολύ εύκολα να καθορίσει, να ελέγξει, να προσαρμόσει, να μεταβάλλει, να καταγράφει ακόμη και απομακρυσμένα (Smart Arctic), τη θερμοκρασία στο εσωτερικό των Containers, στα επίπεδα που εκείνος επιθυμεί (εύρος θερμοκρασιών -40°C έως +45°C).



Τα **ψυγεία Containers** της εταιρείας TITAN υπάρχουν σε διάφορα μεγέθη (10', 20', 40') και προσφέρονται για αγορά ή ενοικίαση.



Ο χρόνος συγκομιδής μπορεί να αλλάξει — το πλάνο σας όχι

Η περίοδος συγκομιδής είναι καθοριστική και γίνεται ολοένα και πιο απαιτητική, λόγω των υψηλών θερμοκρασιών και των απρόβλεπτων κλιματικών συνθηκών.

Η προσωρινή ψυχόμενη αποθήκευση προσφέρει ευελιξία και άμεση προσαρμογή έτσι ώστε να διατηρείτε την ποιότητα των σταφυλιών σας, ακόμη και σε ακραίες θερμοκρασιακές συνθήκες.



Επιλέξτε σήμερα τη λύση ψυχόμενης αποθήκευσης που σας ταιριάζει και υποδεχθείτε τη συγκομιδή με απόλυτη σιγουριά.





Πώματα αλουμινίου με την εγγύηση της Cork Hellas



Κείμενο **Τίνα Κοκκαλίδου**

Για οίνους λευκούς, ροζέ, ερυθρούς, ημίγλυκους, χαμηλού αλκοόλ, ακόμη και ημιαφρώδεις. Για αποστάγματα κάθε είδους, λικέρ, λάδια, νερά ανθρακούχα και μη, και αναψυκτικά.

Βασικό υλικό αυτών των βιομηχανικών πωμάτων είναι ασφαλώς το αλουμίνιο. Συναντώνται σε πολύ μεγάλο πλήθος διαστάσεων, ανάλογα με τη χωρητικότητα και το επιλαίμιο των φιαλών που πωματίζουν. Σημαντικό παράγοντα αποτελεί το παρέμβυσμα (liner), που είναι ένθετο στο εσωτερικό του πώματος και έρχεται σε επαφή με το γυάλινο στόμιο της φιάλης. Το κύριο υλικό του είναι το πολυαιθυλένιο (PE). Για τα ποτά και τα αποστάγματα το παρέμβυσμα είναι κατά κανόνα EPE (expanded polyethylene), το οποίο έχει αντοχή σε συγκεντρώσεις αλκοόλης της τάξης των 90 - 95° vol.

Το βιδωτό πώμα αλουμινίου στο κρασί

Για τον κόσμο του οίνου το βιδωτό πώμα αλουμινίου κυρίως έχει διαστάσεις 30x60, θυμίζει καψύλιο, το βρίσκουμε σε πλήθος χρωμάτων και εκτυπώσεων, ενώ η φιάλη ανοίγει εύκολα «με το χέρι». Για τους οίνους ζητούμενο είναι η βέλτιστη στεγάνωση και η καθυστέρηση στη μικροοξυγόνωση. Γι' αυτό και το EPE liner ενισχύεται με μία extra μεμβράνη που κλείνει τους πόρους, το γνωστό SARANEX.

■ Για τους ήσυχους οίνους η πυκνότητα του παρεμβύσματος είναι της τάξης των 300 kg/m³. Ενώ για πρόσθετη στεγάνωση και παράταση του χρόνου ζωής του εμφιαλωμένου οίνου μπορεί να τοποθετηθεί ένα λεπτό κυκλικό δισκίο αλουμινίου, το tin foil.

■ Για τους ημιαφρώδεις οίνους το παρέμβυσμα είναι πιο ενισχυμένο, με αντοχή σε εσωτερική πίεση της τάξης των 3-3,5 bars.

■ Για τους αφρώδεις οίνους οι απαιτήσεις αντοχής από το παρέμβυσμα είναι πολύ μεγαλύτερες. Υπάρχει το EVOH liner με πυκνότητα της τάξης των 460 kg/m³, καθώς και άλλες προτάσεις.

Υπάρχουν παρεμβύσματα από συνθετικά υλικά που χρησιμοποιούνται σε ανθρακούχα νερά και ποτά, με απαίτηση αντοχής στις πιέσεις τους. Για ελαιόλαδο, ξύδι, βαλσάμικο κ.ο.κ. υπάρχει ειδικό πλαστικό παρέμβυσμα με την αντίστοιχη ροή.

Η διακόσμηση και η λογοτύπηση στην κεφαλή και πλευρικά μπορεί να δημιουργήσει εξαιρετικά καλαίσθητα αποτελέσματα. Τετραχρωμία, offset και άλλες τεχνολογίες επιστρατεύονται και διαρκώς εξελίσσονται. Πέραν ωστόσο της αισθητικής, για τους οίνους σημασία έχει η ασφαλής διατήρηση του περιεχόμενου προϊόντος, για το προβλεπόμενο χρονικό διάστημα μέχρι την κατανάλωσή τους.

Τρεις είναι οι παράμετροι που συμμετέχουν σε αυτό το αποτέλεσμα:

Το ίδιο το πώμα, φιάλη κατάλληλη για βιδωτά, δηλαδή με σπείρωμα στο στόμιο εξωτερικά, και σωστό «κλείσιμο», δηλαδή εφαρμογή του πώματος στη φιάλη που γίνεται κατά βάση με μηχανικό τρόπο.

Οι κατασκευάστριες εταιρείες των βιδωτών πωμάτων αλουμινίου δίνουν πληροφορίες και οδηγίες σχετικά με τις προδιαγραφές εφαρμογής των πωμάτων. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι για τα συνήθη πώματα των οίνων 30x60 + SARANEX προτείνεται η δύναμη που εφαρμόζεται στην κεφαλή να είναι της τάξης των 1.400 - 1.800 Newton, η δύναμη των πλευρικών ράουλων (rollers) στα 100 - 130 N και η δύναμη διαμόρφωσης κάτω ράουλων στα 80 - 130 N.

Ωστόσο, οι μικρορυθμίσεις και οι συχνοί έλεγχοι των πωματισμένων προϊόντων είναι απαραίτητοι για το άρτιο αποτέλεσμα, την ασφάλεια και την παράταση ζωής των οίνων και των άλλων ποτών. Όλα τα υλικά που συνθέτουν τα βιδωτά πώματα αλουμινίου πρέπει να ικανοποιούν συγκεκριμένες τεχνικές προδιαγραφές, που αφορούν κυρίως στη συμβατότητά τους σε επαφή με βρώσιμα είδη, στην απουσία ορισμένων ουσιών (π.χ. βαρέων μετάλλων) και στα όρια μετανάστευσης.

Τα βιδωτά αλουμινίου είναι ανθεκτικά υλικά, με θερμική αντοχή που κυμαίνεται από -5°C έως +45°C. Ωστόσο, η ιδανική θερμοκρασία μεταξύ 15 και 25°C, καθώς και η προσεκτική αποθήκευσή τους μέσα στη συσκευασία τους, σε καθαρό χώρο, για λογικό χρονικό διάστημα, συντελούν στην άρτια διατήρησή τους.

Η εταιρεία ΚΟΚΚΑΛΙΔΗ ΙΚΕ - CORK HELLAS, με μεγάλη ευθύνη και με την ευαισθησία που τη χαρακτηρίζει στο ευρύτατο θέμα του πωματισμού, εδώ και χρόνια περιλαμβάνει στα προϊόντα της όλους τους τύπους βιδωτών πωμάτων αλουμινίου, συνεργαζόμενη με αξιόπιστους κατασκευαστές οίκους, με συνεπή εργαστηριακή παρακολούθηση και συνεχή τεχνική υποστήριξη.

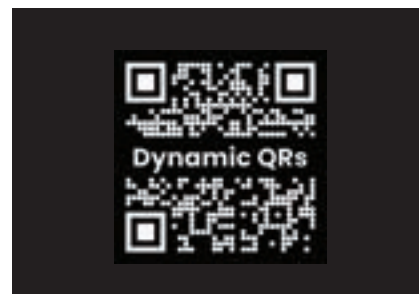


Η προσεκτική **αποθήκευσή** τους μέσα στη **συσκευασία** τους, σε καθαρό χώρο, για **λογικό** χρονικό διάστημα, συντελεί στην άρτια **διατήρησή** τους.



Enowise | ScanForFacts

Η τεχνολογία στην υπηρεσία του οίνου



Τεχνικά φύλλα κρασιών

Απλοποιούμε τον τρόπο με τον οποίο τα οινοποιεία διαχειρίζονται και μοιράζονται πληροφορίες για τα κρασιά τους με καταναλωτές και επαγγελματίες.



- **Πλήρως αυτοματοποιημένη λύση:** Απολαύστε μια ψηφιακή εμπειρία που ελαχιστοποιεί την χειροκίνητη προσπάθεια
- **Επεξεργασία σε πραγματικό χρόνο:** Ενημερώστε το περιεχόμενο κάθε τεχνικού φύλλου ανά πάσα στιγμή
- **Επαγγελματική διάταξη:** Βελτιστοποιημένος σχεδιασμός για καταναλωτές και επαγγελματίες, εξασφαλίζοντας σαφήνεια και χρηστικότητα
- **Περιλαμβάνεται κωδικός QR:** Κατεβάστε έναν μοναδικό QR code για κάθε τεχνικό φύλλο
- **Κεντρική διαχείριση:** Διαχειριστείτε τεχνικά φύλλα για όλα τα κρασιά και τις σοδειές σε μία βοήθητη τοποθεσία
- **Έξυπνες διασυνδέσεις:** Απρόσκοπτες διασυνδέσεις με e-Labels και Tasting Events



- **Αυτόματες Μεταφράσεις:** Άμεσες μεταφράσεις τεχνικών φύλλων σε πολλές γλώσσες
- **Ενσωματωμένα εργαλεία κοινοποιήσεων:** Κοινοποιήστε τεχνικά φύλλα απευθείας μέσω email, PDF ή κοινωνικών μέσων με ένα κλικ

Να βελτιώσει την εμπειρία όλων όσοι εμπλέκονται στον κλάδο του κρασιού -από τους παραγωγούς μέχρι τους τελικούς καταναλωτές- μέσω της τεχνολογίας των υπολογιστών, στοχεύει η νεοφυής εταιρεία Enowise, δημιουργώντας καινοτόμες λύσεις. Πρώτο προϊόν αυτής της προσπάθειας αποτελεί η πλατφόρμα ScanForFacts και αυτή είναι μόνο η αρχή ενός δημιουργικού ταξιδιού στον εκπληκτικό κόσμο των κρασιών και της τεχνολογίας.

E-labels

Το ScanForFacts είναι μια πλατφόρμα όπου ο παραγωγός μπορεί να διαχειριστεί, εύκολα και γρήγορα, από ένα λογαριασμό, όλα τα προϊόντα που είναι διαθέσιμα μέσω αυτής, τα οποία είναι:

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



Υποστήριξη events και εκθέσεων

Ισχυρό εργαλείο που μεταμορφώνει τον τρόπο με τον οποίο τα οινοποιεία δημιουργούν, διαχειρίζονται και μοιράζονται με το κοινό τους πληροφορίες για εκδηλώσεις όπως γευσιγνωσίες και εκθέσεις.



- **Γρήγορη και απλή διαδικασία** δημιουργίας ιστοσελίδων με εξατομικευμένο περιεχόμενο για εκδηλώσεις (π.χ. γευσιγνωσίες κρασιού, εκθέσεις)
- **Δυνατότητα ενημέρωσης** του περιεχομένου κάθε σελίδας εκδήλωσης ανά πάσα στιγμή, ώστε να διατηρείται το περιεχόμενο ενημερωμένο ανάλογα με την κατάσταση
- **Γρήγορη διασύνδεση** εκδηλώσεων με δυναμικά QR code για χρήση σε αντικείμενα γευσιγνωσιών και άλλα διαφημιστικά υλικά
- **Δυνατότητα ενσωμάτωσης** πληροφοριών για το προφίλ του οινοποιείου σας και άλλων εμπορικών στοιχείων
- **Έξυπνες διασυνδέσεις** με Τεχνικά Φύλλα και e-Labels για την παρουσίαση των κρασιών σας
- **Αυτόματες μεταφράσεις**





ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΥΠΡΟ στη Βουργουνδία και από τη Χημεία στο καλό κρασί

Μαντινεία, Νεμέα, Σαντορίνη και τώρα Νάουσα. Μια ιδέα που άρχισε να χτίζεται δειλά πριν από μισό αιώνα, έχει εξελιχθεί σε ακμάζουσα επιχείρηση, η οποία αναπτύσσεται με σταθερά βήματα, υπηρετώντας πιστά τη σύγχρονη αντίληψη για το premium ελληνικό κρασί. Πίσω από όλα αυτά ένας άνθρωπος, ο Γιάννης Τσέλεπος, που αγαπούσε τη Χημεία αλλά στη Βουργουνδία κατάλαβε ότι αυτό τον οδηγούσε με μαθηματική ακρίβεια στο αμπέλι και το κρασί και μάλιστα με αυστηρούς όρους ποιότητας. Ένας από τους πρωτοπόρους του ελληνικού οίνου στις μέρες μας, ξεδιπλώνει τη δική του ιστορία επιτυχίας.

Συνέντευξη **Γιάννης Πανάγος** ❖ Φωτογραφίες **Μίμης Δημόπουλος**

«**Ε**μείς από την αρχή που ξεκινήσαμε την ιστορία του Κτήματος Τσέλεπου βάλαμε κάποιους κανόνες: Αμπελουργοί, οινοποιοί και όριο παραγωγής που θα μπορούμε να ελέγχουμε την ποιότητα. Εμείς πιστεύουμε ότι το Κτήμα Τσέλεπου πλέον έφτασε σε αυτό το όριο. Είναι ένα μεσαίο όριο, δεν είναι δηλαδή ούτε μεγάλο ούτε μικρό οινοποιείο. Είναι βιώσιμο και κερδοφόρο και μπορεί και βγάζει όλες τις υποχρεώσεις του άνετα. Επομένως για μας δεν έχει καμιά σημασία το να μεγαλώσει άλλο και να κάνει τζιρους και κερδοφορίες» ξεκαθαρίζει από την αρχή της κουβέντας μας, ο σκαπανέας του ελληνικού οίνου, Γιάννης Τσέλεπος.

