

Αφρώδη κρασιά  
Ορεινοί αμπελώνες  
Σπάνιες ελληνικές ποικιλίες  
Ροζέ κρασιά  
Τα κρασιά της Δράμας  
Κρασιά βιολογικής καλλιέργειας

Τα κρασιά της Σαντορίνης  
Αρωματικά Μοσχάτα  
Τα κρασιά της Νεμέας  
Κοσμοπολίτικες ποικιλίες  
Τα κρασιά της Νάουσας  
Παγκόσμιες οινικές τάσεις



# ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ

2015

ΣΚΟΥΡΑΣ

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ  
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ - ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ ΣΚΟΥΡΑΣ Ο.Α.Ε. 21200 ΑΓ. ΝΙΚΟΛΑΟΣ

750 ml

ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

13.5%



## ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ

Ένας οίνος μύθος  
–γέρικα κλήματα στην Νεμέα,  
φτωχό, βραχώδες έδαφος,  
χαμηλές αποδόσεις,  
οινοποίηση και φιλοσοφία  
21ου αιώνα–  
εικονογραφεί κομψά  
πώς σμίγουν αρμονικά  
το παλιό με το καινοτόμο.  
Στο πνεύμα και στο ποτήρι.

Μοιραστείτε σήμερα  
έναν Μέγα Οίνο  
στην χώρα μας  
ή ανά τον πλανήτη μας  
και πείτε στο terroir του,  
το μοναδικό και  
το πολυσυζητημένο.

## ΜΕΓΑΣ ΟΙΝΟΣ

Ένα κλασικό, μοντέρνο,  
ελληνικό κρασί,  
από το 1986...

## ΣΚΟΥΡΑΣ

ΚΤΙΜΑ ΣΚΟΥΡΑΣ

EST. 1986



skouras.gr

## EDITORIAL

### Wine diary 2020

Ιανουάριος και Αφρώδη κρασιά! Ποδαρικό στη νέα χρονιά με χαριτωμένες φουσαλίδες, ανέμελες και γιορτινές σαν τις ευχές που ανταλλάσσουμε μεταξύ μας.

Φεβρουάριος και... παίρνουμε τα βουνά για να ανακαλύψουμε τα κρασιά των ορεινών αμπελώνων της Ελλάδας. Τα ωραία των ορέων! Στο προφίλ τους αντανακλάται ο βουνίσσιος καθαρός αέρας, ο άπλετος ήλιος, αλλά και οι ακραίες θερμοκρασίες.

Μάρτιος. Με την άσπρη-κόκκινη κλωστή στο χέρι χαμογελάμε στον πρώτο ανοιξιάτικο ήλιο και βγαίνουμε στο κυνήγι των σπάνιων ελληνικών ποικιλιών.

Απρίλιος, μια λουλουδιασμένη νέα εποχή ξεκινά. Αφήνουμε ένα παράθυρο ανοιχτό στο όνειρο και απολαμβάνουμε γοητευτικά ροζέ κρασιά.

Μυρωδάτος Μάιος και μικρή πρόβα καλοκαιριού ενώ δοκιμάζουμε τα εξάισια λευκά, ροζέ και ερυθρά κρασιά της Δράμας.

Ιούνιος. Με τους ήχους του καλοκαιριού να μας κυκλώνουν αναζητούμε τα ελληνικά κρασιά βιολογικής καλλιέργειας.

Ιούλιος και συγκλονιστικά κρασιά της Σαντορίνης. Ο καλύτερος πρόλογος διακοπών!

Αύγουστος και υπέροχα αρωματικά Μοσχάτα. Το καλοκαίρι στραφταλίζει πάνω στο Αιγαίο κι εμείς αγναντεύουμε μαγεμένοι το μεθυστικό παιχνίδι του φωτός.

Σεπτέμβριος. Ο αίθριος, γαλήνιος καιρός του φθινοπώρου μας βρίσκει στους αμπελώνες να απολαμβάνουμε τα οινικά ποιήματα/κρασιά της Νεμέας.

Οκτώβριος. Πίνοντας με ηδονή τα απαλά βέλη της βροχής στο πρόσωπο θαυμάζουμε τα ελληνικά κρασιά από τις κοσμοπολίτικες ποικιλίες που κατέκτησαν την υφήλιο.

Νοέμβριος. Το φθινόπωρο αργοκυλά προς την αγκάλη του χειμώνα κι εμείς στρεφόμεστε στα εξάισια κρασιά της Νάουσας.

Δεκέμβριος. Καλωσορίζουμε τον χειμώνα καταγράφοντας τις παγκόσμιες οινικές τάσεις. Στο ποτήρι μας κρασιά από up & coming περιοχές, ποικιλίες...

Αγαπητές αναγνώστριες, αγαπητοί αναγνώστες,  
Στις σελίδες του Wine Plus magazine που κρατάτε στα χέρια σας,  
σας προτείνουμε κρασιά για ολόκληρο το 2020!

Κι εγώ σας εύχομαι ολόψυχα Ευτυχισμένο το Νέο Έτος!

*Μαρία Νέτσικα*



# Περιεχόμενα

2

04

**ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ**

10

**ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΩΝ ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ**

16

**ΣΠΑΝΙΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**

22

**ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ**

28

**ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΔΡΑΜΑΣ**

34

**ΚΡΑΣΙΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ**

36

**ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ**

44

**ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΜΟΣΧΑΤΑ**

48

**ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ**

54

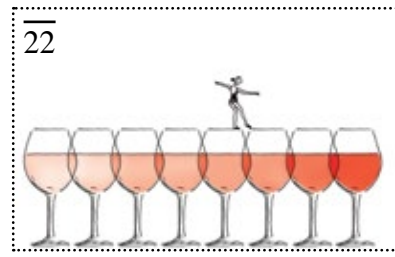
**ΚΟΣΜΟΠΟΛΙΤΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ**

60

**ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΝΑΟΥΣΑΣ**

64

**ΟΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΕΣ ΟΙΝΙΚΕΣ ΤΑΣΕΙΣ**



WINE PLUS magazine

No 58  
ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2019  
Διανέμεται δωρεάν



Εκδότης  
**WINE PLUS**  
Μ. ΝΕΤΣΙΚΑ & ΣΙΑ Ε.Ε.  
Καρυτάκη 5, 546 45  
Θεσσαλονίκη  
Τ: 2310 888311  
F: 2310 888312

e-mail: [info@wineplus.gr](mailto:info@wineplus.gr)  
[www.wineplus.gr](http://www.wineplus.gr)

Διευθύντρια  
Μαρία Νέτσικα

Φωτογραφίες  
Αρχείο Wine Plus

Εικονογράφηση  
Ελίνα Στελετάρη

Σχεδιασμός  
Red Fish  
Νίκος Κουτσαμάνης

Εκτύπωση  
Beyond S.A.

# ALPHA ESTATE

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

Wine & Spirits  
top 100 wineries  
2019

## ECOSYSTEM

Single Block Wines



[www.alpha-estate.com](http://www.alpha-estate.com)

## Ιανουάριος Αφρώδη κρασιά

#sparklingwines



### ΤΙ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ

**Λαχανικά:** κουνουπίδι  
**Φρούτα:** μανταρίνια, πορτοκάλια, λεμόνια  
**Θαλασσινά, ψάρια:** караβίδα  
**Κρέας:** λουκάνικα, χοιρινό, σαλιγκάρια  
**Τυριά:** μελίγλωρο

### ΣΗΜΕΙΩΝΟΥΜΕ ΣΤΗ GOURMET ATZENTA ΣΑΣ Paris Cocktail Week

**24 Ιανουαρίου – 1 Φεβρουαρίου  
Παρίσι**  
 9 ημέρες, 9 εκδηλώσεις, 50 bar...  
 tout Paris est un cocktail!  
 Όλο το Παρίσι απολαμβάνει  
 κοκτέιλ σε πολύ φιλικές τιμές!  
[www.pariscocktailweek.fr](http://www.pariscocktailweek.fr)

### Keywords

αφρώδες  
fizz

Η ζήτηση για αφρώδη κρασιά σταθερά αυξάνεται. Είναι η ταχύτερα αναπτυσσόμενη κατηγορία κρασιών της τελευταίας 25ετίας.

Και σαν αποτέλεσμα αυτής της παγκόσμιας δίψας για φυσαλίδες, σήμερα, αφρώδη κρασιά παράγονται σχεδόν παντού στον πλανήτη, από το Devonshire έως στη... Tierra del Fuego! Ελάχιστα, ωστόσο, ταξιδεύουν εκτός της περιοχής παραγωγής τους, ούτε κατά διάνοια εκτός των συνόρων της χώρας τους.

Η παγκόσμια ετήσια παραγωγή αφρωδών υπολογίζεται στις 3,24 δις φιάλες (Ο.Ι.Β. 2017), που αντιστοιχούν στο 10% της συνολικής παγκόσμιας οινοπαραγωγής, με τα μεγάλα νούμερα να εστιάζονται στην Κεντρική Ευρώπη (70%), τη Ρωσία (10%), τις Η.Π.Α. (6%), την Αυστραλία (3%) και την Ουκρανία (2%).