Ας δούμε την αρχή τη διαδρομή του Γιάννη Τσέλεπου, πως ξεκίνησε, πριν από 50 χρόνια περίπου;

Έφυγα από την Κύπρο το σημαδιακό έτος του 1974. Ο πατέρας μου είχε σκοτωθεί το 1964 στην επέμβαση και εμείς περάσαμε παρά πολύ δύσκολα. Μια φτωχή λαϊκή οικογένεια που έπρεπε να λύσει το βιοποριστικό της πρόβλημα. Οι σπουδές μου στην Κύπρο ήταν σε Πρακτικό Γυμνάσιο, μου άρεσε πολύ η Χημεία, έτσι άρχισα να ψάχνω στο Χημικό της Γαλλίας. Εκεί είδα ότι θα ήταν καλύτερα να κάνω κάτι εφαρμοσμένο και σίγουρα δεν είχα στο μυαλό μου να γίνω επιχειρηματίας. Έτσι, σιγά σιγά έρχεται η ιστορία της Οινολογίας με την παραμονή μου στη Βουργουνδία, όπου αλλάξαν τα πάντα. Αρχίζω να βλέπω το κρασί σαν ένα είδος πολιτισμού και μπαίνω στο νόημα της κουλτούρας του Βουργουνδέζου παραγωγού.



Δεν μπορώ να ξεχωρίσω κάποια ετικέτα. Δεν μπορώ να ξεχωρίσω κανένα από τα παιδιά μου, αλλά έχω μια μεγαλύτερη αδυναμία στη Μαντινεία

Η οινοποίηση ωστόσο δεν ξεκινάει αμέσως;

Έπρεπε να κάνουμε και άλλες δουλειές για να χρηματοδοτήσουμε το βιοποριστικό μας. Στη Γαλλία δεν είχαμε οικονομική βοήθεια, άρα δουλεύαμε και σπουδάζαμε. Επομένως, ερχόμενοι μετά το τέλος των σπουδών δεν μπορούσαμε απευθείας να γίνουμε οινοποιοί. Να πω εδώ ότι ήμουν ο πρώτος σύμβουλος οινολόγος στην Ελλάδα το 1981 και είχα πάρα πολλά οινοποιεία τα οποία παρακολουθούσα, και συγχρόνως άρχισα να αναπτύσσω εμπορικές δραστηριότητες. Μαζί με ένα συνάδελφό μου κάναμε μια εταιρεία κατασκευής και προώθησης βαρελιών. Είχαμε μελετήσει τα είδη ξυλείας, είχαμε επισκεφθεί τη Ρουμανία, τη Ρωσία, την Αυστρία, τη Σερβία, τη Βόρεια Ιταλία και γνωρίσαμε την ιστορία της κατασκευής τους. Μιλούσαμε τότε για παλαίωση του κρασιού και φέρναμε βαρέλια ελαφρώς μεταχειρισμένα, που τα μεγάλα chateau αλάζανε κάθε 2-3 χρόνια, τα επεξεργαζόμασταν και τα προσφέραμε σε ελληνικές εταιρείες που δεν είχαν την οικονομική δυνατότητα να πάρουνε καινούργια. Αυτό μας βοήθησε πάρα πολύ οικονομικά. Εκεί, έρχεται η ιστορία με διάφορα κτήματα στην Πελοπόννησο και στη Στερεά Ελλάδα.

Επομένως σιγά σιγά αρχίσατε να χτίζετε τον αμπελώνα;

Ξεκίνησα σιγά σιγά από το 1989 να φυτεύω τα αμπέλια μου και να χτίζουμε τον αμπελώνα στη Μαντινεία, τον οποίο επέλεξα γιατί είχα δουλέψει περίπου 12 χρόνια στην περιοχή, όπου είχαμε φτιάξει το πρώτο εμφιαλωμένο Μοσχοφίλερο με τους αδερφούς Νασιάκου, που ήταν το παλαιότερο οινοποιείο της περιοχής. Σιγά σιγά μαζί με τον Κωνσταντίνο Αντωνόπουλο κάναμε το μεγάλο «μπαμ» όσον αφορά το Μοσχοφίλερο. Ήμουν ο οινολόγος του για επτά χρόνια ως και το θάνατό του και μετά τράβηξα τον μοναχικό δρόμο της Μαντινείας. Είχαν αρχίσει να αποδίδουν οι πρώτοι αμπελώνες και βγάλαμε την πρώτη Μαντινεία «Κτήμα Τσέλεπου» το 1992, η οποία ήταν ένα άλλο στυλ από αυτά που κυκλοφορούσαν και άρχισε όλος ο κόσμος να μιλάει γι' αυτό. Ήμασταν εμείς, ο Σπυρόπουλος, ο Γιώργος Σκούρας, αλλά υπήρχαν και οι μεγάλες εταιρείες, Κουρτάκης, Μπουτάρης, Τσάνταλης, Achaia Clauss, όλοι είχαν και ένα Μοσχοφίλερο.

Το Μοσχοφίλερο είναι ταυτόσημο και με την περιοχή;

Αυτήν τη στιγμή υπάρχει το Μοσχοφίλερο, το οποίο είναι μια ποικιλία που χρειάζεται συγκεκριμένες συνθήκες για να δώσει τα χαρακτηριστικά που προσδίδει στη Μαντινεία. Σε άλλες περιοχές δεν δίνει αυτά τα χαρακτηριστικά, και προσωπικά πιστεύω ότι εκεί είναι το λεγόμενο Φιλέρι. Με το υψόμετρο και το μικροκλίμα της Μαντινείας δίνει τις παραλλαγές του και φτάνει να δίνει το ιδιαίτερο άρωμα και την οξύτητα. Γι' αυτό εμείς επιμέναμε πάντα στην Ονομασία Προέλευσης Μαντινεία και αυτό σημαίνει ότι Μοσχοφίλερο ίσον Μαντινεία. Να πούμε ότι φτάσαμε σε μια εποχή γύρω στα τέλη της δεκαετίας του 1990 να υπάρχουν 160 ετικέτες. Έτσι, άρχισαν τα προβλήματα. Δεν υπήρχε σταφύλι, οι τιμές ανέβηκαν, άρχισαν τα πρώτα παρατράγουδα και η ποικιλία έχασε την αίγλη της.

Το κρασί είναι ένα πολιτιστικό προϊόν, όμως από εκεί και πέρα δείχνει και την εξέλιξη της οικονομίας μας.

Είναι πολύ σημαντικό ο κόσμος να πηγαίνει στο εστιατόριο και να πίνει εμφιαλωμένο κρασί. Αυτό δείχνει την εξέλιξη της κοινωνίας μας και αντανακλά την πρόοδο. Για να γίνει η Ελλάδα σωστός τουριστικός προορισμός, το κρασί έχει ρόλο.

Αυτήν τη στιγμή νομίζω ότι πρέπει πλέον να ανανεώσουμε το Στρατηγικό Σχέδιο και να μιλήσουμε για ένα Εθνικό Στρατηγικό Σχέδιο, ώστε να δούμε πώς θα κινηθεί το κρασί την επόμενη 10-20ετία.

Αυτό που χρειάζεται επίσης είναι να προσαρμοστούμε στα νέα δεδομένα, με το κρασί να είναι κομμάτι της παγκοσμιοποιημένης αγοράς. Είναι αναγκαίο γιατί το κρασί έχει 350 χιλιάδες κόσμο που ασχολούνται μαζί του και που έμμεσα ή άμεσα βιοπορίζεται από αυτό.

Αυτό που έχω καταλάβει είναι ότι το κρασί δεν είναι μια επιχείρηση που να κοιτάς μόνο την κερδοφορία. Είναι ένας άλλος τρόπος σκέψης και αντίληψης της ζωής.

Είσαι πιο κοντά στη φύση και έχεις το αίσθημα της δημιουργίας. Είναι πολύ σημαντικό ότι κάθε χρόνο κοιτάς να φτιάξεις ένα καλό κρασί και μόλις το φτιάξεις κοιτάς το επόμενο. Όλα αυτά σου δίνουν μια δύναμη και μια ενέργεια να επιμένεις και να μην είσαι ήσυχος. Δεν είναι ένα βιομηχανικό προϊόν που το έφτιαξες και σημαίνει ότι είσαι εντάξει.



Είναι αλήθεια ότι εμείς σαν καταναλωτές, και της γενιάς μου μάλιστα, βιώσαμε τη φθορά του Μοσχοφίλερου, τη φήμη του οποίου, διακρίνω, προσπαθείτε να αποκαταστήσετε.

Εγώ πιστεύω στον κύκλο του κάθε προϊόντος: αφού ήρθε η άνοδος μετά σειρά είχε η πτώση. Η πτώση βοήθησε γιατί όσοι δεν είχαν καμιά ουσιαστική σχέση με τη Μαντινεία αποχωρήσαν και μείναμε λίγοι και καλοί και αρχίσαμε να δουλεύουμε σοβαρά. Με την πάροδο του χρόνου, ήρθε η νέα γενιά των ανθρώπων του Μοσχοφίλερου, παιδιά οινοποιών, παιδιά αμπελουργών, παιδιά από την Αρκαδία, οι οποίοι μιλούσαν για το Μοσχοφίλερο.

Θα μπορούσαμε να πούμε ότι αυτοί είναι οι Mantinians;

Ναι. Εμείς ως Κτήμα Τσέλεπου από την αρχή θεωρούσαμε ότι η Μαντινεία έπρεπε να έχει μια δική της ανάπτυξη. Να γίνει, δηλαδή, μια ομάδα παραγωγών με τη νέα γενιά, τη νέα φιλοσοφία και νοοτροπία, αλλά και τη φρεσκάδα που φέρνουν τα νέα μυαλά. Γι' αυτό βλέπεις ότι είναι όλο νέα παιδιά, και εμείς οι παλιοί παρότι στηρίζουμε είμαστε από πίσω και αυτή τη στιγμή το κίνημα των Mantinians ξαναοδηγά τη Μαντινεία στη θέση που της ανήκει.

Να πούμε και την ιστορία με την Αμαλία, αυτή την ιδιαίτερη εκδοχή του Μοσχοφίλερου.

Όταν αρχίσαμε και δουλεύαμε στη Μαντινεία, είχαμε βάλει σαν στόχο να βρούμε όλες τις απόψεις και τις διαφορετικές εκφράσεις του Μοσχοφίλερου. Έτσι, αφού επιμείναμε στην Ονομασία Προέλευσης στο λευκό ξηρό, έπρεπε να προχωρήσουμε -και ήμασταν οι πρώτοι εν έτει 1996- και κάναμε αφρώδες κρασί. Με την παραδοσιακή μέθοδο της Καμπανίας. Δύσκολο. Τα πρώτα χρόνια ήταν πραγματικός αγώνας, παιδεύμασταν να πουλήσουμε 1.000 φιάλες. Σταδιακά όμως καταφέραμε να το εξελίξουμε και σήμερα είναι η δεύτερη σημαντικότερη ετικέτα του Κτήματος και πουλάμε 150.000 φιάλες. Ευτυχώς ήρθε και η νέα γενιά που βγάζει κρασιά *petnat*, και υπάρχει μια εκδοχή του Μοσχοφίλερου στα αφρώδη κρασιά. Να πούμε επίσης ότι υπήρχε η αντίληψη ότι το Μοσχοφίλερο είναι μια ποικιλία που δεν παλαιώνει, αλλά από τα μέσα του 2000 δέχεται παλαίωσης. Στην αρχή το βγάλαμε σαν Μαντινεία βαρέλι και μετέπειτα έγινε το *blanc de gris*, είναι δηλαδή άσπρο κρασί από γκρι σταφύλια. Μπορεί να παλαιώσει από 5 ως 8 χρόνια άνετα και να εξελιχθεί και να δώσει αρώματα που δεν μπορείς να πιστέψεις ότι είναι του Μοσχοφίλερου. Σιγά σιγά βλέπουμε ότι και άλλοι συνάδελφοι έβγαλαν κρασιά που παλαιώνουν και άλλες εκδοχές. Μια από αυτές είναι το ροζέ στο οποίο αρχίζουμε και μπαίνουμε σήμερα, αλλά θέλει μελέτη. Αυτή τη στιγμή έχουμε 4-5 διαφορετικές

Η πιο δύσκολη φάση στη διαδρομή του οινοποιού ήταν το ξεκίνημα. Χωρίς λεφτά

και βοήθεια από κανέναν, και μάλιστα με τις προδιαγραφές που ήθελα εγώ να δημιουργήσω ένα κτήμα ήταν κάτι δύσκολο και σημαντικό. Δεν ήθελα να φτιάξω και να δώσω μια φιάλη κρασιού χωρίς φιλοσοφία και χωρίς κουλτούρα. Αν δεν είχα το αμπέλι δεν μπορούσα να δώσω κρασί. Αυτό είναι το πιο σημαντικό. Είμαι αμπελουργός-οινοποιός.

Δεν με ανησυχεί καθόλου το μέγεθος της επιχείρησής μου, γιατί μέσα στην επόμενη πενταετία κάνουμε επενδύσεις 10 εκατ. ευρώ: 7 εκατ. στην Τσέλεπο και 3 στην Δρυόπη. Επομένως, βλέπουμε μπροστά και δεν έχουμε φόβο για τίποτα, αλλά πάντα πιστεύουμε ότι πρέπει να είσαι μπροστά από τον ανταγωνισμό σου.



εκδοχές του Μοσχοφίλερου που μπορούν να διατηρήσουν ένα οινοποιείο βιώσιμο.

Να ξεκαθαρίσουμε ωστόσο ότι ΠΟΠ Μαντινεία είναι το λευκό Μοσχοφίλερο.

Αυτήν τη στιγμή ΠΟΠ Μαντινεία είναι το λευκό, αλλά μετά από αγώνα καταφέραμε να κάνουμε ΠΟΠ και το αφρώδες. Υπάρχει το Amalia Vintage που είναι Ονομασίας Προέλευσης, έπειτα από 8 χρόνια αγώνα. Αυτά είναι τα προβλήματα που πρέπει να δούμε και αντιμετωπίσουμε με το ελληνικό κράτος. Τώρα συζητούμε να το εμπλουτίσουμε με κάποια ροζέ και κάποια άλλα κρασιά. Φυσικά, το ροζέ μπορεί να γίνει Ονομασίας Προέλευσης, αλλά έχουμε κάποιους ενδοιασμούς όσον αφορά το αφρώδες. Στο σημείο αυτό είναι σημαντικό να αναφερθούμε στα αμπελοτόπια. Αυτή ήταν η επόμενη κίνηση του Κτήμα Τσέλεπου. Ήμασταν οι πρώτοι που λανσάρουμε τον όρο «αμπελοτόπι» το 1997 όταν λανσάρουμε τον Κοκκινόμυλο. Πρόκειται για τα ονόματα των αμπελιών που θέλουμε να δώσουμε την έκφραση του terroir και του μικροκλίματος της περιοχής. Βγάζουμε τέσσερα αμπελο-

τόπια, τον Κοκκινόμυλο, το Αυλοτόπι, τη Μελισσόπετρα και τον Μαρμαριά. Είναι μια χρυσή περίοδος για τα αμπελοτόπια την οποία ακολούθησαν κι άλλοι.

Μετά τη Μαντινεία περάσατε στη ζώνη της Νεμέας σωστά;

Ήταν μια κίνηση μελετημένη. Σκεφτόμουν και ήθελα πάντα να κάνω ένα δεύτερο οινοποιείο, στο οποίο θα συμπεριλάβω όλες τις σημαντικές ελληνικές ποικιλίες και περιοχές. Ήταν ένα όνειρο-όραμα, το οποίο σιγά σιγά άρχισα να υλοποιώ. Ξεκίνησε με έναν αμπελώνα στη Νεμέα και το Κτήμα Δρυόπη το δημιουργήσαμε το 2004. Αγοράσαμε 120 στρέμματα αμπελώνα -σήμερα έχουμε 140 και 60 συνεργαζόμενους αμπελώνες- και φτιάξαμε ένα μικρό οινοποιείο και αρχίσαμε να δουλεύουμε πάνω σε αυτό, μονοποικιλακά μόνο με Αγιωργίτικο. Είναι ένα μικρό οινοποιείο σήμερα που παράγει περίπου 150.000 φιάλες, αλλά είναι αυτό που ονειρευόμασταν και δεν θέλουμε να μεγαλώσει άλλο.

Μετά ήρθε η Σαντορίνη...

Στη Σαντορίνη δεν είναι δυνατόν να αγοράσουμε ένα αμπέλι γιατί η αξία του είναι στα ύψη. Να ξέρετε ότι είναι πιο ακριβό ένα αμπέλι στη Σαντορίνη απ' ό,τι στην Καμπανία. Έτσι, ψάχναμε ένα συνεργάτη που να έχει αμπέλι, και να βάλουμε εμείς την τεχνογνωσία και αυτός τον αμπελώνα. Έτσι, βρήκαμε την οικογένεια Χρυσού. Τα μεγάλα οινοποιεία δεν έχουν μέλλον σ' αυτή την περιοχή. Είναι μια νέα Βουργουνδία, μικρά κτήματα και μικρές κάναβες που κάνουν υπέρ premium κρασιά. Δυστυχώς, όπως έχουν οι σημερινές συνθήκες δεν μπορεί η Σαντορίνη να επιβιώσει χωρίς υπέρ premium τιμές. Αυτή είναι μια πραγματικότητα που δεν μπορούν να καταλάβουν οι οινοποιοί της Σαντορίνης. Δεν μπορούν να βγάζουν κρασιά στη μεσαία τιμή και κάτω όταν η τιμή του σταφυλιού είναι 9 ευρώ. Αυτό σημαίνει ότι πρέπει να αλλάξει η νοοτροπία των οινοποιών της Σαντορίνης, γι' αυτό εμείς διαφωνούμε στην όλη διαχείριση και δεν συμμετέχουμε καν στα όργανα της Σαντορίνης.

Μάθαμε τελευταία για ένα καινούργιο εγχείρημά σας στη Νάουσα.

Οι τέσσερις ποικιλίες πρεσβευτές ολοκληρώνονται με το Ξινόμαυρο της Νάουσας. Για μας ήταν πολύ σημαντικό και προχωρήσαμε στην αγορά ενός πολύ καλού αμπελοτόπιου 25 στρεμμάτων το οποίο φυτεύουμε φέτος. Δεν βιαζόμαστε, γιατί είναι ένα όραμα αυτά τα κρασιά. Δεν είναι επιχειρηματικό εγχείρημα όπως το Κτήμα Τσέλεπου, αλλά μια άλλη αντίληψη του ελληνικού κρασιού.

Το Αγιωργίτικο για μας είναι μια συμπληρωματική ποικιλία και μας βοηθά πολύ, γιατί η Μαντινεία είναι λευκό κρασί και οι πελάτες μας ζητούν και ένα κόκκινο από ελληνική γηγενή ποικιλία.

Μας βοηθάει πάρα πολύ και στις εξαγωγές, και κατά βάση εξάγουμε το 70% από τη Νεμέα. Επενδύουμε στη Νεμέα και αυτήν τη στιγμή φτιάχνουμε μια επένδυση γύρω στα 2 εκατ., ένα επισκέψιμο οινοποιείο. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο φτιάχνουμε και διάφορες συνέργειες με συναδέλφους για να στηρίξουμε τη Νεμέα.

Λυπάμαι που το λέω, αλλά οι οινοποιοί στη Νεμέα δεν έχουν καταλάβει αυτό που αντιλήφθηκαν οι οινοποιοί στη Μαντινεία, τις συνέργειες. Υπάρχει ακόμα

έναν ανταγωνισμό μεταξύ των οινοποιών, αλλά νομίζω ότι είμαστε σε καλό δρόμο. Ήδη τώρα φτιάχνονται κάποια νέα ξενοδοχεία, χρειάζονται κάποια άλλα εστιατόρια, κάποια καινούργια επισκέψιμα οινοποιεία. Όλα αυτά νομίζω θα βοηθήσουν τη Νεμέα να πάρει το δρόμο της, γιατί νομίζω ότι η Νεμέα μπορεί να είναι το πρώτο αμπελοχώρι της Ελλάδας.

Αυτήν τη στιγμή η Κάναβα Χρυσού-Τσέλεπος είναι ένα υπέρ premium κρασί.

Είναι πολύ σημαντικό ότι εμείς, το οινοποιείο του Χατζηδάκη, του Βαγγέλη Γεροβασιλείου στη Μικρά Θήρα, και κάποια άλλα μικρά οινοποιεία έχουμε αυτή τη φιλοσοφία. Με αυτά μπορούμε να συνεργαστούμε, όχι όμως με κάποια ιδιωτικά οινοποιεία που έχουν μια άλλη αντίληψη του πράγματος.

Αυτό σημαίνει ότι, όπως στη Σαντορίνη, όπου επικοινωνήσατε με μια διαφορετική φιλοσοφία το Ασύρτικο, αντίστοιχα θα μπορούσατε με μεγάλη άνεση να κάνετε το ίδιο και στη Νάουσα.

Στη Νάουσα είναι διαφορετικά οι παραγωγοί έχουν και την κουλτούρα και τη νοοτροπία. Είναι όλοι μικροί παραγωγοί και ανοιχτόκαρδοι και δεν μας είδαν ανταγωνιστικά, όπως σε άλλες περιοχές. Καταλαβαίνουν ότι δεν πήγαμε να γίνουμε πλούσιοι και να τους πάρουμε τις πωλήσεις. Πάμε να στηρίξουμε το Ξινόμαυρο για να αποκτήσει τη θέση και τη φήμη που του αξίζει. Μέσα στο κτήμα υπάρχει και ένα κτίσμα περίπου 100 χρόνων που θα μεταμορφώσουμε σε οινοποιείο και σε κάβα, και υπάρχει και ένας μικρός ξενώνας από πάνω που θα φτιαχτεί επίσης για να δέχεται κάποιους ανθρώπους. Όλα αυτά είναι σε ορίζοντα 5-7ετίας και είναι όραμα και της νέας γενιάς.

Αυτά που συμβαίνουν με τους δασμούς σας δημιουργούν κάποια συναισθήματα;

Εμείς έχουμε δει πάρα πολλές αναταράξεις στη διαδρομή μας. Πιστεύω ότι πρέπει να σκεφτούν και να κάτσουν οι ιθύνοντες, ιδίως της ΕΕ, να δουν τι συμφέρει το ευρωπαϊκό κρασί. Δεν μπορεί η ΕΕ να θέλει να επιβάλλει δασμούς στο αμερικανικό ουίσκι το οποίο είναι ελάχιστο, ενώ εξάγουμε στην Αμερική δισεκατομμύρια λίτρα κρασί. Θέλει ανθρώπους πιο σοβαρούς και πιστεύω ότι η ΕΕ δεν αντιμετωπίζει αυτή τη στιγμή σωστά τους δασμούς Τραμπ.

Το γεγονός ότι το κρασί δημιουργεί αυτή την αίγλη στο επιχειρηματικό της πεδίο, καθώς ξεδιπλώνει αυτή την ξεχωριστή κουλτούρα, μπορεί να αυξήσει τόσο, το κρασί που παράγεται στον κόσμο, ώστε να είναι περισσότερο από αυτό που ζητάει η κοινωνία μας;

Υπάρχουν αγορές της Ασίας που αν ανοιχτούν θα είναι ελλειμματικό το κρασί, και όπου μιλάμε για τρελά νούμερα. Αλλά δυστυχώς πρέπει να περάσει στην κουλτούρα τους. Αυτό πάθαμε και στην Κίνα. Ο Κινέζος έπινε κρασί γιατί μιμείται τον Ευρωπαίο και τον Αμερικάνο, αλλά δεν είναι στην κουλτούρα του. Έτσι, με το πρώτο μπαμ έφυγε από το κρασί. Το κρασί που πουλιόταν στην Κίνα στην περίοδο του covid σε σχέση με σήμερα μας κάνει να προβληματιστούμε, αλλά πρέπει να δώσουμε σωστές πληροφορίες στους καταναλωτές της Ασίας και σιγά σιγά να τους προσεγγίσουμε. Το χειρότερο παιχνίδι το έπαιξαν οι Γάλλοι, οι οποίοι ήθελαν να επιβάλλουν στους Κινέζους ότι τα κρασιά τους είναι σαν coca cola και είχαμε τα αποτελέσματα που είδαμε.



TSELEPOSWINES

Ο Άρης και η Ανδριανή γεννήθηκαν μέσα στο αμπέλι

Χωρίς να τους πείσουμε και με ένα δικό μας τρόπο τους φέραμε κοντά στο Κτήμα. Μόνοι τους επέλεξαν να ασχοληθούν με αυτό και για αυτό κάνανε πολύ σημαντικές σπουδές Έχουν το background για να ξεκινήσουν και την αγάπη μας, και είναι πιο τυχεροί από μας γιατί βρήκαν ένα κτήμα το οποίο πρέπει να εξελίξουν και όχι να δημιουργήσουν. Φυσικά πολύ σημαντική είναι η βοήθεια της μητέρας τους Αμαλίας. Είναι η ψυχή του κτήματος.





Η επόμενη Μαλαγουζιά έχει άρωμα από κυδώνι

Μια μάλλον «ντροπαλή» ακόμη ποικιλία που χρειάζεται τα κατάλληλα χέρια για να μεγαλουργήσει είναι η λευκή Κυδωνίτσα, τοπική ποικιλία της Λακωνίας, που απλώνεται σε όλη τη χώρα και φαίνεται να ακολουθεί σήμερα την πορεία που είχε η Μαλαγουζιά πριν από 15 χρόνια

Κείμενο **Ζήσης Πανάγος**

Γηγενής ποικιλία της Λακωνίας, με τους αμπελουργούς της περιοχής να ξέρουν τις δυνατότητές της εδώ και πολλά χρόνια, είναι η Κυδωνίτσα, η οποία ξεκίνησε να αναδύεται στην οινική επικαιρότητα εδώ και 20 περίπου χρόνια. Το σύνθημα της εκκίνησης έδωσε η απόφαση των παραγωγών της περιοχής να δημιουργήσουν νέες καλλιεργούμενες εκτάσεις με την ποικιλία, η οποία ήδη υπήρχε στους πολυποικιλιακούς αμπελώνες της Λακωνίας και αυτό καθιστούσε δύσκολη την αποκλειστική λήψη της, αλλά και μονοποικιλιακές οινοποιήσεις.

Να αναφερθεί ότι ως φυτό είναι αρκετά παραγωγικό, ανθεκτικό σε ασθένειες και ωριμάζει σχετικά αργά, μετά τα μέσα του Σεπτεμβρίου.

Μια λευκή ποικιλία αμπέλου, που ανήκει στο χαρμάνι του γλυκού λευκού κρασιού ΠΟΠ Μονεμβασιά-α-Malvasia, μαζί με τις ποικιλίες Μονεμβασιά (κατ' ελάχιστον 51%), Ασύρτικο και Ασπρούδες. Μόνη της δίνει κυρίως ξηρούς ήσυχους οίνους και κρασιά με πρασινοκίτρινο χρώμα έντονα αρώματα φρούτων και ορυκτότητας. Το πιο χαρακτηριστικό της άρωμα είναι του ώριμου κυδωνιού, από όπου έχει πάρει και το όνομά της. Έχει στρογγυλό σώμα με μέτριο όγκο, μέτριο αλκοόλ και μέτρια οξύτητα, ή μέτρια σε ορεινά αμπελοτόπια. Δίνει κρασιά άμεσης κατανάλωσης, με μικρό δυναμικό παλαίωσης, που μπορούν να συνοδέψουν άνετα πουλερικά, σαλάτες και λευκά αλμυρά τυριά.

Από τη Λακωνία ως τη Χαλκιδική

Οινοποιείται κατά κανόνα σε ανοξείδωτες δεξαμενές, ώστε να διατηρηθούν τα ποικιλιακά φρουτώδη χαρακτηριστικά, δεν λείπουν βέβαια και οι εξαιρέσεις, όπου παλαιώνει σε μεγάλα ξύλινα βαρέλια. Συνήθως παραμένει σε επαφή με τις οινολάσπες, τεχνική που προσφέρει στα κρασιά όγκο και λιπαρότητα, καθώς και αρωματική πολυπλοκότητα. Δίνει κυρίως μονοποικιλιακούς οίνους, αλλά τη συναντάμε και σε συνδυασμό με το Ασύρτικο, καθώς και με την ποικιλία Μονεμβασιά, επίσης, γηγενή ποικιλία από την περιοχή της Λακωνίας.

Προς το παρόν, οι μονοποικιλιακές εμφιαλώσεις είναι σχετικά λίγες με όλο και περισσότερους οινοποιούς από την υπόλοιπη Πελοπόννησο με ιδιαίτερη έμφαση στην περιοχή της Νεμέας όπου εμφανίζει ιδιαίτερο χαρακτήρα αλλά και πιο μακρινά αμπελουργικά διαμερίσματα να αποφασίζουν να επενδύσουν στην ποικιλία. όπως στα Γιαννισά ή τη Χαλκιδική.