Σαφώς, η βασίλισσα Σαμπάνια, παρά τον έντονο ανταγωνισμό από τα άλλα αφρώδη κρασιά, συνεχίζει να εξελίσσεται, να ανανεώνεται και να προχωρά με μεγάλα βήματα προς το μέλλον! Και ενώ οι μεγάλοι οίκοι της επικεντρώνονται στο χαρμάνιασμα και το ξεχωριστό στυλ τους, οι μικροί αμπελοουργοί/οινοποιοί αναδεικνύουν την τάση Σαμπάνιες single vineyard και/ή οινοποιημένες στο domaine.

Η σαμπάνια, παρόλα αυτά, αντιπροσωπεύει μόλις το 15% των αφρωδών κρασιών που παράγονται παγκοσμίως. Φημισμένα και δημοφιλή αφρώδη κρασιά παράγονται και σε άλλες περιοχές της Γαλλίας, όπως τα Α.Ο.Κ. Crémant d'Alsace, Crémant de Bourgogne, Clairette de Die αφρώδη του Λίγηρα, τα Crémant της Αλσατίας και της Βουργουνδίας.

Ενδιαφέρον παρουσιάζουν και τα πολύ γνωστά Cava από την περιοχή του Penedès στην Ισπανία. Η Ιταλία παράγει ευκολόπιοτα Prosecco, Moscato d' Asti και πληθωρικά Franciacorta ενώ μεγάλη παράδοση υπάρχει και στην περιοχή της Μασσάνδρας στην Κριμαία της Ουκρανίας.

Οι πωλήσεις, λοιπόν, και των υπόλοιπων αφρωδών, παγκοσμίως εκτοξευτήκαν και συνεχίζουν να εμφανίζουν εντυπωσιακή αύξηση. Prosecco, Cava, αλλά και τα βρετανικά αφρώδη βοήθησαν στο να γίνει το «αφρώδες, η καθημερινή πολυτέλεια»!

Σούπερ-νέα τάση: φυσαλίδες από σπάνιες ποικιλίες, ξεχασμένες μεθόδους και περιπετειώδεις οινοποιούς!



FEEL THE BUBBLY EXPERIENCE



**KTIMATSELEPOS**  
SINCE 1989

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



TRADITIONNELLE  
METHODE



### Αμύνταιον Rosé Demi Sec

**Amyntas Wines - Οινοποιείο ΑΣΕΠΑ**

**Π.Ο.Π.** Αμύνταιο / 11.15€

ροζέ, ημίξηρος, αφρώδης

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 100%

**Αμπελώνες:** Αμύνταιο (υψόμετρο 600μ.)

**Οινοποίηση:** προζυμωτική εκχύλιση & αφαίμαξη, δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστη δεξαμενή

Ελκυστικό αφρώδες Ξινόμαυρο με παιχνιδιάρικο, πορτοκαλοροζ χρώμα και θελκτικές νότες ντομάτας, βατόμουρου, φράουλας στη μύτη. Ανάλαφρη παρουσία στο στόμα και ελαφρώς γλυκίζον τελείωμα.

### Ζίτσα Ημιαφρώδης 2018

**Zoinos Winery**

**Π.Ο.Π.** Ζίτσα / 10,50€

λευκός, ξηρός, ημιαφρώδης

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ντεμπίνα 100%

**Αμπελώνες:** Αλτσιά, Πρωτόπαππας Ζίτσας (υψόμετρο 600μ.)

**Οινοποίηση:** δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστη δεξαμενή Ζωηρό και φρουτώδες ημιαφρώδες με έντονη φρεσκάδα, δροσιστική οξύτητα και μεγάλη διάρκεια. Με ωραίο αφρισμό στο ψιλόμισχο ποτήρι του, είναι ένα θαυμάσιο απεριτίφ.

### Τα ελληνικά αφρώδη

Η ζήτηση για αφρώδη κρασιά αυξάνεται -επιτέλους- και στην Ελλάδα. Οι οινοποιοί απαντούν με αρωματικά, ευχάριστα κρασιά με φυσαλίδες και προσιτή τιμή, θέλοντας να χτίσουν μια μόνιμη σχέση με το κοινό τους.

Πρώτα και καλύτερα τα ροζέ Π.Ο.Π. Αμύνταιο που ξεχωρίζουν από τη φυσική οξύτητα του Ξινόμαυρου.

Η Ζίτσα είναι άλλη μία περιοχή στην Ελλάδα που έχει παράδοση στην παραγωγή αφρωδών από την ανθεκτική Ντεμπίνα.

Επίσης, το Αθήρι στη Ρόδο και το Μοσχοφίλερο στο οροπέδιο της Μαντινείας αποδείχθηκαν ιδανικά για την παραγωγή αξιόλογων αφρωδών κρασιών, τα οποία πλέον μπορούν να φέρουν και την ένδειξη Π.Ο.Π.

Τα τελευταία χρόνια, στο παιχνίδι των φυσαλίδων μπήκαν κι άλλα σταφύλια όπως το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, το Ασύρτικο, αλλά και το Αγιωργίτικο, η Λημνιώνα.

### Τα αφρώδη κρασιά στο τραπέζι

Όλα τα αφρώδη κρασιά σερβίρονται δροσερά. Ανάλογα με την ηλικία και τον πλούτο της γεύσης τους μπορούν να σερβιριστούν από τους 6°C έως τους 10°C. Φροντίστε, λοιπόν, πριν τα ανοίξετε, να έχουν παραμείνει τουλάχιστον 4 ώρες στο ψυγείο ή εναλλακτικά, για 20 λεπτά σε μια σαμπανιέρα με παγωμένο νερό.

Τα ποτήρια στα οποία συνηθίζουμε να σερβίρουμε τα αφρώδη είναι τα λεπτεπίλεπτα flutes. Οι επαγγελματίες, ωστόσο, της Καμπανίας μας προτείνουν να προτιμήσουμε τα κλασικά ποτήρια λευκού κρασιού, γιατί αφήνουν περισσότερο χώρο για την ανάπτυξη των αρωμάτων. Σε κάθε περίπτωση, φροντίστε ιδιαίτερα για την καθαριότητα των ποτηριών σας. Βεβαιωθείτε ότι έχουν πλυθεί με ζεστό νερό, χωρίς απορρυπαντικό.

Η σαμπάνια και τα υπόλοιπα ξηρά αφρώδη κρασιά είναι πραγματικοί φίλοι του φαγητού. Η οξύτητα και ο αφρός τους «ξεπλένουν» με κάθε γουλιά τον ουρανό. Γι' αυτό τον λόγο και μπορούν να συνδυαστούν με αρκετά από τα «δύσκολα» στην αρμονία τους με το κρασί υλικά, όπως τα αυγά, το ξύδι, οι ελιές, τα ωμά στρείδια και τα πράσινα λαχανικά.

### Αχτύπητοι ελληνοπρεπείς συνδυασμοί

Φρεσκοτάτα στρείδια με ξηρό αφρώδες από Ασύρτικο, Αθήρι, Chardonnay.

Πικάντικες ελιές, αλμυρά τσιπς και κατσίκισια τυριά με αφρώδες από Μοσχοφίλερο.

Φράουλες με ελαφρώς κτυπημένη κρέμα βανίλιας και ημίξηρο ροζέ αφρώδες.

Λαχανοντολμάδες με ξηρό, ροζέ αφρώδες Αμυνταίου.



*Moscato*  
ARTISTI  
WHITE SPARKLING WINE

*The elegant extras in life!*



GEORGIOS LAFAZANIS  
— WINERY —

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



### Amalia Brut 2015

#### Κτήμα Τσέλεπου

Π.Ο.Π. Μαντίνεια / 18.60€

λευκός, ξηρός, αφρώδης

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μοσχοφιλερο 100%

**Αμπελώνας:** Περπατιάρα, Τεγέα Αρκαδίας

**Οινοποίηση:** Méthode traditionnelle, δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, 24μηνη ωρίμανση στη φιάλη

Σπινθηροβόλα και φινετοάτη, η πρώτη αφρώδης Π.Ο.Π. Μαντίνεια vintage, ξεχειλίζει αρώματα λουλουδιών, ζύμης και φρέσκων φουντουκιών. Σοφιστική, με ελκυστική πολυπλοκότητα, έχει ένα τελείωμα που θα διαρκέσει ολόκληρο το γιορτινό βράδυ.



### Zibibbo Blink Brut

Blink Wines / 9.50€

λευκός, ξηρός, αφρώδης

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Zibibbo 100%

(Μοσχάτο Αλεξανδρείας)

**Αμπελώνας:** Λήμνος / βιολογική καλλιέργεια

**Οινοποίηση:** δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστη δεξαμενή

Το αφρώδες αυτό παραδίδει μαθήματα αισθητικής εμφανισιακά, όμως πείθει εξίσου και ως προς το περιεχόμενο. Διαθέτει άρωμα τριαντάφυλλου και εσπεριδοειδών, ανάλαφρο σώμα και παιχνιδιάρικο χαρακτήρα.