Οι δυνατότητες της ποικιλίας συνεχώς διερευνώνται και ήδη διακρίνεται ο πολυδυναμικός της χαρακτήρας. Για παράδειγμα η δημιουργία αφρώδους κρασιού με την παραδοσιακή μέθοδο, από σταφύλια που καλλιερ-




NIKOLAOU estate



ΚΤΗΜΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

NEMEA, KOPINΘΙΑ | T. 0030 2746 304908

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

www.nikolaouestate.gr



γούνται σε ορεινούς αμπελώνες αλλά και orange εκδοχών πείθουν για τις ευρείες δυνατότητές της. Και βέβαια, δεν είναι λίγοι όσοι στοιχηματίζουν, πως το μέλλον της Κυδωνίτσας θα είναι εξίσου λαμπρό με αυτό της Μαλαγουζιάς.

Μετά τη Λακωνία, ριζώνει στη Νεμέα, αμπελώνες σε Εύβοια, Πέλλα, Δράμα

Όπως προαναφέρθηκε, τα τελευταία χρόνια η Κυδωνίτσα έχει φύγει από τα σύνορα της Λακωνίας, τόσο στην υπόλοιπη Πελοπόννησο, όσο και σε πιο μακρινά αμπελουργικά διαμερίσματα. Ας δούμε κάποιους από τους πιο αντιπροσωπευτικούς εκπροσώπους στις μονοποικιλιακές οινοποιήσεις:

■ Η μονοποικιλιακή Κυδωνίτσα Rarus[®] (13% vol.) του νεμεάτικου Κτήματος Μπαϊρακτάρη είναι αποτέλεσμα μια οινοποίησης με τις ελάχιστες δυνατές παρεμβάσεις που επιτρέπει στην ποικιλία να δείξει τον μοναδικό χαρακτήρα της. Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπελώνα ηλικίας 20 ετών στην ορεινή Κορινθία σε υψόμετρο 600 μ.

■ Νόστιμη, δροσερή με μεσογειακό προφίλ και απολαυστικό φρουτώδες τελείωμα είναι η 100% Κυδωνίτσα του Οινοποιείου Ζαχαριά με την πρώτη ύλη να προέρχεται από τους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας στην Νεμέα.

■ Ένα φρέσκο, λουλουδάτο, ανάλαφρο λευκό κρασί από Κυδωνίτσα προσφέρει και το Οινοποιείο Ιερόπουλου. Η ποικιλία καλλιεργείται στους αμπελώνες της Νεμέας, αλλά και σε ιδιόκτητους αμπελώνες στη Σκοτεινή Αργολίδας, σε υψόμετρο 700 μέτρων. Πίνεται σκέτο, ως απεριτίφ, αλλά συ-

νοδεύει και λαδερά ή μαγειρευτά πιάτα πλούσια σε φρέσκα μυρωδικά.

■ Λεμονάτη, αρωματική και με δροσερή οξύτητα, άκρως κομψή και απολαυστική είναι η Κυδωνίτσα από το οικογενειακό οινοποιείο της Νανάς και του Απόστολου Λύκου που βρίσκεται στο Μαλακώνα Ευβοίας και αποτελεί μια όαση οινοτουρισμού. Η οινοποίηση γίνεται σε δεξαμενή ενώ είναι ιδανική για άπειρους γευστικούς συνδυασμούς.

■ Η Κυδωνίτσα Barrique του Κτήματος Λίγα στα Γιαννισιά Πέλλας ζυμώνει με γηγενείς ζύμες και ωριμάζει σε παλιά, μεγάλα, δρύινα βαρέλια για 8-12 μήνες. Εμφιαλώνεται σε περιορισμένο αριθμό αφιλόταστη και το αποτέλεσμα είναι πληθωρικό και καθηλωτικό. Ένα εξαιρετικό κρασί, που δημιουργεί μια διαφορετική εμπειρία για τους λάτρεις των λευκών κρασιών από ένα οινοποιείο που πειραματίζεται συνεχώς με νέες τεχνικές με βάση την ήπια φυσική οινοποίηση.

■ Λευκά άνθη και αρώματα από φρέσκα ροδάκινα, οξύτητα και σώμα για την Κυδωνίτσα Oenops Wines που προέρχεται από τα αμπέλια της Δράμας, που τρυγήθηκαν την κατάλληλη περίοδο, με πολύ επιλεκτική τη διαλογή. Αφού πιέστηκαν, τοποθετήθηκαν σε πλήνιο αμφορέα και η ζύμωση έγινε με γηγενείς ζύμες. Έπειτα το κρασί ωρίμασε για 6 μήνες σε επαφή με τις φίνες οινολάσπες του και εμφιαλώθηκε αφιλόταστο και με μηδενικές παρεμβάσεις και ενίσχυσε τον κομψό χαρακτήρα της ποικιλίας, με επιπλέον δομή, ζουμερό φρούτο, τραγανή οξύτητα και μια μεταλλικότητα που κάνει τη διαφορά.

Sparkling Κυδωνίτσα

Η πρώτη αφρώδης εκδοχή της ποικιλίας έρχεται από το Κτήμα Παπαγιαννακόπουλου στο Κούτσι της Νεμέας. Παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο και παραμένει με τις οινολάσπες για 22 μήνες. Η δροσερή οξύτητα και τα αρώματα εσπεριδοειδών, κυδωνιού, ροδάκινου και γιασεμιού δίνουν ένα αναζωογονητικό προφίλ σε αυτό το αφρώδες κρασί που αποτελεί ιδανικό απεριτίφ αλλά και σύντροφο για μεσογειακά πιάτα.



Η μοναδική εγχώρια ποικιλία με όνομα από το άρωμά της

Σχετικά με την καταγωγή της Κυδωνίτσας δεν υπάρχουν πολλές πληροφορίες και οι περισσότερες εικασίες γίνονται βάσει του ονόματός της. Έτσι κάποιοι ερευνητές θεωρούν ότι το όνομα της είναι αυτό που δείχνει την καταγωγή της, με πιθανές την περιοχή Κυδωνιών στα Χανιά ή την πόλη Κυδωνίες στη Μικρά Ασία. Άλλοι θεωρούν ότι το όνομα σχετίζεται με το χρώμα και την υφή που έχουν οι ώριμες ρώγες του σταφυλιού της, οι οποίες θυμίζουν αυτά του κυδωνιού. Μπορεί να είναι και τυχαίο αλλά στα αρχαία Ελληνικά κυδωνιάω σημαίνει εξογκούμαι σαν κυδώνι. Τέλος, δεν υπάρχει οινοποιός ή οινολόγος που να μην ορκίζεται ότι όταν ζυμώνει ο μούστος της ποικιλίας δεν υπάρχει διάχυτο στο οινοποιείο το άρωμα του κυδωνιού. Ακόμα και αυτοί οι λίγοι που δεν θα ορκιστούν, δεν είναι σίγουροι ότι το άρωμα αυτό δεν θα βγει στην φιάλη μετά από μερικούς μήνες. Η ιδιαίτερη αυτή περίπτωση του αρώματος κάνει την Κυδωνίτσα ίσως τη μοναδική ελληνική ποικιλία σταφυλιού, που μπορεί να περηφανεύεται ότι πήρε το όνομα της από το άρωμά της. (από κείμενο του Κ. Προβατά Dip Wset)



ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ 100%

Γοητεία που φωνάζει ΚΥΔΩΝΙ

Με πρώτη ύλη από ιδιόκτητους αμπελώνες
στη θέση Ντουραμάνι της Νεμέας



Παράγεται από σταφύλια που καλλιεργούνται στον ιδιόκτητο βιολογικό αμπελώνα των 140 στρεμμάτων του νεμεάτικου Κτήματος Νικολάου με τον αέρα που κατεβαίνει από το βουνό και την υγρασία από τον μυθικό ποταμό Ασωπό που κυλάει δίπλα, να ορίζουν ένα μοναδικό μικροκλίμα. Ειδικά για την Κυδωνίτσα ο αμπελώνας βρίσκεται στη θέση Ντουραμάνι με κλίση 2%, προσανατολισμό νότιο και απόδοση περί τα 800 κιλά ανά στρέμμα. Ο τρύγος γίνεται αρχές Σεπτεμβρίου, τα σταφύλια συλλέγονται χειρωνακτικά όταν έχουν φτάσει στο επιθυμητό επίπεδο φαινολικής και αλκοολικής ωρίμανσης. Ψύχονται στους 4°C και ακολουθεί κρυοεκχύλιση στους 8°C για 10 ώρες. Χρησιμοποιώντας μόνο τον πρόρωγο, λαμβάνει χώρα η αλκοολική ζύμωση με γηγενείς σε ανοξειδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας στους 17°C για την ανάδειξη όλου του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας. Το αποτέλεσμα είναι ένα

σύγχρονο κι εκφραστικό κρασί που δείχνει το δυναμικό και το μέλλον της ποικιλίας όταν βρεθεί στα κατάλληλα χέρια. Η 100% Κυδωνίτσα Νικολάου (13% vol.) «βροντοφωνάζει» κυδώνι και μεσογειακά βότανα. Διαθέτει συνολική γευστική ισορροπία αλλά και το απαραίτητο νεύρο που της δίνει μια επιπλέον δυναμική στην έκφραση καθιστώντας την εξαιρετικά γοητευτική. Σερβίρεται σε θερμοκρασία 12°C συνοδεύοντας ελαφριά γεύματα, σαλάτες και θαλασσινά. Το Κτημα Νικολάου ιδρύθηκε το 1984 ακολουθώντας την αμπελουργική παράδοση της οικογένειας από το 1936. Την περασμένη χρονιά γιόρτασε 40 χρόνια αδιάλειπτης παρουσίας στα εγχώρια οινικά δρώμενα για τον επικεφαλής Γιάννη Νικολάου, οινολόγο με περγαμινές και προσφορά στην αναβάθμιση της Νεμέας, ως αμπελουργικής ζώνης, την οποία συνεχίζει ο γιος του Δημήτρης Νικολάου, που έχει πάρει εδώ και καιρό στα χέρια του το τιμόνι του Κτήματος.





ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΔΩΡΑΚΑΚΟΥ

Λάμπει στον τόπο της η αρωματική Κυδωνίτσα

Μια οικογενειακή επιχείρηση που έχει συνδέσει την ιστορία της
με το λακωνικό κρασί από τις αρχές του 20στού αιώνα



Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες για την ΠΓΕ Λακωνία Κυδωνίτσα του Κτήματος Θεοδωρακάκου. Σε πρώτο πλάνο βρίσκονται τα αρώματα του κυδωνιού, από όπου πήρε και το όνομά της η ποικιλία, ενώ ακολουθούν τα αρώματα από άγουρα ροδάκινα και εσπεριδοειδή. Βοτανικός χαρακτήρας, πλαισιωμένος από νότες λεμονανθών και ευκαλύπτου. Μέτριο σώμα με ευχάριστη λεμονάτη οξύτητα και μακρά επίγευση. Η πρώτη ύλη προέρχεται από ιδιόκτητο αμπελώνα με αργιλοαμμώδες έδαφος, φυτά μέσης ηλικίας 15 ετών και στρεμματική από-

δοση 850 κιλά. Η οινοποιητική διαδικασία περιλαμβάνει προζυμωτική εκχύλιση για 6 ώρες στους 14°C. Ακολουθούν αλκοολική ζύμωση στους 16°C σε ανοξείδωτες δεξαμενές και ωρίμανση για 4 μήνες με παρουσία οινολασπών και περιοδικό batonnage. Η Κυδωνίτσα (12,5% vol.) του λακωνικού οινοποιείου με τις πολλαπλές βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου σερβίρεται στους 10-12°C. και συνοδεύει τηγανητά και ψητά ψάρια, οστρακοειδή, ζυμαρικά με θαλασσινές ή λευκές σάλτσες, λαδερά της μεσογειακής κουζίνας, πλούσια αρωματικά τυριά και αλμυρά αλλαντικά.

Δίνοντας βάρος σε τοπικές ποικιλίες όπως η Κυδωνίτσα αλλά και το Μαυρούδι και η Μονεμβασιά, τα κρασιά του Κτήματος Θεοδωρακάκου παράγονται με πιστοποιημένες από τη ΔΗΩ βιολογικές μεθόδους στους ιδιόκτητους αμπελώνες και χαρακτηρίζονται ως οίνοι Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Λακωνία. Οι αμπελώνες της οικογενειακής επιχείρησης, που έχει συνδέσει την ιστορία της με το λακωνικό κρασί από τις αρχές του 20ου αιώνα και είναι πλήρως επισκέψιμη, βρίσκονται στην καρδιά της λακωνικής γης, στο διάβα για Μονεμβασιά και Μάνη.



ΚΑΛΕΝΤΖΙ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ

Η Κυδωνίτσα αγαπά τον αμπελώνα της Κορίνθου

Ένα οινοποιείο που εργάζεται με πάθος και αφοσίωση
για την ανάδειξη του πλούτου των εγχώριων ποικιλιών αμπέλου



Απαλό κίτρινο και λαμπερό χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Φινετσάτη μύτη που συνδυάζει λευκά άνθη όπως γιασεμί με πυρηνόκαρπα φρούτα, αχλάδι και περγαμόντο. Στο πλούσιο στόμα συναντάμε ορυκτότητα που συνδυάζεται αρμονικά με αρώματα κυδωνιού, λεμονιού όπως επίσης και ανθικά, ενώ η επίγευσή του είναι μακρά κι απολαυστική. Η πρώτη ύλη για την Κυδωνίτσα του οινοποιείου ESTI Wines (12% vol.), που παράγεται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών, προέρχεται από ιδιόκτητο αμπελώνα στο Καλέντζι Κορινθίας με τον τρύγο να γί-

νεται την κατάλληλη στιγμή της ωρίμανσης της ποικιλίας. Τα αμπελοτεμάχια έχουν ελαφριά κλίση ώστε να στραγγίζουν τα πλεονάζοντα ύδατα της βροχής ενώ ο δροσερός άνεμος του Κορινθιακού κόλπου εξασφαλίζει ιδανικές συνθήκες για την ωρίμανση του σταφυλιού. Για τις καλλιεργητικές εργασίες φροντίζει η οικογένεια Τζελέπη με πείρα στην αμπελοκαλλιέργεια από το 1973. Η Κυδωνίτσα του οινοποιείου ESTI Wines συνδυάζεται με πράσινες σαλάτες, χορτόπιτες, θαλασσινά, ασιατική κουζίνα και ζυμαρικά με λευκές σάλτσες.