### Lagopati Brut

Κτήμα Χατζηγεωργίου - Λήμνος / 12.50€

λευκός, ξηρός, αφρώδης

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μοσχάτο Αλεξανδρείας 100%

**Αμπελώνας:** Λήμνος

**Οινοποίηση:** δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστη δεξαμενή

Κομψός αφρισμός. Εντυπωσιακή μύτη καλοκαιρινών φρούτων και τριαντάφυλλου. Σατινένια γεύση και ήπια οξύτητα, φρεσκάδα και ισορροπία. Τα ροδάκινα της μύτης κάνουν την εμφάνισή τους και στο στόμα.



### Edenia λευκή 2017

#### Κτήμα Θεόπετρα

Π.Γ.Ε. Μετέωρα / 20.00€

λευκός, ξηρός, αφρώδης

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαλαγουζιά 100%

**Αμπελώνας:** Μετέωρα / βιολογική γεωργία

**Οινοποίηση:** δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστη δεξαμενή, 18μηνη παραμονή με τις λάσπες

Σπινθηροβόλα και δυναμική αφρώδης Μαλαγουζιά. Ένα γοητευτικό αφρώδες που ελευθερώνει αρώματα εσπεριδοειδών, brioche και ξηρών καρπών. Καλά δομημένο, με αφυπνιστική οξύτητα και μπισκοτένια επίγευση.



### Silk Rosé

Cair / 14.25€

ροζέ, ημίξηρος, αφρώδης

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαντηλαριά, Chardonnay και

Μοσχάτο Trani

**Αμπελώνας:** Μαντηλαριά: παλαιοί, ορεινοί στον Αττάβυρο / Chardonnay και Μοσχάτο Trani: Δυτική Ρόδος

**Οινοποίηση:** Méthode traditionnelle, δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, 24μηνη παραμονή με τις λάσπες

Γοητευτικό, ώριμο ροζέ αφρώδες, με λαμπερό ρουμπινί χρώμα και παιχνιδιάρικες φυσαλίδες. Η μύτη ευωδιάζει βατόμουρα, φράουλα και αποξηραμένα λουλούδια. Στο στόμα είναι ζωντανό και τελειώνει με γλυκιά νότα.



Το ερυθρό  
του Χειμώνα



[www.domaine-lazaridi.gr](http://www.domaine-lazaridi.gr)



DOMAINE  
COSTA LAZARIDI



## Φεβρουάριος Τα κρασιά των ορεινών αμπελώνων της Ελλάδας Τα ωραία των ορέων!

#mountainwines

### ΤΙ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ

**Λαχανικά:** παντζάρι, όσπρια

**Φρούτα:** μήλα

**Ψάρια:** λούτσος

**Κρέας:** πικάντικα λουκάνικα

### ΣΗΜΕΙΩΝΟΥΜΕ ΣΤΗ GOURMET ΑΤΖΕΝΤΑ ΣΑΣ

**Γιορτή του Αγίου Τρύφωνα  
1 Φεβρουαρίου**

### ΒορΟινά 2020

**Αθήνα**

Γευστική δοκιμή των κρασιών των μελών της ένωσης Όινοι Βορείου Ελλάδος. [www.voroina.gr](http://www.voroina.gr)

### Salon du Chocolat

**14 - 16 Φεβρουαρίου**

**Βρυξέλες**

[www.salonduchocolat.fr](http://www.salonduchocolat.fr)

### Detrop Boutique

**22 - 24 Φεβρουαρίου**

**Θεσσαλονίκη**

Η Detrop Boutique παρουσιάζει τα ανώτερης και διακεκριμένης ποιότητας προϊόντα μικροπαργωγών. [www.helexpro.gr](http://www.helexpro.gr)

### Γρανίσαροι και Μπούλες

**23 Φεβρουαρίου - 1 Μαρτίου**

**Νάουσα**

Απόκριες στη Νάουσα

### Keywords

ορεινός αμπελώνας

Αμύνταιο, Μέτσοβο, Ζίτσα, Κρανιά, Αιγιάλεια, Μαντίνεια, Ασπρόκαμπος Νεμέας...

Σκαρφαλωμένοι με άνεση σε πλαγιές που φτάνουν τα 700-800 μέτρα ή ξαπλωμένοι ράθυμα σε οροπέδια με υψόμετρο 600-650 μέτρων, οι ορεινοί αμπελώνες της Ελλάδας μας περιμένουν να τους εξερευνήσουμε! Στο προφίλ των κρασιών τους αντανακλάται ο βουνίσιος καθαρός αέρας, ο άπλετος ήλιος, αλλά και οι ακραίες θερμοκρασίες.

### Υψόμετρο: επίδραση στους αμπελώνες

Το υψόμετρο αποτελεί ένα από τα στοιχεία που επηρεάζουν τις κλιματικές συνθήκες μιας περιοχής. Σε σχέση με τους αμπελώνες, η επίδραση αυτή μπορεί να σημαίνει:

- χαμηλότερες θερμοκρασίες (μείωση της μέσης ημερήσιας θερμοκρασίας, περίπου κατά 0,5 - 0,9°C ανά 100μ.)
- μεγαλύτερη διαφορά στη θερμοκρασία ημέρας-νύχτας
- μικρότερη απώλεια εδαφικής υγρασίας
- μεγαλύτερα διαστήματα νέφωσης
- υψηλότερα επίπεδα βροχόπτωσης
- δροσεροί άνεμοι
- συχνά, το υψόμετρο συνδυάζεται με πιο ελαφρά, φτωχά ή πετρώδη εδάφη.

Στην περίπτωση επικλινών αμπελώνων, σημαντικό ρόλο παίζει και η έκθεση της πλαγιάς (προσανατολισμός κλίσης), καθώς επηρεάζει το ποσό της ηλιακής ακτινοβολίας που δέχεται

ο αμπελώνας. Στις συνθήκες του ελληνικού κλίματος αποφεύγονται συνήθως οι νότιοι προσανατολισμοί, που θερμαίνουν περισσότερο τα σταφύλια.

### Όλα αυτά έχουν ως αποτέλεσμα:

- την πιο ομαλή λειτουργία των φυτών, ιδιαίτερα σε θερμά κλίματα,
- διευκολύνουν τη σωστή ωρίμαση των σταφυλιών,
- διευκολύνουν τη συγκομιδή τους κάτω από πιο κατάλληλες συνθήκες.

### Ποιος αμπελώνας μπορεί να ονομάζεται «ορεινός»;

Με βάση την ελληνική νομοθεσία (Υ.Α. 235309/2002), για να χρησιμοποιηθεί η ένδειξη 'ορεινός αμπελώνας' σε ετικέτα, θα πρέπει το κρασί να προέρχεται αποκλειστικά από αμπελία που βρίσκονται σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 500 μέτρων.

### Ελλάδα - μια ορεινή χώρα!

Για την Ελλάδα, με τα ζεστά μεσογειακά καλοκαίρια, το υψόμετρο μπορεί να θεωρηθεί, σε γενικές γραμμές, πλεονέκτημα. Ένα σημαντικό τμήμα των ελληνικών περιοχών Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. περιλαμβάνουν ζώνες που χαρακτηρίζονται ορεινές.

Ζίτσα / Αμύνταιο / Μέτσοβο / Σιάτιστα / Κρανιά / Μαντίνεια / Αιγιάλεια / Ραφήνη (τμήματα) / Νεμέα (τμήματα) / Σάμος (τμήματα) / Πεζά (τμήματα) / Κεφαλλονιά (τμήματα) / Παγγαίο - Δράμα (τμήματα)

Δίνοντας  
έμφαση  
σε ΑΥΤΟ που  
αξίζει.

dolphinonline.gr



Emphasis. Syrah



ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ

ΚΟΚΚΙΝΟΓΕΙΑ ΔΡΑΜΑ

follow us on  



### Thea 2018

#### Σεμέλη

Π.Ο.Π. Μαντίνεια / 13.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μοσχοφιλερο 100%

**Αμπελώνας:** 25 ετών στο Ζευγολατιό Μαντινείας (υψόμετρο:700μ.)

**Οινοποίηση:** 5μηνη παραμονή με τις φίνες λάσπες

Single vineyard Μοσχοφιλερο που προσεγγίζει την αρωματική ποικιλία με έμφαση στην πολυπλοκότητα και τον γευστικό όγκο. Ωραιότατη η λεπιδωτή οξύτητα, εντυπωσιακή η πυκνή μύτη εσπεριδοειδών, ροδόνηρου και βοτάνων.

### Μέγα Σπήλαιο Cuvée III

#### Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Π.Γ.Ε. Αχαΐα / 11.15€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαλαγουζιά 60 %, Ασύρτικο 20%, Chardonnay 20%

**Αμπελώνας:** Ορεινή Αιγιάλεια, αμπελώνας Μεγάλου Σπηλαίου (υψόμετρο 700-800μ.)

**Οινοποίηση:** ξεχωριστή / ποικιλία, Μαλαγουζιά & Ασύρτικο: 3μηνη παραμονή με τις λάσπες / Chardonnay: ζύμωση και 4μηνη ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια 300l

Ο προκισμένος αμπελώνας του Μεγάλου Σπηλαίου και η έξυπνη ποικιλιακή σύνθεση καταλήγουν σε ένα απολαυστικό λευκό κρασί με προχωρημένη άποψη περί πυκνότητας. Όγκος, δροσιστική οξύτητα και ώριμα φρούτα σε ευχάριστα βουτυράτη ατμόσφαιρα.

### Σπάνιες Γαίες, Βίδα 2018

#### Στροφιλιά

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος / 16.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Chardonnay 100%

**Αμπελώνας:** Ασπρόκαμπος, Νεμέας (υψόμετρο> 700μ.)

**Οινοποίηση:** κλασική λευκή

Καλοφτιαγμένο Chardonnay, αρωματικό, μοσχοβολά εσπεριδοειδή και ώριμα εξωτικά φρούτα. Γεμάτη γεύση, τονισμένη από πιπεράτα τσιμπήματα και ωραιότατη οξύτητα.

### Gewürztraminer 2018

#### Dio Filoi

Π.Γ.Ε. Σιάτιστα / 10.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Gewürztraminer 100%

**Αμπελώνας:** Σιάτιστα, περιοχές Πέτροβο (υψόμετρο: 600-700μ.) και Δερβένη (υψόμετρο: 750μ.)

**Οινοποίηση:** κλασική λευκή

Μυρίστε το και απολαύστε άρωμα φρεσκάδας. Επίμονα τριαντάφυλλα, βασιλικός, δυόσμος και εξωτικά φρούτα, το σήμα κατατεθέν του σταφυλιού. Γευτείτε τον εξαιρετικό πλούτο και την αργά λικνιζόμενη οξύτητα στο τελείωμά του.

### Domaine Costa Lazaridi Μαλαγουζιά 2019

#### Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Π.Γ.Ε. Δράμα / 14.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαλαγουζιά 100%

**Αμπελώνας:** Κατάφυτο Νευροκοπίου (υψόμετρο: 800-950μ.)

**Οινοποίηση:** κλασική λευκή

Μια single vineyard Μαλαγουζιά από τον καινούργιο, ορεινό αμπελώνα του Δραμινού κτήματος. Φινετσάτο κρασί. Η αρωματική κατεύθυνση συνδυάζει τον βοτανικό με τον φρουτώδη χαρακτήρα, ξεχωρίζουν εύκολα τα λευκά λουλούδια, τα αγλάδια και τα ροδάκινα. Ωραία φρεσκάδα στη γεύση και ευχάριστα τονισμένη οξύτητα.



ZOINOS WINERY  
ZITSA

#### ZOINOS WINERY

Ζίτσα Ιωαννίνων  
440 03 Ιωάννινα  
τηλ.: +30 26580 22297  
fax: +30 26580 22500

ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ  
Σταυράκι  
(πλησίον λαχαναγοράς)  
455 00 Ιωάννινα  
τηλ.: +30 26510 66055  
fax: +30 26510 97435

www.zoinos.gr  
info@zoinos.gr

Στον κατάλογο με τις μεγάλες οινικές επιχειρήσεις του αμπελοοικονομικού κλάδου, ενός από τους δυναμικότερους και αναμφίβολα από τους πλέον εξωστρεφείς της ελληνικής οικονομίας, μια διακριτή θέση κατέχει η ZOINOS WINERY. Παράγοντας εκλεκτά οινικά προϊόντα, αναγνωρίσιμα στην εγχώρια αγορά αλλά σταδιακά και στη διεθνή όπου πλέον έχει έναν σταθερό προσανατολισμό, η συνεταιριστική οινοβιομηχανία της Ηπείρου, γνωστή παλαιότερα ως Ζίτσα, από το όνομα της περιοχής με τις σπάνιες ποικιλίες αμπελιών όπου είναι άλλωστε και η έδρα της, θεωρείται μια από τις σύγχρονες μονάδες του κλάδου αλλά ταυτόχρονα και από τις πιο μεγάλες με το ευρύ δίκτυο συνεργασιών που αναπτύσσει.

#### Ποικιλίες «θησαυρός»

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Ήπειρο και ιδιαίτερα στην Ζίτσα έχει μακρά ιστορία, με τα κρασιά της να χαίρουν φήμης από παλιά, καθώς στην αμπελουργική ζώνη της καλλιεργούνται τρεις ενδημικές ποικιλίες (δεν υπάρχουν όχι μόνο στις γείτονες χώρες, αλλά ακόμα και σε κοντινές περιφέρειες), η λευκή Ντεμπίνα και οι ερυθρές Βλάχικο και Μπεκάρι. Έχει την τιμή άλλωστε στους μνητές της να ανήκει και ο λόρδος Μπαίρον, διάσημος φιλέλληνας και κορυφαίος εκπρόσωπος του ρομαντισμού.

Το υψόμετρο είναι 700μ. από τη θάλασσα και τα εδάφη είναι ασβεστολιθικά και επικλινή, στραμμένα προς την μεριά του Ιονίου και δέχονται την επίδραση των θαλάσσιων ανέμων, έχοντας έναν ήπιο χειμώνα και δροσερά καλοκαίρια. Τα ιδιαίτερα κλιματολογικά χαρακτηριστικά μαζί με τις τοπικές ποικιλίες δίνουν οίνους πολλών και διαφορετικών τύπων αλλά και αποστάγματα, πάντα υψηλής ποιότητας και ξεχωριστού χαρακτήρα. Ειδικότερα:

Η **Ντεμπίνα**, που καταλαμβάνει ένα σημαντικό ποσοστό των φυτεύσεων με απόγειο την Π.Ο.Π. Ζίτσα,

είναι όψιμη ποικιλία, πλήρως εγκλιματισμένη στο ιδιαίτερο οικοσύστημα της Ζίτσας, μετρίου σώματος, με δροισιτική οξύτητα, ενώ το αλκοόλ δεν είναι ποτέ έντονο. Χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή εξαιρετικών λευκών κρασιών. Η φρεσκάδα και το νεύρο της ποικιλίας είναι το βασικό της πλεονέκτημα, το οποίο εκφράζεται πιο έντονα στα αφρώδη κρασιά.

Το **Βλάχικο** δίνει κρασιά μετρίου βάθους, χρώμα έντονο, πολύπλοκα αρώματα, που θυμίζουν μαύρο πιπέρι, κόκκινο κεράσι και συχνά πικρή σοκολάτα, ενώ πάντα υπάρχει μία σχετικά υψηλή οξύτητα στο στόμα.

Το **Μπεκάρι** έχει βαθύ χρώμα, μέτρια αρωματική ένταση, αλλά πυκνή δομή και έντονες τανίνες στο στόμα. Τα αρώματα του παρομοιάζουν τα φρούτα του δάσους και τα γλυκά μπαχάρια, όπως η κανέλα και η βανίλια.

Ο συνδυασμός των Βλάχικο και Μπεκάρι είναι επιτυχημένος και δίνει πληθώρα στυλ. Όχι μόνο ερυθρά κρασιά αλλά και ροζέ με μέτριο σώμα, αρώματα φράουλας και κόκκινου μούρου ενώ το στόμα είναι πάντα δροσερό και απαλό.

Ανάλογα με την οινοποίηση τα ερυθρά κρασιά με παραμονή στη δεξαμενή είναι ζωντανά, απαλά και φρουτώδη ενώ με ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια είναι γεμάτα, ξεχωρίζουν από τον αρωματικό πλούτο και μπορούν να παλαιώνουν σε φιάλες.

#### Τσίπουρο

Σημαντικό αμπελοοικονομικό προϊόν είναι και το τσίπουρο Ηπείρου, το οποίο έχει νομοθετηθεί ως Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης, καθώς έχει ιδιαίτερο χαρακτήρα με αρωματική ένταση αλλά μαλακό και στρογγυλό στόμα. Το παλαιωμένο απόσταγμα έχει παλαιώσει περίπου 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια και μπορεί να καταναλωθεί στο τέλος ενός δείπνου, αφού η παλαιώση στο βαρέλι του έχει χαρίσει μία προσωπικότητα που είναι πιο κοντά σε ένα μπράντι, παρά στο παραδοσιακό τσίπουρο.



### Βλάχικο 2016

**Zoinos Winery**

**Π.Γ.Ε.** Ιωάννινα / 10,00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Βλάχικο 100%

**Αμπελώνες:** Δραγατσούρα, Πουριά Ζίτσας (υψόμετρο: 700μ.)

**Οινοποίηση:** 12μηνη παλαίωση σε γαλλικά και αμερικανικά δρύινα βαρέλια

Χρώμα στο κόκκινο του ρουμπινιού και πικάντικος χαρακτήρας. Η μύτη ελευθερώνει πιπεράτες και σοκολατένιες νότες, ενώ η φίνα, αρμονική δομή υποστηρίζεται από ώριμες τανίνες και δυναμική οξύτητα.

### Κατώγι Αβέρωφ 2017

**Κατώγι Αβέρωφ**

**Οίνος Ποικιλιακός / 8,50€**

**Ποικιλιακή σύνθεση:** CS 40%, Merlot 30%, Αγιωργίτικο 30%

**Αμπελώνες:** CS: θέση Γινιέτς, Μέτσοβο (υψόμετρο: 950-1.000μ.) / Merlot: Μέτσοβο / Αγιωργίτικο: Ασπρόκαμπος Νεμέας (υψόμετρο > 700μ.)