Ιδρυτές του οινοποιείου ESTI Wines, το οποίο βρίσκεται στο Ζευγολατιό Κορινθίας, είναι οι οινολόγοι Σπύρος Ευδαίμων και Γιάννης Τζελέπης, οι οποίοι γνωρίστηκαν κατά τη φοίτησή τους στο Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας ποτών του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής και τους ενώνουν η φιλία, η αγάπη για το αμπέλι και το πάθος για δημιουργία. Η παραγωγή του οινοποιείου εστιάζει στις ελληνικές ποικιλίες και η ομάδα εργάζεται με πάθος και αφοσίωση για να δημιουργεί κρασιά που εκφράζουν τη μοναδικότητα του terroir.





ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ

Το λεπτοκαμωμένο διαμάντι της Λακωνίας

Μια στιβαρή και ντελικάτη πρόταση από τον Ιωάννη Βατίστα, τον πρώτο άνθρωπο που πίστεψε στην ποικιλία Κυδωνίτσα και την ανέδειξε σε καθαρόαιμη φωνή της περιοχής του



Η αναβίωση των γηγενών ποικιλιών είναι από τις πιο ελπιδοφόρες πτυχές του σύγχρονου ελληνικού αμπελώνα -και η Κυδωνίτσα βρίσκεται στον πυρήνα αυτής της επιστροφής. Ο Ιωάννης Βατίστας ήταν ο πρώτος που πίστεψε στην ποικιλία και την ανέδειξε σε καθαρόαιμη, ξεχωριστή φωνή της Λακωνίας. Πρόκειται για μια σπάνια ποικιλία, που κάποτε συμμετείχε στον περίφημο Μαλβαζία οίνο του Μεσαίωνα. Σήμερα, η μονοποικιλιακή Κυδωνίτσα Vatistas (13% vol.) εκφράζει με αυθεντικότητα το terroir της περιοχής: Φωτεινό λεμονί χρώμα, εκφραστική μύτη με νύξεις κυδωνιού, περγαμόντου, λευκών λουλουδιών και φρεσκοκομμένων βοτάνων. Στον ουρανίσκο, εντυπωσιάζει με την καθαρότητα, τη δροσερή οξύτητα και τη λεπτή λιπαρότητα που της χαρίζει ισορ-

ροπία και διάρκεια.

Οι αμπελώνες του Κτήματος Vatistas αναπτύσσονται σε υψόμετρο 250–300 μέτρων, σε πετρώδη εδάφη με καλή αποστράγγιση, λίγα χιλιόμετρα από το Μυρτώο Πέλαγος. Η επίδραση της θάλασσας και οι ήπιες οινοποιητικές τεχνικές -χωρίς βαρέλι, με ελεγχόμενο ψυχρό τρύγο - ενισχύουν τη φρεσκάδα και την εκφραστικότητα του τελικού κρασιού στο ποτήρι.

Η Κυδωνίτσα του Βατίστα, που σερβίρεται στους 8–10°, αποτελεί ιδανικό ταίρι για θαλασσινά, ceviche, λευκά κρέατα ή ακόμα και αρωματικές ασιατικές συνταγές. Πρόκειται για μια στιβαρή, αλλά ντελικάτη πρόταση, που επιβεβαιώνει πως η Λακωνία έχει ακόμα πολλά να πει στο ελληνικό οινικό τοπίο -με λεπτές, αλλά βαθιές νότες.





ΠΑΝΩ ΑΠΟ 7 ΕΥΡΩ/ΚΙΛΟ Η ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ

Είκοσι χρόνια αγώνα του ελληνικού οίνου στις ΗΠΑ θα ακύρωναν οι δασμοί Τραμπ

Με την ελληνική βιομηχανία τροφίμων να κινείται προς το παρόν σε αχατογράφητα νερά, καθώς κανείς δεν γνωρίζει με βεβαιότητα ποια ελληνικά προϊόντα θα επηρεαστούν και σε ποιο βαθμό από τους δασμούς της κυβέρνησης Τραμπ, σε ό,τι αφορά το ελληνικό κρασί, σύμφωνα με τα στοιχεία του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου, οι ΗΠΑ αποτελούν τη δεύτερη μεγαλύτερη χώρα εξαγωγής, φθάνοντας το 2024 τα 19 εκατ. ευρώ, που αντιστοιχούν στο 19% του συνόλου των εξαγωγών του. Στα ίδια στοιχεία αναφέρεται ότι η μέση τιμή εξαγωγής των ελληνικών κρασιών στις ΗΠΑ το 2024 ξεπέρασε τα 7 ευρώ/κιλό, που αποτελεί «μία από τις υψηλότερες ευρωπαϊκές τιμές εξαγωγής οίνων, γεγονός που έχει επιτευχθεί μετά από πολύχρονες προσπάθειες των Ελλήνων οινοπαραγωγών που στόχευαν στην αύξηση της αντιλαμβανόμενης αξίας του ελληνικού κρασιού στις αγορές του εξωτερικού», σύμφωνα με τον ΣΕΟ. Πρόκειται στην ουσία για μία συνθήκη που ουσιαστικά «θα αποκλείσει το ελληνικό κρασί από την αγορά, γκρεμίζοντας απότομα τις προσπάθειες δύο δεκαετιών», καταλήγει η σχετική ανακοίνωση.



ΙΟ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ FACEBOOK ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ ΓΕΡΘΑΣΙΝΕΙΟΥΗ



Στην Ελλάδα 71 κατόχους WSET Diploma μετράει το WSPC



Επτά νέους κατόχους WSET Diploma απέκτησε το WSPC μετά την τελετή αποφοίτησης, που πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 30 Απριλίου στο επιβλητικό Guildhall του Λονδίνου. Falkos Vasileios, Zannikos Dimitrios, Velickovic Petar, Savva Maria, Lamprou Ioannis, Georgiadis Andreas και Martin Michele Zuan τελείωσαν με επιτυχία το απαιτητικό πρόγραμμα και δημιουργούν ένα σύνολο 71 κατόχων WSET Diploma στην Ελλάδα αποδεικνύοντας

έμπρακτα τη συμβολή του WSPC στην οινική εκπαίδευση. Τους αποφοίτους τίμησε με την παρουσία του ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW (Master of Wine), Πρόεδρος του WSPC, καθώς και η Examinations Officer του WSPC, Έλενα Ξάνθη.



ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΣΤΑ 45,6 ΔΙΣ. ΜΕ ΔΙΨΗΦΙΟ ΡΥΘΜΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ Ο ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Με βασικό παράγοντα την στροφή προς τη βιωσιμότητα και τις εκδηλώσεις για τα κρασιά προέλευσης η αξία του παγκόσμιου οινοτουρισμού ανήλθε στα 45,6 δισ. ευρώ ακολουθώντας διψήφιο ρυθμό ανάπτυξης 10%, σύμφωνα με την έρευνα «Ο Οινοτουρισμός στην Τοπική Οικονομία: Παγκόσμια Ανάλυση 2024» που δημοσιεύτηκε από το Vinetur αλλά και αντίστοιχη μελέτη της Grand View Research. Όπως αναφέρεται σχετικά, οι ταξιδιώτες έδειξαν ενδιαφέρον για οινοποιεία που ακολουθούν βιώσιμες πρακτικές και αναζήτησαν ενεργά δραστηριότητες όπως συμμετοχή στη συγκομιδή αμπελοσταφύλων, γευσσιγνωστικό ταίριασμα φαγητού και κρασιού, περίπατους στους αμπελώνες και μαθήματα μαγειρικής με βάση το κρασί. Ακόμα, με την άνοδο της τεχνολογίας, ιδιαίτερη ζήτηση υπήρχε για εμπειρίες virtual reality. Βάσει της έρευνας του Vinetur φαίνεται ότι υπάρχει ανάγκη για ένα μοντέλο που συνδυάζει τη γαστρονομία με την τοπική κουλτούρα και το περιβάλλον, με όσα οινοποιεία αντιλαμβάνονται αυτή την τάση να δέχονται πληθώρα επισκεπτών.



ΑΝΤΙΣΤΡΟΦΗ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ

Πουλάνε τα γαλλικά chateaux οι Κινέζοι ιδιοκτήτες τους

Σύμφωνα με δημοσίευμα των Times οι κινεζικές επενδύσεις σε αμπελώνες του Μπορντό έχουν αντιστραφεί απότομα, με πολλά κτήματα να είναι πλέον προς πώληση, καθώς η ζήτηση για γαλλικό κρασί στην Κίνα μειώνεται. Όπως σημειώνεται τη δεκαετία του 2010, η Κίνα κατανάλωνε 80 εκατομμύρια μπουκάλια Μπορντό ετησίως,

καθιστώντας την πρώτη εξαγωγική αγορά της περιοχής, σύμφωνα με το CIVB, γεγονός που δημιούργησε ζήτηση για ιδιοκτησία.



ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΔΩΡΑΚΑΚΟΥ

170 ΧΛΜ Ε.Ο. ΣΠΑΡΤΗΣ – ΓΥΘΕΙΟΥ, ΛΑΚΩΝΙΑ

www.estatetheodorakakos.gr



Κρασιά και από την οινοπαραγωγική ζώνη **Walla Walla** της Ουάσιγκτον συμμετείχαν στην έρευνα.

ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΙ ΣΤΗΝ ΚΛΙΜΑΤΙΚΗ ΑΛΛΑΓΗ ΟΙ ΣΠΑΝΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

Για αμπελοτεμάχια σε πλεονεκτικές τοποθεσίες και περισσότερη φροντίδα κάνουν λόγο οι ερευνητές

Σύμφωνα με έρευνα του Πανεπιστημίου της Ουάσιγκτον, τα πολυτελή και σπάνια κρασιά εμφανίζουν μεγαλύτερη ανθεκτικότητα στον αντίκτυπο της κλιματικής αλλαγής και τα ακραία καιρικά φαινόμενα. Σύμφωνα με την Jill McCluskey, εκ των συγγραφέων της μελέτης, εξετάζοντας τις τιμές και τις βαθμολογίες για σπάνια και μη κρασιά από την Καλιφόρνια (προέλευσης από τη Napa και Sonoma συγκεκριμένα) και την Ουάσιγκτον (Walla Walla) από διαφορετικές εσοδείες, οι ερευνητές διαπίστωσαν ότι οι βαθμολογίες των μη σπάνιων κρασιών ήταν πιο πιθανό να επηρεαστούν από δύσκολες συνθήκες κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου απ' ό,τι τα σπάνια

κρασιά. Όσον αφορά τους λόγους που τα σπάνια κρασιά τείνουν να παρουσιάζουν πιο «ομοιογενή» ποιότητα από εσοδεία σε εσοδεία, ίσως πρόκειται για άμεσο αποτέλεσμα του ότι τείνουν να προέρχονται από τα βέλτιστα αγροτεμάχια. «Φαίνεται ότι πολλοί οινοπαραγωγοί έχουν τους αμπελώνες και τα οινοποιεία τους σε πλεονεκτικές τοποθεσίες με καλές καιρικές συνθήκες, όπου η μεταβολή του καιρού είναι μικρότερη. Αυτό οδηγεί σε μικρότερη διακύμανση των επιδράσεων του καιρού στην ποιότητα, έχοντας ως αποτέλεσμα την παραγωγή κρασιών ανώτερης και πιο σταθερής ποιότητας», δήλωσε ο έτερος συγγραφέας της έρευνας, καθηγητής Ron Mittelhammer.

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΕΚΤΑΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ



Σερί τεσσάρων χρόνων στη μείωση έκτασης του παγκόσμιου αμπελώνα

Το 2024 σηματοδοτεί το τέταρτο συνεχόμενο έτος συρρίκνωσης για την παγκόσμια έκταση αμπελώνων, η οποία σύμφωνα με τον ΟΙΒ εκτιμάται σε 7,1 εκατομμύρια εκτάρια, σημειώνοντας μείωση 0,6% σε σχέση με το 2023. Σε ό,τι αφορά την ΕΕ, η οποία κατέχει σχεδόν το ήμισυ της παγκόσμιας έκτασης αμπελώνων, η συνολική επιφάνεια μειώθηκε κατά 0,8% σε 3,2 εκατ.εκτάρια.

ΣΤΟ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΡΚΟ

Νέο οινοποιείο στην Πομπηία

Με σκοπό την αναβίωση της αρχαίας ρωμαϊκής αμπελουργίας ο Όμιλος Tenute Capaldo, μέλος του οποίου είναι το Feudi di San Gregorio, που ερευνά τις αυτόχθονες ποικιλίες αμπέλου της Καμπανίας εδώ και 40 χρόνια, ιδρύει νέο οινοποιείο. Σε συνεργασία με τη διοίκηση του αρχαιολογικού πάρκου θα δημιουργηθούν ένας αμπελώνας έξι εκταρίων που θα επικεντρώνεται 100% στη βιολογική παραγωγή και εγκαταστάσεις οινοποίησης και παλαίωσης.



Ο **Antonio Capaldo**, πρόεδρος του Feudi di San Gregorio





MESSINIA TERROIRS

Ο οινικός πλούτος της Μεσσηνίας

Για 3η συνεχόμενη χρονιά διοργανώνεται το Messinia Terroirs Wine Festival, αναδεικνύοντας τον πλούσιο οινικό πλούτο της Μεσσηνίας. Ένα γιορτινό τριήμερο γεμάτο γεύσεις και αρώματα της Μεσσηνιακής Γης, θα φιλοξενηθεί στην Navarino Agora, τον διαδραστικό, πολυπολιτισμικό χώρο της Costa Navarino, από τις 13 έως 15 Ιουνίου. Το 3ο Messinia Terroirs Wine Festival αποτελεί την κεντρική εκδήλωση του προγράμματος Messinia Terroirs, μιας πρωτοβουλίας του Ιδρύματος Καπετάν Βασίλη & Κάρμεν Κωνσταντακόπουλου για την στήριξη της Μεσσηνιακής οινοπαραγωγής. Ένα φεστιβάλ εξωστρέφειας και προβολής με στόχο την ανάδειξη της οινικής παράδοσης, της ιστορίας, του πολιτισμού και των χαρακτηριστικών terroirs της περιοχής.



17 & 18 ΜΑΪΟΥ 2025

Γιορτάζοντας τον νέο κύκλο ζωής της αμπέλου

Για μια ακόμη χρονιά τα ελληνικά οινοποιεία υποδέχθηκαν το κοινό στην ανοιξιάτικη οινοτουριστική εκδήλωση «Ανοιχτές Πόρτες», οι οποίες πραγματοποιήθηκαν για πρώτη φορά τον Μάιο του 2004 στα οινοποιεία του οινοτουριστικού δικτύου «Δρόμοι του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος», ενώ από το 2010 εξελίχθηκαν σε μία πανελλαδική οινική γιορτή με τη συμμετοχή όλων των ενώσεων οινοποιών της χώρας. Ξεναγήσεις, γευστικές δοκιμές, παράλληλο πρόγραμμα με διάφορες προτάσεις και εκδηλώσεις, διαγωνισμοί φωτογραφίας, κλήρωση κρασιών-δώρων και πολλά ακόμη περίμεναν τους φίλους του οίνου που συνέρρευσαν το διήμερο 17 & 18 Μαΐου επιβεβαιώνοντας τις διεθνείς έρευνες που κάνουν λόγο για μια ιδιαίτερα ισχυρή αγορά με διψήφιο ρυθμό ανάπτυξης σε παγκόσμιο επίπεδο.



Νίκος Κοσβύρας, Κώστας Τσιλιής και Βαγγέλης Παπαχρήστος, τρεις παλιοί **συμμεθητές** αντάμωσαν στο «Κτήμα Θεόπετρα-Κ. Τσιλιής» στα **Μετέωρα**.



ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΠΡΑΞΗ



Το πράσινο **ταξίδι** του ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ **πλαισιώνεται** από εκδηλώσεις στο **Κτήμα** Κυρ-Γιάννη στη Νάουσα.

ΤΟ ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ ΓΙΝΕΤΑΙ ΠΡΑΣΙΝΟ

Στην πρώτη πράσινη καμπάνια για το ελληνικό κρασί πρωταγωνιστεί το ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ του Κτήματος ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ. Η δημοφιλής ετικέτα και ίσως το πιο διάσημο τρακτέρ του ελληνικού αμπελώνα, προωθεί το μήνυμα στον καταναλωτή ότι κάθε απόφαση, και η πιο μικρή, μπορεί να κάνει μεγάλη διαφορά για το περιβάλλον. Η καμπάνια στρέφει τα φώτα στο γυαλί, ένα κομμάτι του κρασιού στο οποίο οι περισσότεροι δεν δίνουμε σημασία. Και όμως, η μείωση κατά 90 γρ. του βάρους της φιάλης του ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ από φέτος, εκτιμάται ότι θα εξοικονομήσει 34,2 τόνους γυαλιού σε ένα μόλις χρόνο, μειώνοντας την εκπομπή CO₂ κατά 11,2 τόνους. «Η βιωσιμότητα απαιτεί μια ολιστική προσέγγιση. Συχνά εστιάζουμε μόνο στον αμπελώνα. Όμως όπως φαίνεται και μέσα από το παράδειγμα του γυαλιού, η πραγματικότητα είναι πολύ πιο σύνθετη. Για το Κτήμα Κυρ-Γιάννη, το sustainability είναι μέρος του DNA μας, όχι απλά marketing» υπογραμμίζει η Γιώτα Καρανάτσιου, Marketing Manager του Κτήματος. Υπενθυμίζεται ότι το βορειοελλαδίτικο οινοποιείο είναι το πρώτο εγχώριο που επαλήθευσε κατά ISO 14064 το ανθρακικό του αποτύπωμα σε Νάουσα και Αμύνταιο και το πρώτο που εντάχθηκε στο IWCA.

Το Ξινόμαυρο στα χέρια της 2ης γενιάς!

ARGATIA

WINERY

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

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



ΑΝΑΖΗΤΗΣΕΙΣ ΣΕ ΧΡΩΜΑ ΡΟΖΕ

Με τα ροζέ κρασιά να κερδίζουν έδαφος στις προτιμήσεις των καταναλωτών, οι οινοποιητικές προσπάθειες των τελευταίων ετών στη συγκεκριμένη κατηγορία έχουν ενταθεί, εισάγοντας μάλιστα νέες τάσεις

❖ Επιμέλεια **Ζήσης Πανάγος** ❖



Αναμφίβολα το ροζέ είναι το σπάνιο κρασί που μπορεί να ξεπεράσει τα γεωγραφικά μήκη και πλάτη, το φύλο, το εισόδημα και τις περιστάσεις. Μπορεί να μην είναι πάντα μια πυραυλάκατος που οδηγεί κατ' ευθείαν στο φεγγάρι, αλλά, αν παραχθεί και πωληθεί με τον σωστό τρόπο, μπορεί να κάνει πολλούς ανθρώπους -και στις δύο πλευρές του μπαρ- πολύ, πολύ ευτυχισμένους. Στη διεθνή αγορά τα ροζέ παράγονται με κάθε γνωστή κι επίσημη οινοπαραγωγική μέθοδο ανάλογα με το προσδοκούμενο τελικό ύψος προσφέροντας ένα ευρύ φάσμα γεύσεων που αναδεικνύουν τα καλύτερα χαρακτηριστικά τόσο των ερυθρών, όσο και των λευκών ποικιλιών, ενώ η ζωνή τους οξείτητα, σε συνδυασμό με ένα φρουτώδες και λουλουδάτο άρωμα, συνδυάζεται εξαιρετικά με διάφορες κουζίνες. Συναρπάζουν τους λάτρεις του οίνου με τη δροσιστική και ευέλικτη φύση τους κερδίζοντας τα φώτα της διεθνούς οινικής σκηνής και προκαλώντας οινοποιοίς από όλο τον κόσμο να δημιουργούν τις δικές τους ετικέτες. Στην Ελλάδα παρασκευάζονται με τοπικές και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιού παρουσιάζοντας πληθώρα προφίλ που κυμαίνονται από τραγανά και φρουτώδη έως δομικά και πλούσια. Από τις δροσερές ορεινές περιοχές της Μακεδονίας και της Ηπείρου μέχρι τα ηλιόλουστα νησιά της Σαντορίνης και της Κρήτης, κάθε οινοπαραγωγική περιοχή δίνει τη δική της μοναδική πινελιά ενώ συνολικά τα ελληνικά ροζέ είναι γνωστά για τις απαλές έως μέτριες ροζ αποχρώσεις τους, που αποπνέουν μια ελκυστική και κομψή εμφάνιση.

ροζέ



Στο φιλόξενο περιβάλλον του **By The Glass** στην περιοχή του Συντάγματος η Αναστασία Φωκά, ο Ζήσης Πανάγος και ο Γιάννης Πανάγος **μυήθηκαν** στον ιδιαίτερο χαρακτήρα των **ροζέ** της δοκιμής που απογειώθηκε βέβαια με τη **συνοδεία** των κατάλληλων εδεσμάτων.





The guardian of aromas

DIAM 2

DIAM 3

DIAM 5

DIAM 10

DIAM 30



DIAM 5

DIAM 10

DIAM 30



Mytik 3
DIAM

Mytik 5
DIAM

Mytik 10
DIAM





Στην καρδιά του βουνού
Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο αποτελεί σήμερα ένα σημείο αναφοράς για τον οινικό χώρο της Ελλάδας, προσφέροντας στους λάτρεις του οίνου, και τους επισκέπτες, μια σπάνια αυθεντική οινική εμπειρία.

Rosé 2024

Οινοποιείο: **Κτήμα Μέγα Σπήλαιο**
Οιολόγος: **Στέλιος Τσίρης**
Περιοχή: **Αιγιαλεία Αχαΐας**



Στυλ και φρεσκάδα

Δροσιστική οξύτητα από τη Μαλαγουζιά και τανίνες από το Cab. Franc

ΣΕ ΣΤΥΛ Προβηγκίας με αχνό ροζέ χρώμα και «saumon» αποχρώσεις το Rosé του Κτήματος Μεγάλο Σπήλαιο στη μύτη παντρεύει αρώματα εσπεριδοειδών και κόκκινων φρούτων, όπως φράουλα και berries, με ήπιες νότες βοτανικότητας και δυόσμου. Στο στόμα αφήνει πληθωρική και δροσερή αίσθηση με φρουτώδη επίγευση στο τελειώμα. Ένας οίνος ΠΓΕ Αχαΐα από Μαλαγουζιά 70% και Cabernet Franc 30%, με την πρώτη ύλη να προέρχεται από ορεινούς αμπελώνες στην Αιγιαλεία και στα Καλάβρυτα, σε υψόμετρο 850 – 900 μέτρων. Ο τρύγος πραγματοποιείται το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου με την οινοποιητική διαδικασία να περιλαμβάνει εκχύλιση σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες για περίπου 6 ώρες. Ακολουθούν στατική απολάσπωση μετά από 48 ώρες, αλκοολική ζύμωση από επιλεγμένες ζύμες σε χαμηλές θερμοκρασίες και ωρίμαση για δύο μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές με τις λεπτές οινολάσπες της ζύμωσης. Το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Rosé συνοδεύει ιδανικά ψάρια, θαλασσινά, λευκά κρέατα, pizza και ζυμαρικά.

Οινοτουρισμός

Με ανοιχτές τις πόρτες του σε οινόφιλους και ταξιδιώτες, το Κτήμα Μέγα Σπήλαιο διαθέτει σύγχρονες υποδομές φιλοξενίας και προγράμματα γευσιγνωσίας σχεδιασμένα από την εξειδικευμένη ομάδα του. Από μία χαλαρή βόλτα ανάμεσα στα αμπέλια δοκιμάζοντας επιλεγμένα κρασιά από τοπικές ποικιλίες, έως ένα ολοκληρωμένο οινικό ταξίδι.



Το όνομα «Rosette» είναι εμπνευσμένο από τη ροζέτα, ένα έμβλημα σε παράσημο με σχήμα ρόδου και ταιριάζει απόλυτα με το τριανταφυλλί χρώμα του κρασιού.

Ωδή στο Αιγαίο

Μονοποικιλιακή Μανδηλαριά από το εμβληματικό οινοποιείο της Σαντορίνης

ΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ της ερυθρής ποικιλίας Μανδηλαριά, μετά τη συγκομιδή και την ψύξη τους για 24 ώρες, οδηγούνται απευθείας στο πιεστήριο, χωρίς να προηγηθεί εκχύλιση. Το γλεύκος διαχωρίζεται άμεσα, με εξαιρετικά ευμενείς πιέσεις, όπως ακριβώς συμβαίνει στην παραγωγή λευκού οίνου. Δεν υπάρχει επαφή με τα στέμφυλα και, κατά συνέπεια, δεν επιδιώκεται η εκχύλιση χρώματος. Η επιλογή αυτή οφείλεται στο γεγονός ότι η συγκεκριμένη ποικιλία διακρίνεται για την υψηλή της οξύτητα και την ικανότητά της να εκκυλίζει ταχύτατα χρώμα και τανίνες. Μετά την πρώτη απολάσπωση με ψύξη, ο μούστος μεταφέρεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές, όπου πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση με τις γηγενείς ζύμες του σταφυλιού. Μετά το πέρας της ζύμωσης, παραμένει για περίπου 5-6 μήνες σε επαφή με τις φίνες οινολάσπες. Η εμφιάλωση πραγματοποιείται χωρίς την προσθήκη διαυγαστικών ουσιών και χωρίς φιλτράρισμα. Ένα κρασί αυθεντικό και αφιλτράριστο. Τα αρώματα μύτης σε αντίθεση με την υψηλή οξύτητα και την αίσθηση τανικότητας στο σώμα, έχουν ως αποτέλεσμα να έχουμε ένα γαστρονομικό κρασί που μπορεί να συνοδέψει μεσογειακή κουζίνα και είναι ικανό να παλαιώσει για τουλάχιστον τρία χρόνια.

Rosette 2024

Οινοποιείο: **Οινοποιείο Χατζηδάκη**

Οινοποιός: **Κωνσταντίνος Χρυσού**

Περιοχή: **Σαντορίνη**



Ροζέ αφρώδης οίνος από το μοναδικό **terroir** της Ζίτσας

Οι λεπτές φυσαλίδες δίνουν κομψότητα, νεύρο και φρεσκάδα στο αφρώδες κρασί της Zoinos Winery

ΒΛΑΧΙΚΟ, Μπεκάρι 80% και Ντεμπίνα 20%, ο συνδυασμός των τριών γηγενών ποικιλιών της Ηπείρου δίνει ένα ελκυστικό ροζέ αφρώδες κρασί με ρουμπινί ανταύγειες. Χαρακτηριστικά του τα έντονα και φρέσκα αρώματα κόκκινων φρούτων στην μύτη. Ο χαρακτήρας υπαγί στο στόμα και οι λεπτές φυσαλίδες να δίνουν κομψότητα, νεύρο και φρεσκάδα. Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπελώνες με εδάφη κυρίως πετρώδη ασβεστολιθικά, επικλινή με καλή αποστράγγιση, που βρίσκονται σε πλαγιές των λόφων και σε υψόμετρο 550-600 μ. από την επιφάνεια της θάλασσας. Το κλίμα εύκρατο δέχεται την επίδραση των ανέμων του Ιονίου Πελάγους με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Μετά την έκθλιψη των σταφυλιών ο μούστος παραμένει με τα στέμφυλα για λίγες ώρες σε χαμηλή θερμοκρασία και στη συνέχεια η οινοποίηση πραγματοποιείται σε ανοξείδωτες ψυχόμενες δεξαμενές για την παραγωγή του οίνου βάσης. Η δεύτερη αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε αυτόκλειστες ανοξείδωτες δεξαμενές (methode Charmat) κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες. Παραμονή με τις οινολόσπες για τρεις περίπου μήνες για έξτρα πολυπλοκότητα και δομή. Σερβίρεται στους 6 - 8°C και ταιριάζει ιδανικά με λευκά κρέατα με απαλές σάλτσες, γλυκά τυριά (παρμεζάνα, παλαιωμένο γκούντα), κρέμες συνοδευόμενες με γλυκά του κουταλιού (κυδώνι, φράουλα, κεράσι), πίτσες και ζυμαρικά με ντομάτα.