**Οινοποίηση:** συνοινοποίηση, 12μηνη παλαίωση σε καινούργια δρύινα βαρέλια, 6μηνη ωρίμανση στη φιάλη

Κρασί σταθμός, μπήκε από την πρώτη στιγμή της κυκλοφορίας του, το 1963, στη λίστα των πιο αξιολογών ερυθρών της χώρας. Η βουνίσια στιβαρότητα του Cabernet Sauvignon μετριάζεται από το βελούδο του Αγιωργίτικου από τη Νεμέα, ενώ το Merlot δίνει «τρισιδιάστατη» νότα στο μπουκέτο.

### Pinot Noir 2017

**Κτήμα Άλφα**

**Π.Γ.Ε.** Φλώρινα / 16,70€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Pinot Noir 100%

**Αμπελώνες:** θέση 'Χελώνες', Αμύνταιο (υψόμετρο: 660μ.)

**Οινοποίηση:** 8μηνη παραμονή με τις λάσπες, 12μηνη παλαίωση σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια, 12μηνη ωρίμανση στη φιάλη. Δεν φιλτράρεται

Φωτεινό χρώμα και αρωματική πολυπλοκότητα που στηρίζεται στα μικρά κόκκινα φρούτα του δάσους, τα κεράσια και τα πιπέρια. Με πικάντικο χαρακτήρα, δροσερή οξύτητα και μεταξένιες τανίνες αποδεικνύει ότι στο οικοσύστημα της βορειότερης ελληνικής ζώνης, το Pinot Noir αισθάνεται σαν στο σπίτι του.

### Tsiggelo 2017

**Rouvalis winery**

**Π.Γ.Ε.** Πλαγιές Αιγιαλείας / 12,00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαυροδάφνη 100% (κλώνος Τσιγγέλω)

**Αμπελώνες:** Πλαγιές Αιγιαλείας (υψόμετρο: 650 μ.)

**Οινοποίηση:** μηλογαλακτική, 3μηνη ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια 2ης χρήσης (30%) και σε αμφορείς (70%)

Η Μαυροδάφνη τα καταφέρνει περίφημα και στα ορεινά της Αιγιαλείας, όπως αποδεικνύει αυτό το πορφυρό, όλο φρεσκάδα ξηρό κρασί που μοσχοβολά κόκκινα φρούτα και άγρια βότανα. Παράλληλα είναι στιβαρό αλλά όχι άγριο.

### Κτήμα Κατσαρού 2014

**Π.Γ.Ε.** Κρανιά / 22,50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** CS 80%, Merlot 20%

**Αμπελώνες:** Κρανιά, Όλυμπος (υψόμετρο: 750μ.)

**Οινοποίηση:** 24μηνη παλαίωση σε δρύινα βαρέλια, 12μηνη ωρίμανση στη φιάλη

Δυνατό κρασί με δομή και ισορροπία που θυμίζουν κλασικό Bordeaux. Προτείνει φρούτο και πικνότητα, που παραπέμπουν σε κρασιά του Νέου Κόσμου, με τη φινέτσα και την κομψότητα αυτών του Παλαιού.





## ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Η Καινοτομία Χτίζει την Παράδοση

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

## Μάρτιος

## Σπάνιες ελληνικές ποικιλίες

16

Ο παγκόσμιος καταναλωτής  
στο κυνήγι των σπάνιων ποικιλιών!

#raregrapes

**ΤΙ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ****Λαχανικά:** αγκινάρα**Φρούτα:** grape fruit, ακτινίδα**Θαλασσινά, ψάρια:** γαρίδες**Τυριά:** κατσικίσια**ΣΗΜΕΙΩΝΟΥΜΕ****ΣΤΗ GOURMET ΑΤΖΕΝΤΑ ΣΑΣ****Οινόραμα****7 – 9 Μαρτίου****Αθήνα**

Η γνωστή έκθεση μας περιμένει στο Ζάππειο. Το Σάββατο και την Κυριακή απευθύνεται σε καταναλωτές και τη Δευτέρα σε επαγγελματίες.  
[www.oenorama.com](http://www.oenorama.com)

**ProWein****15 – 17 Μαρτίου****Düsseldorf**

Η πιο δημοφιλής επαγγελματική έκθεση κρασιού στη Γερμανία πραγματοποιείται στο Düsseldorf, συγκεντρώνοντας 3700 εκθέτες από 45 χώρες.  
[www.prowein.com](http://www.prowein.com)

**Keyword**

σπάνιες ποικιλίες  
αυθεντικότητα, παράδοση,  
κληρονομιά

Στο παγκόσμιο οινικό σύμπαν, τα άγνωστα και εξωτικά ελληνικά σταφύλια δίνουν υλικό στους φανατικούς οινόφιλους, που επιθυμούν διακαώς να διευρύνουν τους γευστικούς τους ορίζοντες με συνεχώς και πιο νέες αφίξεις από σπάνιες ποικιλίες, ξεχασμένες μεθόδους και περιπετειώδεις οινοποιούς!

Η τάση σχετίζεται με τη βελτίωση της γνώσης/ενημέρωσής τους. Συνεπώς, οι επαγγελματίες πωλητές/οινοχόοι/barmen αλλά και τα «Σχολεία Κρασιού» βοηθούν στην απόφαση για μια πιο απαιτητική δοκιμή/αγορά.

Και οι ελληνικές, σπάνιες ποικιλίες, αργά αλλά σταθερά τραβούν πάνω τους τα φώτα της δημοσιότητας. Τις γνωρίζουμε δοκιμάζοντας κρασιά τους.

**Λευκές και Ερυθρωπές**

**Βοστίλιδι ή Γουστολίδι:** μια πολύ παλιά, αλλά σχεδόν εξαφανισμένη λευκή ποικιλία με ιδιαίτερο χαρακτήρα, που καλλιεργείται στα νησιά του Ιονίου πελάγους και την Πελοπόννησο, δίνοντας κρασιά με όγκο και ώριμα αρώματα.

**Δαφνί:** μια από τις αρχαιότερες αυτόχθονες λευκές ποικιλίες της Κρήτης, ξεχωρίζει για το άρωμά της που θυμίζει δάφνη, εξ' ου και το όνομα.

**Κατσανό:** στα τέλη του 19ου αιώνα τα σταφύλια που καλλιεργούσαν στη Σαντορίνη ξεπερνούσαν τα 50. Σήμερα δυστυχώς ζήτημα είναι να υπάρχουν 5 που να μπορούν να θεωρηθούν σημαντικά. Ανάμεσά τους και το Κατσανό.

**Κυδωνίτσα:** μία από τις σπάνιες ποικιλίες της Λακωνίας μαζί με τη Μονεμβασιά, τον Πετρουλιανό και τη Θράψα. Σήμα κατατεθέν της, το επίμονο άρωμα που παραπέμπει στο κυδώνι γλυκό.

**Λαγόρθη:** σταφύλι με αξιόλογο φρούτο και ζωηρή οξύτητα, που καλλιεργείται στη βόρεια Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά.

**Σιδερίτης:** σταφύλι με ρόδινο φλοιό και ορεκτική οξύτητα. Καλλιεργείται σε ολόκληρη την Πελοπόννησο, ιδιαίτερα στην Κορινθία, την Αχαΐα, την Ηλεία και σποραδικά στην Αττική και την Εύβοια.



# Detro boutique



29η ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ,  
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



## Cheese & Wine

Μοναδική Εκθεσιακή Συνύπαρξη



[detroboutique.helexpo.gr](http://detroboutique.helexpo.gr)

# 22-24 / 2 / 2020

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ  
ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

### ΠΑΡΑΛΛΗΛΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- Cheese & Wine Bar
- Delicious Grocery
- Beer & Cold Cuts Bar
- Trend's Presentation

ΠΑΡΑΛΛΗΛΑ ΜΕ  
IN PARALLEL WITH

 **Artozyma**

ΜΕ ΤΗΝ  
ΛΙΓΙΔΑ

ΕΠΙΣΗΜΗ  
ΤΡΑΠΕΖΑ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΠΑΡΟΧΟΣ  
ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ  
ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΚΟΣ  
ΠΑΡΟΧΟΣ

ΕΠΙΣΗΜΟ ΠΟΤΟ  
ΤΗΣ ΔΕΘ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ





**Σκλάββα:** παντελώς άγνωστη ποικιλία, συγκαταλέγεται στις παλαιότερες ελληνικές και συνηθιζόταν να φυτεύεται στη Νεμέα διάσπαρτα μέσα στους αμπελώνες του Αγιωργίτικου. Στην πορεία η συστηματική καλλιέργειά της σταμάτησε, σταδιακά ξεχάστηκε και σχεδόν εξαφανίστηκε.

#### Ερυθρές

**Αυγουσιτιάτης:** ερυθρό, εξαιρετικά σπάνιο σταφύλι, που καλλιεργείται στη Δυτική Πελοπόννησο και τα νησιά του Ιονίου Πελάγους. Τα κρασιά του, συνήθως σε χαρμάνι με ελληνικές ή διεθνείς ποικιλίες, έχουν ζωηρό, σκούρο χρώμα και ανταποκρίνονται έξοχα στην παλαίωση στο βαρέλι.

**Βερτζαμί:** σταφύλι με αξιόλογο χρώμα και φρούτο, που καλλιεργείται στη βόρεια Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά.

**Βλάχικο:** ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται στον νομό Ιωάννινων. Ευδοκίμει στα ψυχρά κλίματα δίνοντας κρασιά με φωτεινό ερυθρό χρώμα, αρωματική πολυπλοκότητα, υψηλή οξύτητα και μέτριο όγκο που εξελίσσονται ωραϊότατα στον χρόνο.

**Βουδόματο:** σπάνια ερυθρή ποικιλία της Σαντορίνης. Τα κρασιά της εμφανίζονται με απαλό φωτεινό χρώμα, μέτρια οξύτητα και υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

**Βραδυανό:** σπάνιο ερυθρό σταφύλι της Στερεάς Ελλάδας και της Εύβοιας. Τα κρασιά του εμφανίζονται με φωτεινό χρώμα, μέτριο σώμα και αρωματική πολυπλοκότητα.

#### Βοστιλίδι 'Nouvelle époque' 2018

##### Ορεάλιος Γη

**Ποικιλιακός οίνος / 13.00€**

λευκός, ξηρός

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Βοστιλίδι 100%

**Αμπελώνες:** Δυτική και Κεντρική Κεφαλονιά

**Οινοποίηση:** κλασική λευκή

Μια ενδιαφέρουσα μονοποικιλιακή οινοποίηση, που επιχειρεί την αναβίωση του σπάνιου σταφυλιού της Κεφαλονιάς. Δίνει ένα όμορφο λευκοκίτρινο κρασί με αρωματική και γευστική φινέτσα, ισορροπημένη οξύτητα και ευχάριστη επίγευση σε φόντο ορυκτότητας.

#### Σκλάββα 2018

##### Αμπελώνες Ζαχαριά

**Ποικιλιακός οίνος / 16.00€**

λευκός, ξηρός

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Σκλάββα 100%

**Αμπελώνες:** Νεμέα

**Οινοποίηση:** κλασική λευκή

Μια παλαιά λευκή ποικιλία που συνήθιζαν να καλλιεργούν στην περιοχή της Νεμέας, αναβιώνουν οι Αμπελώνες Ζαχαριά. Η σοδειά του 2018 εμφανίζεται με λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα, φινέτσα στο φρουτώδες αρωματικό προφίλ και ευχάριστη ισορροπία στο στόμα.

**Λημνιώνα:** μια από τις σπάνιες ποικιλίες της Θεσσαλίας. Με σήμα κατατεθέν τον βοτανικό και φρουτώδη χαρακτήρα.

**Μαύρο Καλαβρυτινό:** ερυθρή ποικιλία της Αχαΐας που δίνει κρασιά μέτριου χρώματος με αρκετές τανίνες, καλό σώμα και φρέσκα αρώματα μαύρων και κόκκινων φρούτων, καθώς επίσης και μπαχαρικών.

**Μαύρο Μεσενικόλα:** καλλιεργείται στην περιοχή της Λίμνης Πλαστήρα, στη Θεσσαλία. Τα κρασιά του παρουσιάζονται με μέτριο χρώμα, επίσης μέτριο σώμα και μετριοπαθείς τανίνες.

**Μαυροτράγανο:** η ερυθρή πρόταση της Σαντορίνης. Ένα από τα πολλά άγνωστα σταφύλια του Κυκλαδτικού αμπελώνα, που οι προσπάθειες των οινοποιών -προς τέρψη των οινοφίλων- κατάφεραν να σώσουν από την εξαφάνιση. Κρασί με χαρακτήρα και ένταση, όπως και στιδήποτε από το αγαπημένο νησί.

**Μούχταρο:** σπάνιο σταφύλι της Βοιωτίας που αναβίωσε χάρις στην προσπάθεια των οινοποιών της περιοχής. Η υψηλή οξύτητα και τα αρώματα κόκκινων φρούτων και βοτάνων είναι τα κύρια χαρακτηριστικά των κρασιών του.

**Μπεκιάρι:** ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται στον νομό Ιωάννινων. Συνήθως συμμετέχει σε χαρμάνια με το Βλάχικο, προσφέροντας χρώμα και τανίνες.

# Μια νέα γενιά, με βαθιές ρίζες οινοποίησης



**ΒΡΑΔΥΑΝΟ  
Η ΑΝΑΒΙΩΣΗ  
ΤΗΣ ΣΠΑΝΙΑΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ  
ΑΠΟ ΤΗ ΒΟΡΕΙΑ ΕΥΒΟΙΑ**

**ΑΣΥΡΤΙΚΟ  
ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΟ  
Η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ**



VRINIOTIS WINERY - wines from Evia, ΓΙΑΤΡΑ ΡΙΔΗΨΟΥ, 343 00 ΕΥΒΟΙΑ  
T. 2226 032429 F. 2226 032429 mob. 6944 694082 E: salescontact@vriniotiswinery.gr  
www.vriniotiswinery.gr

**Petite Fleur 2018****Οινοποιία Παρπαρούση****Π.Γ.Ε.** Αχαΐα / 9.70€**Ποικιλιακή σύνθεση:** Σιδερίτης 100%**Αμπελώνες:** Μποζαϊτικά Πάτρας**Οινοποίηση:** κρυσεκχύλιση

Ντελικάτο ροζέ από τη σπάνια αχαϊκή ποικιλία Σιδερίτης. Με ωραίο παλ φόρεμα και διακριτικό άρωμα λουλουδιών, κερασιών, γλυκού βύσσινο. Φινετσάτο, με ευπρόσδεκτη την επίθεση δροσιάς που το συνοδεύει από τη στιγμή που θα το βάλουμε στο στόμα μας έως το σβήσιμό του.

**Avaton 2016****Κτήμα Γεροβασιλείου****Π.Γ.Ε.** Επανομή / 21.70€**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαυροτράγανο, Μαυρούδι, Λημιό**Αμπελώνες:** Επανομή**Οινοποίηση:** αλκοολική και μηλογαλακτική ζύμωση σε δρύινες δεξαμενές Βουργουνδίας, 12μηνη – 18μηνη παλαίωση σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια

Το χαρμάνισμα του έντονου Μαυροτράγανου με το Μαυρούδι και το Λημιό αποδείχτηκε μια εμπνευσμένη απόφαση του Βαγγέλη Γεροβασιλείου. Κάθε σταφύλι συμπληρώνει τα άλλα δημιουργώντας μια αρμονική σπονδή με πορφυρό χρώμα, άφθονο μαύρο φρούτο, πολλά μπαχαρικά και ευγενείς τανίνες.

**Βραδυανό Wild Ferment 2017****Vriiotis Wines****Ποικιλιακός οίνος** / 37.20€**Ποικιλιακή σύνθεση:** Βραδυανό 100%**Αμπελώνες:** Γιάτρα, πρόποδες όρους Τελέθριο, Εύβοια**Οινοποίηση:** αυθόρμητη ζύμωση με ιθαγενείς ζύμες της ποικιλίας, σε ανοιχτού τύπου δεξαμενές, 12μηνη ωρίμανση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 225 λίτρων, 24μηνη παλαίωση στη φιάλη

Ζωηρόχρωμο, αρωματικά πολυσύνθετο και με ωραία δομή, ισορροπεί έξοχα φρούτο, φίνες λεπτόκοκκες τανίνες και οξύτητα.

**Μαύρο Καλαβρυτινό 2017****Τετράμυθος****Π.Γ.Ε.** Αχαΐα / 11.20€**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαύρο Καλαβρυτινό 100%**Αμπελώνες:** ορεινή Αιγιάλεια (υψόμετρο: 450-1000μ.)**Οινοποίηση:** κλασική ερυθρή

Ορεκτικό, φωτεινό κόκκινο χρώμα. Μύτη όλο φρεσκάδα, στόμα με μεγάλη φινέτσα. Ο καθαρός φρούτωδης χαρακτήρας χυμού ροδιού εμπλουτίζεται στην επίγευση με νότες πιπεριού.

**Γεροντόκλιμα Βερτζαμί-Merlot 2015****Αμπελώνες Αντωνόπουλου**

23.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Βερτζαμί 55%, Merlot 45%**Αμπελώνες:** Βερτζαμί: Λευκάδα (υψόμετρο: 600μ.) /

Merlot: Σελιανίτικα Αχαΐας (υψόμετρο: 350μ.)

**Οινοποίηση:** ξεχωριστή / ποικιλία, μακρές εκχυλίσσεις, 19μηνη ωρίμανση σε 2ης και 3ης χρήσης δρύινα βαρέλια

Ένα σκουρόχρωμο και στιβαρό ερυθρό κρασί με πρωτότυπη ποικιλιακή σύνθεση. Με σωστό φόντο βανίλιας, δυνατό άρωμα μικρών κόκκινων φρούτων και καπνού, πιπέρια, υψηλή οξύτητα και ζηρές τανίνες. Αγρια γοητεία.