Τα αποφασιστικά βήματα προς το μέλλον

Το φιλοπρόοδο πνεύμα των αμπελουργών της περιοχής οδήγησε στο να δημιουργηθεί το πρώτο μικρό οινοποιείο στη Ζίτσα το 1954. Τις προσπάθειες αυτές ενίσχυσε η ΕΑΣ Ιωαννίνων και το 1974 ίδρυσε το πρώτο σύγχρονο οινοποιείο της Β.Δ. Ελλάδος κι ενώ ήδη από το 1972 οι οίνοι της ζώνης της Ζίτσας από Ντεμπίνα αναγνωρίζονται νομοθετικά ως οίνοι ΠΟΠ Ζίτσα και τον Ιούνιο του 2006 το Οινοποιείο κάνει το επόμενο αποφασιστικό βήμα, αποσπάται από την ΕΑΣ Ιωαννίνων και δημιουργείται η ZOINOS WINERY.

Aurelia Pink Sparkling

Οινοποιείο: **Zoinos Winery**

Οινολόγος: **Ελένη Σίντου**

Περιοχή: **Ζίτσα**



Στο απόγειο της έκφρασής τους οι Τρεις Μάγισσες της Νεμέας

Ένα φινό και γενναιόδωρο κρασί με δυναμική παρουσία φυσαλίδων

ΛΑΜΠΕΡΟ ΡΟΖ με ιώδεις ανταύγειες. Φινό αλλά και γενναιόδωρο κρασί από το Οινοποιείο Μπαραφάκα, με δελεαστικά αρώματα κόκκινων φρούτων, φράουλα και κράνα, που δένουν αρμονικά με νότες λευκών ανθέων. Ισορροπημένη οξύτητα και δυναμική παρουσία φυσαλίδων. Τα παραπάνω στοιχεία λειτουργούν συνδυαστικά, προσφέροντας ένα γενναιόδωρο και κρεμώδες στόμα με αρμονική γλυκύτητα και φρουτώδη αρωματική επίγευση. Η οινοποίηση της κάθε ποικιλίας, Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο και Syrah, λαμβάνει χώρα ξεχωριστά σε ανοξειδωτές δεξαμενές και σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας 16-17°C. Οι ζυμώσεις διακόπτονται με ψύξη του ζυμούμενου γλεύκους, αφήνοντας υπολειπόμενα σάκχαρα στον οίνο. Αμέσως μετά πραγματοποιείται το χαρμάνι της ετικέτας «Τρεις Μάγισσες» και ακολουθούν οι διεργασίες για την προετοιμασία εμφιάλωσης. Ταιριάζει ιδανικά με πράσινες σαλάτες με γλυκιές sauce, γλυκόξινα πιάτα ασιατικής κουζίνας, σαγανάκι τυριών, ποικιλίες τυριών και φρουτοσαλάτες. Σερβίρεται στους 8°C.

Τρεις Μάγισσες. Η πρώτη γενναιόδωρη, η δεύτερη πληθωρική και η τρίτη σπινθηροβόλα, εμπλέκονται σε ένα χορό αρωμάτων από κόκκινα φρούτα, δροσερών λουλουδιών και γλυκών αισθήσεων. Σας προσκαλούν να τις απολαύσετε.

Τρεις Μάγισσες 2024

Οινοποιείο:
Οινοποιείο Μπαραφάκα
Περιοχή: **Νεμέα**

Οι οινόφιλοι μπορούν να δοκιμάσουν τις ΤΡΙΕΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ καθώς και τις άλλες ετικέτες σε μία οργανωμένη γευστηριότητα στο Οινοποιείο καθημερινά 9:00 π.μ. με 17:00 μ.μ.



Πρόρωγος Ροζέ Ξηρός 2024

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

Το κρασί που ξέρουμε

Μια σταθερή αξία στο ποτήρι με τη γνώριμη φροντίδα και την οινική σοφία της οικογένειας Λαφαζάνη

ΕΔΩ ΚΑΙ 20 ΧΡΟΝΙΑ ο Πρόρωγος έχει βρει τη θέση του στα τραπέζια και τις καρδιές μας. Σήμερα, με ανανεωμένη εμφάνιση, διατηρεί όλα εκείνα που το έκαναν ξεχωριστό από την πρώτη στιγμή. Το ροζέ της σειράς, με το χαρακτηριστικό του ροζέ τριανταφυλλί χρώμα και τα ντελικάτα αρώματα φρούτων και τριαντάφυλλου, παραμένει μια επιλογή γεμάτη δροσιά και γευστική ένταση. Η φινέτσα και το σώμα του, το κάνουν ιδανικό ως απεριτίφ αλλά και για να συνοδεύσει θαλασσινά, ψάρια, σαλάτες και λευκά κρέατα. Σερβίρεται στους 10-12°C.

Σε μία φιάλη 190 χρόνια παράδοσης

Προσκαλεί τον οινόφιλο σε ένα μοναδικό ταξίδι

ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ και Ασύρτικο από επιλεγμένα αμπελοτόπια των χωριών της Σαντορίνης και της μικρής νήσου Θηρασίας με έδαφος ηφαιστειακής προελεύσεως, αμμόδες και ασβεστολιθικό είναι η πρώτη ύλη για τη δημιουργία του εμβληματικού ροζέ ξηρού οίνου Rivari της ιστορικής Κάναβας Ρούσσου. Ο τρύγος γίνεται τον Αύγουστο και η διαδικασία της οινοποίησης περιλαμβάνει μερική εκχύλιση Μανδηλαριάς, ακολουθούμενη από την αλκοολική ζύμωση όπου γίνεται συνοινοποίηση των δύο ποικιλιών.

Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί με σκούρο χρώμα καραμέλας και άρωμα ροδοζάχαρης, καραμέλας, κερασιού, φράουλας και με υποψία άσπρου πιπεριού. Η γεύση είναι ελαφριά, χαρούμενη, παιχνιδιάρικη και δίνει μια αίσθηση σπασμένης στο στόμα καραμέλας, ακολουθούμενη από διακριτική σπιφάδα. Η επίγευση είναι ικανοποιητικής διάρκειας. Προτείνεται σερίβρισμα στους 12-14° C και συνοδεύει μια ευρεία γκάμα γεύσεων όπως γεμιστά, λαδερά, ζυμαρικά με θαλασσινά, πίτες, pizza, εξωτική και Ασιατική κουζίνα, θαλασσινά σκέτα, μύδια σαγανάκι, μπιφτέκια και παιδάκια κοτόπουλου.

Σημειώνεται ότι η Κάναβα Ρούσσος αποτελεί την παλαιότερη Κάναβα (Οινοποιείο) της Σαντορίνης, που ιδρύθηκε το 1836, με στόχο την παραγωγή παλαιωμένων οίνων, υψηλής ποιότητας, που αναδεικνύουν με την αυθεντικότητά τους τη μοναδικότητα των πολυάριθμων ποικιλιών της Θηραϊκής αμπέλου.

Rivari 2004

Οινοποιείο: **Κάναβα Ρούσσος**
Οινοποιός: **Ιωάννης Σ. Ρούσσος**
Περιοχή: **Σαντορίνη**





Όλη η φινέτσα

Τρεις ποικιλίες επιλέχθηκαν από τον πολυδύναμο Δραμινό αμπελώνα, για να συνθέσουν αυτό το ροζέ κρασί του Estates Costa Lazaridi

MERLOT 60%, Αγιωργίτικο 20% και Grenache 20% είναι η σύνθεση για το εμβληματικό ροζέ από τη Δράμα, που εντυπωσιάζει από την πρώτη στιγμή με το κρυστάλλινο λαμπερό χρώμα και τα σαγηνευτικά αρώματά του.

Ένα κομψό, αριστοκρατικό και φινετσάτο κρασί, με έντονο φρουτώδη χαρακτήρα όπου κυριαρχούν τα φρέσκα κόκκινα φρούτα. Ζωηρή, φρέσκια μύτη που παραπέμπει κυρίως σε κόκκινα φρούτα όπως η φράουλα και το λευκόσαρκο κεράσι, αρώματα λεμονιού και νύξη μπαχαρικών. Ενώ η επίγευση διακρίνεται για την ισορροπημένη οξύτητά της.

Η οινοποιητική διαδικασία περιλαμβάνει βραχεία εκχύλιση, ζύμωση και παραμονή με τις οινολάσπες για τρεις μήνες σε ανοξείδωτες δεξαμενές ελεγχόμενης θερμοκρασίας ενώ πρέπει να σημειωθεί ότι το Rosé του Estates Costa Lazaridi θα παραμείνει απολαυστικό για τα επόμενα 2-3 χρόνια από την εμφιάλωσή του. Αν και η ντελικάτη του προσωπικότητα προδιαθέτει να το απολαύσει κανείς μόνο του, μπορεί άνετα να συνοδεύσει πιάτα με φίνα αλλαντικά, ψάρια με ελαφρές κόκκινες σάλτσες, φιλέτα μπαρμπουνιού ψητά, καρπάτσιο τόνου, ακόμα και τα καλοκαιρινά γεμιστά. Στις διακρίσεις της ετικέτας περιλαμβάνονται το Ασημένιο Μετάλλιο στον Berliner Wein Trophy 2024 για την εσοδεία 2023, το Χρυσό Μετάλλιο στον Vinalies Mondial Du Rose, Γαλλία για την εσοδεία 2022 και για την εσοδεία 2021 το Χρυσό Μετάλλιο στον Citadelles du Vin 2022 και το Μεγάλο Χρυσό Μετάλλιο στον Vinalies Internationales 2022.

Rosé 2024

Οινοποιείο: **Estates Costa Lazaridi**

Οινολόγος: **Γιώργος Λαζαρίδης**

Περιοχή: **Αδριανή Δράμας**

Στο ξεχωριστό πνεύμα της... λίμνης

Ένα ροζέ κρασί που αποτυπώνει το πνεύμα του Αμυνταίου, φέρνοντας μαζί του κάτι από το αντισυμβατικό και καινοτόμο αποτύπωμα του Κτήματος ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ρομαντικό, αλλά και απόλυτα δηλωτικό της καταγωγής του. Αν κάθε κρασί καλείται να εκπληρώσει μια αποστολή, για το L' Esprit du Lac αυτή είναι ξεκάθαρη: Να μεταφέρει την ψυχή και την αίσθηση του τόπου του, με τρόπο που αποπνέει φρεσκάδα και αυτοπεποίθηση. Προέρχεται από το Αμύνταιο, και συγκεκριμένα από την περιοχή του Αγ. Παντελεήμονα, που φτάνει έως και τα 700 μ. υψόμετρο. Εκεί, στη γειτονιά των λιμνών, το υδάτινο στοιχείο συνυπάρχει αρμονικά με τους ορεινούς όγκους και την ανθρώπινη δημιουργία. Παλαιά

κλήματα Ξινόμαυρου καλλιεργούνται με αφοσίωση και επιμονή από μικρούς παραγωγούς, στο πλαίσιο μιας οικογενειακής παράδοσης που μετρά γενιές στο αμπέλι. Το τοπίο -σχεδόν άγριας ομορφιάς- χαρακτηρίζεται από μοναδική τοπογραφία και σπάνια βιοποικιλότητα. Το Κτήμα ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, έχοντας το Ξινόμαυρο στο DNA του, μελετά το «ρίζωμα» αυτής της ποικιλίας

L' ESPRIT DU LAC

Οινοποιείο: **Κτήμα ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ**
Οινολόγος: **Στέλλιος Μπουτάρης**
Περιοχή: **Αμύνταιο**

ας στο Αμύνταιο εδώ και δεκαετίες τόσο μέσα από επενδύσεις στην έρευνα και τον πειραματισμό στους ιδιόκτητους αμπελώνες, όσο και μέσα από τη στήριξη μικρών αμπελουργών της ΠΟΠ ζώνης. Το μεγάλο υψόμετρο, το ηπειρωτικό κλίμα της ψυχρότερης αμπελουργικής ζώνης στην Ελλάδα και τα φτωχά αμμώδη εδάφη με ασβεστολιθικό υπόστρωμα – που συνέβαλαν στη διατήρηση παλαιών αυτόριζων κλημάτων – συνθέτουν το υπόβαθρο για μια μοναδική αμπελουργική πηγή κρασιών με καθαρότητα, κομψότητα και έντονη ταυτότητα *terroir*.



Ένα ποιοτικό ροζέ

δεν έχει τόπο, ούτε εποχή

Με ετικέτα και αισθητική που καθιέρωσαν νέα πρότυπα στα ελληνικά ροζέ, το «Πνεύμα της Λίμνης» διαθέτει μια σπάνια ικανότητα να έλκει τα φαινομενικά ετερόνυμα και να συνδυάζει τα εκ πρώτης όψεως ασυμβίβαστα. Απαλό ροζέ σολόν χρώμα Προβηγκίας, σε δυνατό σώμα Ξινόμαυρου από κλήματα ηλικίας τουλάχιστον 40 ετών, καλλιεργημένα σε μεγάλο υψόμετρο. Απολαυστικά φινετσάτο, με κοφτερή οξύτητα, πλούσια και τυπικά αρώματα ποικιλίας, και ευδιάκριτο χαρακτήρα. Ιδανική επιλογή τόσο για απόλαυση στο ποτήρι, όσο και για γαστρονομικά ταιριάσματα.



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ



Ατέλειωτη απόλαυση

Ένα πολύ ζουμερό, φρουτώδες και έντονα δροσιστικό ροζέ κρασί από 100% Ξινόμαυρο

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ από Ξινόμαυρο, μια χαρισματική αλλά και απαιτητική στη φροντίδα ποικιλία της Μακεδονίας, η οποία καλλιεργείται βιολογικά και έχει εγκλιματιστεί ιδανικά στο μικροκλίμα του αμπελώνα του Κτήματος Γεροβασιλείου, που περιβάλλει το σύγχρονο οινοποιείο στην Επανομή. Μετά την έκθλιψη, ο μούστος ελεύθερης ροής παραλαμβάνεται χωρίς εκχύλιση και οινοποιείται σε ανοξειδωτες ψυχόμενες δεξαμενές στους 18°C. Το κρασί παραμένει με τις οινολάσπες του για μερικούς μήνες, κερδίζοντας σε δομή και σώμα. Έχει απαλό ροζ-σομόν χρώμα και έντονο αρωματικό χαρακτήρα με αρώματα εσπεριδοειδών (ροζ γκρέιπφρουτ), φρούτων του δάσους, κερασιού και φράουλας. Στο στόμα παρουσιάζεται πλούσιο, με πολύ καλή οξύτητα και ισορροπία αλλά και μία έντονα αρωματική επίγευση (βύσσινο-κεράσι). Σερβίρεται στους 10-12°C.