# Το Ροζέ του Γεροβασίλειου



# Απρίλιος Ροζέ κρασιά

22

#rosewine



## ΤΙ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ

**Λαχανικά:** χόρτα του βουνού  
**Φρούτα:** φράουλες  
**Κρέας:** αρνάκι, κατσικάκι γάλακτος  
**Τυριά:** ξίγαλο

## ΣΗΜΕΙΩΘΟΥΜΕ ΣΤΗ GOURMET ATZENTA ΣΑΣ

**Rose Grand Tasting @Thessaloniki  
6 Απριλίου**

**Θεσσαλονίκη**  
 Η Wine Plus, ανταποκρινόμενη στην αναγνωρισμένη διάθεση των καταναλωτών αλλά και των επαγγελματιών να ενημερωθούν για όλες τις εξελίξεις στον κόσμο των ροζέ κρασιών, διοργανώνει για 2η συνεχή χρονιά στη Θεσσαλονίκη, ως ανοιξιάτικο παράλληλο event του Χάρτη των Γεύσεων, μια εκδήλωση αφιερωμένη αποκλειστικά στα ροζέ κρασιά.  
[www.wineplus.gr](http://www.wineplus.gr)

**Keyword**  
 Ροζέ κρασί

Μεγάλη αγάπη! Οι πωλήσεις των ροζέ κρασιών εκτοξευτήκαν και συνεχίζουν, σταθερά, να εμφανίζουν εντυπωσιακή αύξηση. Δείτε τα εντυπωσιακά νούμερα:

### Ροζέ κρασιά: οι χώρες που τα παράγουν

Η παραγωγή ροζέ κρασιών αντιστοιχεί πλέον στο 10% της παγκόσμιας οιικής παραγωγής, με το 75% να παράγεται στην Ευρώπη. (O.I.V. Statistics 2017)

- Γαλλία: 31%
- Ισπανία: 21%
- Η.Π.Α.: 14%
- Ιταλία: 10%
- Νότιος Αφρική: 3%
- Γερμανία: 2%

### Ροζέ κρασιά: η κατανάλωση

Η παγκόσμια κατανάλωση των ροζέ κρασιών αυξήθηκε κατά 20% μέσα σε δώδεκα χρόνια. Σήμερα υπολογίζεται ότι αντιστοιχεί στο 11% της συνολικής κατανάλωσης κρασιών παγκοσμίως!

Αν και το 28% των ροζέ οίνων διέσχισαν ένα τουλάχιστον σύνορο πριν καταναλωθούν, η κατανάλωσή τους είναι γενικά επιτόπια παρά την τάση προς διεθνοποίηση που τα χαρακτηρίζει.

### Ροζέ κρασιά: μέθοδοι παραγωγής

Τα πρώτα στάδια της ροζέ οινοποίησης, αντίστοιχα με αυτά της ερυθρής, είναι ο εκραγισμός, η απομάκρυνση δηλαδή των κοτσανιών, που πραγματοποιείται στο εκραγιστήριο και η έκθλιψη των ρογών, στο θλιπτήριο, που συμβάλει στο σπάσιμο τους και την απελευθέρωση του χυμού. (Με την κατάλληλη ρύθμιση της ταχύτητας περιστροφής των κυλίνδρων του θλιπτηρίου και της μεταξύ τους απόστασης αποφεύγεται

το σπάσιμο των κουκουτσιών που θα πρόσθετε στυφή γεύση στο κρασί.)

Ανάλογα με τη μέθοδο «απόκτησης» του επιθυμητού χρώματος διακρίνουμε τις ακόλουθες μεθόδους παραγωγής των ροζέ κρασιών:

### Μέθοδος εκχύλισης

Η σταφυλομάζα που δημιουργείται (χυμός και φλοιοί) παραμένει σε χαμηλή θερμοκρασία, για να μην ξεκινήσει η αλκοολική ζύμωση, για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, έως ότου ο χυμός αποκτήσει το επιθυμητό χρώμα. Στη συνέχεια, όλος ο χυμός απομακρύνεται από τους φλοιούς και μεταφέρεται σε άλλη δεξαμενή, όπου θα πραγματοποιηθεί η αλκοολική ζύμωση.

### Μέθοδος αφαιμάξης / saignée

Σύμφωνα με τη μέθοδο της αφαιμάξης η σταφυλομάζα μεταφέρεται στις ανοξειδωτές δεξαμενές, όπου ξεκινά η αλκοολική ζύμωση. Μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, στο οποίο ο χυμός αποκτά το επιθυμητό -για το ροζέ κρασί- χρώμα και γευστικό χαρακτήρα, ένα μέρος του χυμού απομακρύνεται από τους φλοιούς και μεταφέρεται σε άλλη δεξαμενή, για να ολοκληρωθεί η αλκοολική του ζύμωση.

Υπάρχει και η περίπτωση παραγωγής ροζέ κρασιού με την ανάμιξη λευκού και ερυθρού, η οποία στην Ε.Ε. επιτρέπεται μόνο για την παραγωγή του οίνου βάσης για τις ροζέ Σαμπάνιες.

Αυτό το οποίο, ωστόσο, πλέον επιτρέπεται είναι η συνοινοποίηση ερυθρών και λευκών σταφυλιών.

Οι Έλληνες οινοποιοί απαντούν -με συνέπεια και επιτυχία- στην τάση προτείνοντας νέα προϊόντα, αλλά και φρεσκάροντας τα κλασικά.



# ROSE<sup>2<sup>nd</sup></sup> GRAND TASTING

@Thessaloniki

Η Άνοιξη των ροζέ κρασιών



Οργάνωση:

*Wine Plus*

T: +30 2310 888.311

info@wineplus.gr

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

Δευτέρα 6 Απριλίου 2020

Ξενοδοχείο Makedonia Palace

**Esprit du Lac 2018****Κυρ Γιάννη**

Π.Ο.Π. Αμύνταιο / 13,70€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 100%**Αμπελώνες:** Άγιος Παντελεήμονας**Οινοποίηση:** αφαίμαξη

Η πιο πρόσφατη (4η!!) ροζέ ετικέτα της Κυρ-Γιάννη από αμπελώνες 30+ χρόνων. Ξινόμαυρο με παλ φόρεμα και εκφραστικό άρωμα λουλουδιών, αποξηραμένων λευκόσαρκων φρούτων και κράνων. Φίνο, με ευπρόσδεκτη την επίθεση οξύτητας/δρυσιάς.

**Ξινόμαυρο Rosé 2018****Κτήμα Αρβαντιδή**

Π.Γ.Ε. Θεσσαλονίκη / 10,00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 100%**Αμπελώνες:** Άγιος Κωνσταντίνος, Ασκός Θεσσαλονίκης**Οινοποίηση:** κρυσεκχύλιση, αφαίμαξη

Single Vineyard ροζέ Ξινόμαυρο που φτάνει στο τραπέζι για να μας αποπλανήσει. Εφόδιά του, το ορεκτικό χρώμα, το διακριτικό φίνο φρούτο, η τυπική φρεσκάδα του σταφυλιού, η ορμητική αίσθηση και το εξαιρετικό μάκρος.

**Rosé 2018****Οινοποιία Αϊδαρίνη**

Π.Γ.Ε. Πάικο / 7,50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 100%**Αμπελώνες:** Γουμένισσα, Κιλκίς**Οινοποίηση:** αφαίμαξη

Ορεκτικό τριανταφυλλέιο χρώμα και έντονο κόκκινο φρούτο. Στο στόμα, θα χαρείτε την αίσθηση φρεσκάδας, την ευωδιά και το ελαφρώς γλυκίζον τελείωμα ( 9,7 gr/lr σάκχαρα).

**Ρόζα 2018****Οινοποιείο Κεχρή****Ρετσίνα, Ονομασία κατά Παράδοση** / 10,00€**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 100%**Αμπελώνες:** Γουμένισσα, Κιλκίς**Οινοποίηση:** κρυσεκχύλιση, 6μηνη ωρίμανση σε βαρέλι

Ροζέ ρετσίνα γεμάτη φρεσκάδα και σκέρτσo. Με βαθύ ροζ χρώμα και αρώματα φρούτων να μπλέκουν ευχάριστα με τη μαστίχα και τα βότανα του ρετσινιού. Ελαφρώς καπνιστό φόντο στο στόμα και πικάντικο τελείωμα.

**Ροζαλία 2018****Κτήμα Ζανδέ**

Π.Γ.Ε. Βελβεντός / 7,80€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 70%, Λημιώνα 30%**Αμπελώνες:** Βελβεντός, Κοζάνη**Οινοποίηση:** κρυσεκχύλιση

Άγουρο φραγκοστάφυλο και φράουλες μπλέκουν με την τσιχλόφουσα σε αυτό το αχνορόδινο ροζέ. Ακόμα πιο δυνατό το στόμα, διαθέτει όγκο, αυστηρότητα και γεύση δροσιστική, που δεν χάνει στιγμή το νεύρο της.