Ιδανικοί γευστικοί συνδυασμοί είναι αστακομακαρονάδα, γαρίδες σαγανάκι με ντομάτα, ζυμαρικά με κιμά, λαδερά, καλοκαιρινές μεσογειακές και εξωτικές γεύσεις.



Βαγγέλης Γεροβασιλείου και Αργύρης Γεροβασιλείου

Ξινόμαυρο 2024

Οινοποιείο: **Κτήμα Γεροβασιλείου**
Οιολόγος: **Βαγγέλης Γεροβασιλείου & Αργύρης Γεροβασιλείου**
Περιοχή: **Επανομή Θεσσαλονίκης**



Φιλέρι Ροζέ 2024

Οινοποιείο: **Nestor Wines**

Οινολόγος: **Βασίλης Λαφαζάνης**

Περιοχή: **Μεσσηνία**



Μοναδικό όσο το Φιλέρι

Το Οινοποιείο Νέστωρ με μεγάλη παράδοση στο terroir της Μεσσηνίας ανοίγει νέους δρόμους μέσα από την ποικιλία Φιλέρι, που δίνει οίνους υψηλής ποιότητας

Η ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ γηγενής ποικιλία Φιλέρι, την οποία έχει αναβιώσει το Οινοποιείο Nestor και επιχειρεί εδώ και χρόνια να αναδείξει τις δυνατότητές της μέσω της βαθιάς ενασχόλησης με τον αμπελώνα της Μεσσηνίας και της δημιουργίας της σειράς κρασιών Φιλέρι με διαφορετικές οινοποιήσεις, δίνει και την Ροζέ εκδοχή ΠΓΕ Τριφυλία. Απαλό χρώμα που συνδυάζει ρόδινες και κίτρινες αποχρώσεις με άρωμα και γεύση φρούτων με απαλές νότες ανθέων, βοτάνων και βασιλικού. Το σώμα είναι αρκετά γεμάτο και σχεδόν πικάντικο με την οξύτητα να προσδίδει έναν τόνο δροσιάς. Το τελειώμά του είναι επίσης αρωματικό με κυρίαρχο άρωμα αυτό του λεμονιού. Το Φιλέρι Ροζέ, που προτείνεται να σερβίρεται στους 10°C, ταιριάζει ιδανικά με ζυμαρικά, ελαφρά λευκά κρέατα και μαλακά κίτρινα τυριά.

GREAT GREEK WINES

Όχημα εξωστρέφειας του ελληνικού αμπελώνα αποτέλεσε η φετινή τελετή απονομής των Great Greek Wines, που έλαβε χώρα στο Hotel Grande Bretagne στις 23 Μαΐου

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ **Ζήσης Πανάγος**

Με 660 συμμετοχές κρασιών από 200 οινοποιεία της Ελλάδας και της Κύπρου, από τα οποία διακρίθηκαν τα 65, ήτοι περίπου το 10% συνόλου, ολοκληρώθηκε ο διαγωνισμός Great Greek Wines με την απονομή να πραγματοποιείται υπό την αιγίδα του Ελληνικού Οργανισμού Τουρισμού και το διαγωνιστικό σκέλος να φιλοξενείται αρχές Μαΐου στο Ace Hotel όπου η αξιολόγηση πραγματοποιήθηκε με τυφλές γευστικές δοκιμές από επιτροπή κορυφαίων διεθνών γευστιγνοστών. Πρόκειται για ένα θεσμό που από το 2020 επιδιώκει να χαρτογραφήσει, να αξιολογήσει και να προβάλει, κυρίως στο εξωτερικό, τις κορυφαίες ετικέτες του ελληνικού αμπελώνα. «Το Great Greek Wines είναι η σύγχρονη αποτύπωση του ελληνικού κρασιού. Δεν είναι απλώς μια γιορτή ή ένας διαγωνισμός, αλλά ένα μοντέρνο, στοχευμένο εργαλείο ανάδειξης της αριστείας. Με επαγγελματισμό, συνέπεια και διεθνή προσανατολισμό, φιλοδοξούμε –μαζί με τον Γρηγόρη Μιχαήλο– να αναδείξουμε τους κορυφαίους παραγωγούς της χώρας και να τους προσφέρουμε νέα προοπτική στις αγορές του εξωτερικού» ανέφερε μεταξύ άλλων ο Γιάννης Καρακάσης MW, ιδρυτής του θεσμού.

Στην εκδήλωση της απονομής στο Hotel Grande Bretagne ξεχώρισαν δύο νέες πρωτοβουλίες: Τα Great Value Wines, κρασιά με εξαιρετική σχέση ποιότητας-τιμής και τιμή λιανικής έως €17, που αναδεικνύουν την προσβασιμότητα και τη δυναμική του ελληνικού κρασιού και σε πιο προσιτές κατηγορίες και η προτροπή για μείωση του βάρους της φιάλης, με στόχο τη μείωση του ανθρακικού αποτυπώματος, καθώς το γυαλί αποτελεί βασικό παράγοντα αύξησης των εκπομπών διοξειδίου του άνθρακα στη βιομηχανία οίνου. Παρεβρέθηκαν περισσότεροι από 300 εκλεκτοί προσκεκλημένοι από το χώρο του κρασιού, της γαστρονομίας, της πολιτικής και των μέσων ενημέρωσης, μεταξύ των οποίων ο αναπληρωτής υπουργός Οικονομίας, Νίκος Παπαθανάσης, εκπρόσωποι της Περιφέρειας Αττικής, στελέχη του ΕΟΤ, καθώς και προσωπικότητες από την παγκόσμια οινική κοινότητα, όπως η Julia Harding MW και ο Mark Andrew MW.





■ «Το Great Greek Wines ξεχωρίζει, γιατί δεν σταματά στην απονομή: Ταξιδεύει τα κρασιά της λίστας στον κόσμο» ανέφερε μεταξύ άλλων ο Mark Andrew MW, που συμμετείχε μέσω τηλεοπτικής σύνδεσης στην απονομή των GGW 2025.





Μοσχοφίλερο υπάρχει κι αλλού όχι όμως σαν της Μαντινείας

Θεματοφύλακες της ζώνης ΠΟΠ Μαντινεία δηλώνουν τα 13 οινοποιεία που σύστησαν τους The Mantinians, για να δώσουν μια νέα φρέσκια πνοή στο Μοσχοφίλερο

ΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΣ

Να αναδείξουν το brand Μαντινεία και ταξιδέψουν τα κρασιά τους στις διεθνείς αγορές είναι ο στόχος της ομάδας νέων αμπελουργών και οινοποιών, δεύτερης και τρίτης γενιάς από τη Μαντινεία της Αρκαδίας, την ΠΟΠ ζώνη του Μοσχοφίλερου, που ένωσαν τις δυνάμεις συστήνοντας τους The Mantinians. Σύμφωνα με τα 13 οινοποιεία που συμμετέχουν, η περιοχή του Μοσχοφίλερου δικαιούται πρωταγωνιστικό ρόλο στον εγχώριο οινικό χάρτη, κάτι που φάνηκε άλλωστε ξεκάθαρα στην πρώτη παρουσίασή τους στην Αθήνα τη Δευτέρα 12 Μαΐου 2025 στο «Lost Roots» στο Θησείο. «Θεωρώ ότι το Μοσχοφίλερο είναι η Μαντινεία και ξέρουμε ότι είχε πε-



Τροποποίηση του **φακέλλου** ΠΟΠ με αναθεώρηση **τεχνικών** χαρακτηριστικών και **επέκταση** της ζώνης στους στόχους των The Mantinians

«Εμείς θέλουμε να βάλουμε την **περιοχή** μπροστά, γι' αυτό και ονομαζόμαστε **The Mantinians**, γιατί Μοσχοφίλερο μπορείς να βρεις και αλλού, όχι, όμως, σαν αυτό της Μαντινείας» σημειώνει μεταξύ άλλων η Κατερίνα **Μποσινάκη**, επικεφαλής του ομώνυμου **οινοποιείου** μαζί με τα αδέρφια της Κωνσταντίνο (στο κέντρο) και Σωτήρη.



Η **υπογραφή** του καταστατικού της ομάδας πραγματοποιήθηκε στις 23 Απριλίου του **2024** και τη θέση του **προέδρου** ανέλαβε η Ανδριανή Τσέλεπου του **ομώνυμου** οινοποιείου

ράσει μια ύφεση, αλλά τα τελευταία χρόνια ανεβαίνει πάλι και τώρα βρίσκεται σε ένα πάρα πολύ καλό σημείο. Επομένως η κίνησή μας γίνεται την ιδανική στιγμή, διότι στα περισσότερα οινοποιεία είμαστε νέα πρόσωπα με φρέσκες ιδέες και επενδύουμε ιδιαίτερα στη συνεργασία» ανέφερε μεταξύ άλλων στο Wine Trails, η πρόεδρος των Mantinians, Ανδριανή Τσέλεπου, ενώ συμπλήρωσε ότι ένας βασικός στόχος είναι η τροποποίηση του φακέλου ΠΟΠ με αναθεώρηση τεχνικών χαρακτηριστικών, επέκταση της ζώνης και ένταξη και άλλων οινοποιείων.

Προσκαλούν και τα υπόλοιπα οινοποιεία

Τα λόγια της προέδρου των Mantinians επιβεβαίωσαν τόσο η Ντίνα Σπυροπούλου και η Κατερίνα Μποσινάκη, όσο και η Μπέτυ Βερβαινώτη, από τα ομώνυμα οινοποιεία, δηλώνοντας αποφασισμένες να υποστηρίξουν τη «νέα λαμπερή καριέρα» του Μοσχοφίλερου. «Το Μοσχοφίλερο είναι από τα λίγα σταφύλια που είναι τοποποικιλία. Ακριβώς επειδή η Μαντινεία έχει την ιδιαιτερότητα του οροπεδίου, με υψόμετρο 650 μ. και πάνω, μόνο εκεί μπορεί να δώσει τις οξύττες και τα αρώματα που το χαρακτηρίζουν. Χρειάζεται το υψόμετρο, και για το λόγο αυτό θεωρούμε ότι το Μοσχοφίλερο, ειδικά στη Μαντινεία, είναι στα καλύτερά του», τονίζει η Ντίνα Σπυροπούλου, και με την ιδιότητα της προέδρου της ΕΔΟΑΟ. Με την Μπέτυ Βερβαινώτη να συμπληρώνει: «Με αυτό μεγαλώσαμε, με αυτό πορευόμαστε και εν τέλει αυτό θέλουμε να αναδείξουμε. Ουσιαστικά θέλουμε να αναδείξουμε αυτές τις νέες εκδοχές που βλέπουμε πλέον, παλαιωμένο σε αμφορείς, αφρώδες, αλλά και το κλασικό ελαφρύ Μοσχοφίλερο που όλοι γνωρίζουμε».



ΘΑ ΔΕΙΤΕ ΜΕΓΑΛΑ ΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟ ΕΜΑΣ

«Το Μοσχοφίλερο είναι από τα λίγα σταφύλια που είναι τοποποικιλία. Στο υψόμετρο των 650 μέτρων και πάνω, μόνο εκεί μπορεί να δώσει τις οξύττες και τα αρώματα που το χαρακτηρίζουν, γι' αυτό θεωρούμε ότι στη Μαντινεία είναι στα καλύτερά του. Θα δείτε από εμάς πολύ μεγάλα κρασιά, και έχουμε σκοπό να κάνουμε τη Μαντινεία μια από τις σημαντικότερες οινοποιητικές περιοχές της Ελλάδας» σημειώνει η Κωνσταντίνα Σπυροπούλου.



Περισσότερα από 150 ελληνικά ροζέ σε μία έκθεση

Για μία ακόμη χρονιά, τρίτη στη σειρά, η έκθεση ροζέ οίνων Drink Pink φιλοξενείται στο Φάρο του Κέντρου Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος. Το Drink Pink by Oenorama διοργανώνεται κάτω από την «ομπρέλα» της μεγαλύτερης έκθεσης κρασιού της χώρας, με στόχο να δώσει τη δυνατότητα στους φίλους του κρασιού να επιλέξουν τα ροζέ κρασιά που θα προτιμήσουν φέτος το καλοκαίρι. Περισσότερα από 150 ελληνικά κρασιά από κάθε γωνιά της Ελλάδας, πολλών ειδών και στυλ, κάθε τύπου γλυκύτητας, ήσυχα και αφρώδη, βιολογικά, ήπιας οινοποίησης και φυσικά, θα δώσουν το παρών. Είτε είναι γοητευτικά, ευκολόπιστα και παιχνιδιάρικα, είτε πιο αυστηρά, παραμένουν τα κατεξοχήν κρασιά του καλοκαιριού (και όχι μόνο). Οι ώρες λειτουργίας της έκθεσης είναι : Κυριακή 15 Ιουνίου 2025, 12:00 - 16:00 μ.μ. & 16:30-20:30 μ.μ.



ΓΙΑ ΔΩΔΕΚΑΤΗ ΧΡΟΝΙΑ ΦΕΤΟΣ ΤΑ ΟΙΝΟΞΕΝΕΙΑ Στα μαγευτικά τοπία των Πλαγιών της Αιγιαλείας



Δώδεκα χρόνια στα πολιτιστικά δρώμενα της Ελλάδας κλείνει φέτος το Φεστιβάλ «Οινοξένεια», έχοντας καταφέρει να καταξιωθεί σε ένα αγαπημένο θεσμό που προωθεί και προβάλλει τον προορισμό της Αιγιάλειας και των

Καλαβρύτων. Αυτή τη χρονιά το Φεστιβάλ θα πραγματοποιηθεί μεταξύ 23 Ιουνίου και 2 Ιουλίου, βάζοντας στόχο να προσελκύσει το οινόφιλο κοινό και τους επισκέπτες σε μία περίοδο ήπιας τουριστικής κίνησης και να δώσει ώθηση στον

προορισμό Αιγιάλεια – Καλάβρυτα. Το πρόγραμμα αναμένεται και φέτος πλούσιο και γεμάτο παραστάσεις, γεύσεις, δρώμενα, επισκέψεις σε τοπία, αμπελώνες, ιστορικά μνημεία, γευσιγνωσίες, μουσική και περιηγήσεις.

Do you believe
IN MAGIC?



BARAFAKAS
WINERY

THREE
WITCHES
VARIETIES

AGIORGITIKO
SYRAH
MOSCHOFILERO

ΠΙΝΔΟΥ 8, NEMEA, 20500

T. +30 27460 22484

E. info@barafakaswinery.com

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ

Β.Σ. ΚΑΡΟΥΛΙΑΣ Τ.Τ. 214 6876200