**Moschopolis 8 2018****Οινοποιείο Μοσχόπολις****Ποικιλιακός οίνος** / 13.00€**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 70%, Syrah 30%**Αμπελώνες:** Μονοπήγαδο Θεσσαλονίκης**Οινοποίηση:** αφαίμαξη, κρυσταλλοποίηση, ζύμωση με γηγενείς ζύμες, 8μηνη παραμονή σε δρύινο βαρέλι

7 μέρη Ξ/Μ και 3 μέρη Syrah συνθέτουν ένα ελκυστικό ροζέ, με το πρώτο να προσφέρει οξύτητα και τόνους φυτικότητας και το δεύτερο φρούτο και κρεμώδες τελείωμα. Και το βαρέλι προσδίδει αρωματική πολυπλοκότητα και πικάντικη επίγευση.

**For Kings 2018****Αμπέλου Χώρα****Ποικιλιακός οίνος** / 9.50€**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 80%, Syrah 20%**Αμπελώνες:** Χαλκιδική**Οινοποίηση:** αφαίμαξη, κρυσταλλοποίηση

Τριανταφυλλένιο ροζέ με εκφραστικό άρωμα που αποκαλύπτει ξερό φραγκοστάφυλο, πετροκέρασο και φρέσκια ντομάτα. Το στόμα διαθέτει φινέτσα και νεύρο, παρά τα 9,5 gr/lτ σακχάρων.

**Μοσχόμαυρο 2018****Οινοποιείο Πάντου****Ποικιλιακός οίνος** / 10.50€**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μοσχόμαυρο 100%**Αμπελώνες:** Υδρούσα, Φλώρινα**Οινοποίηση:** κρυσταλλοποίηση

Ελκυστικό ζωντανό ροζέ, με τριανταφυλλένιο και μαρμελαδένιο άρωμα. Εκφραστικό και στο στόμα, το οποίο συνδυάζει ελαφράδα και τραγανότητα σε ένα ευχάριστο σύνολο.

**Δαμάσκιος ροζέ 2018****Οινοποιείο Δαμάσκιος****Ποικιλιακός οίνος** / 9.00€**Ποικιλιακή σύνθεση:** Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 50%**Αμπελώνες:** Ν. Μεσημβρία, Θεσσαλονίκη**Οινοποίηση:** αφαίμαξη

Κομψό κρασί με εκρηκτικό άρωμα ώριμης φράουλας και βατόμουρου. Η ζωντανή οξύτητα και τα 7,2 gr/lτ σακχάρων συμβάλλουν στο μεσογειακό του ταμπεραμέντο.

**Grenache Rouge 2018****Lykos Winery****Π.Γ.Ε. Εύβοια** / 13.00€**Ποικιλιακή σύνθεση:** Grenache rouge 100%**Αμπελώνες:** Μαλακώντας, Εύβοια**Οινοποίηση:** κρυσταλλοποίηση, άμεση πίεση

Το Grenache Rouge έχει αποδείξει ότι είναι η απόλυτη ποικιλία για ροζέ. Και το κρασί της οικογένειας Λύκου προσφέρει ζωντανή μύτη ξινών φρούτων και ευχάριστη ισορροπία.





### Ρεϊρο 2018

#### Κτήμα Σκούρα

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος / 16.90€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαυροφίλερο 33%, Αγιωργίτικο 33%, Syrah 33%

**Αμπελώνες:** Μαυροφίλερο: Μαντίνεια (650 μ.), Αγιωργίτικο: Ορεινή Κορινθία (850 μ.), Syrah: Αργολίδα (600 μ.)

**Οινοποίηση:** πιεστήριο χωρίς εκχύλιση για το Αγιωργίτικο και το Syrah. Μακρά εκχύλιση για το Μαυροφίλερο.

Το καινούργιο ροζέ του Γιώργου Σκούρα αναμειγνύει ποικιλίες και διαφορετικές μεθόδους οινοποίησης! Σύνθετο και πολύπλοκο, διαθέτει μπουκέτο ποτ-πουρί, αρμονία και ατελείωτο μάκρος.

### Ροζέ Αγιωργίτικο 2018

#### Κτήμα Παπαϊωάννου

Π.Γ.Ε. Κορινθία / 6.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Αγιωργίτικο 100%

**Αμπελώνες:** Νεμέα

**Οινοποίηση:** κρουεσχύλιση

Ροζέ από αμπελώνες βιολογικής καλλιέργειας της Νεμέας. Μοντέρνο κρασί με εφόδια: το ορεκτικό χρώμα, το οξύ άρωμα, τη φρεσκάδα και τη δροσιστική οξύτητα.

### Gris de Nuits 2018

#### Κτήμα Τσέλεπου

Π.Γ.Ε. Αρκαδία / 12.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μοσχοφίλερο 100%

**Αμπελώνες:** Τεγέα, Αρκαδία

**Οινοποίηση:** κρουεσχύλιση

Το Μοσχοφίλερο αποδεικνύει τη ροζέ στόφα του. Τραγανό και φινετσάτο, διαθέτει εκρηκτικό άρωμα τριαντάφυλλου, λεμοναθών, λουκουμιού και ανάλαφρη αίσθηση, αντίστοιχη με αυτή που προοιδαίνει η ανοιχτόχρωμη εμφάνισή του.

### La vie en Rose 2018

#### Κτήμα Παλυβού

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος / 8.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μοσχοφίλερο 100%

**Αμπελώνες:** Αρκαδία

**Οινοποίηση:** 2ημερη προζυμωτική κρουεσχύλιση

Μεταξένιο, όλο φρεσκάδα ροζέ κρασί με κομψό σμόν φόρεμα και εκφραστικό ποικιλιακό άρωμα: λουκούμι τριαντάφυλλο και μοσχολέμονο. Το σώμα είναι ελαφρύ και το μάκρος υπέροχο.

### Φιλέρι 2018

#### Οινοποιητική Μονεμβασιάς

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος / 9.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Φιλέρι 90%, Αγιωργίτικο 10%

**Αμπελώνες:** Μονεμβασιά

**Οινοποίηση:** συνινοποίηση, αφάιμαξη

Αυτό το ρόδινο ροζέ αναμειγνύει ερυθρωπές & ερυθρές ποικιλίες και μεθόδους οινοποίησης. Το Φιλέρι πατιέται μαζί με Αγιωργίτικο και το αποτέλεσμα γοητεύει με το μπουκέτο ποτ-πουρί και τη γευστική αρμονία.



ΔΑΜΑΣΚΙΟΣ  
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ



Νέα Μεσημβρία | 2310 713 711 | [info@damaskioswinery.gr](mailto:info@damaskioswinery.gr)

Μάιος

## Τα κρασιά της Δράμας

28

#winesofDrama

**ΤΙ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ****Λαχανικά:** αρακάς**Φρούτα:** μούσμουλα, βερίκοκα**Θαλασσινά, ψάρια:** αστακός**Κρέας:** αρνάκι, κατσικάκι γάλακτος**Τυριά:** γαλοτύρι**ΣΗΜΕΙΩΝΟΥΜΕ****ΣΤΗ GOURMET ΑΤΖΕΝΤΑ ΣΑΣ****Δραμοιγνωσία**

Εκδηλώσεις ανάδειξης του Νομού Δράμας ως ελκυστικού τουριστικού προορισμού οίνου & γεύσης.

**Ανοιχτές Πόρτες 2020**

Η ανοιξιάτικη εκδήλωση των επισκεψίμων οινοποιείων.

**International London Wine Fair****18 – 20 Μαΐου****Λονδίνο**

Οινολόγοι, οινοπαραγωγοί, αγοραστές, δημοσιογράφοι και wine lovers, όλοι συρρέουν, για να δώσουν το «παρών» στη σημαντικότερη επαγγελματική έκθεση κρασιού της Μεγάλης Βρετανίας.

[www.londonwinefair.com](http://www.londonwinefair.com)

**Sani Gourmet Festival**

Φεστιβάλ Γαστρονομίας στο Sani Resort με πρωταγωνιστές πολλά υποσχόμενους chef, Έλληνες και ξένους, που μαγειρεύουν στα top εστιατόρια του resort.

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

Όλοι και περισσότεροι είναι οι οινοφιλοι παγκοσμίως που συνδυάζουν την Ελλάδα με τα πραγματικά ζωηρά, δροσιστικά και φρουτώδη λευκά κρασιά. Και οι γνώστες αναγνωρίζουν τη Δράμα ως πατρίδα τέτοιων φοβερών φιαλών Sauvignon Blanc, Chardonnay, Sémillon και πιο πρόσφατα Μαλαγουζιάς και Ασύρτικου. Η Δράμα μας σερβίρει επίσης, με το κεφάλι ψηλά, τα κοσμοπολίτικα Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, αλλά και Αγιωργίτικα. Ανάμεσά τους, κρασιά συγκλονιστικά.

**Οικοσύστημα**

Το κλίμα στην περιοχή της Δράμας είναι ηπειρωτικό και επηρεάζεται από τους τρεις ορεινούς όγκους που την περικλείουν, τα όρη Φαλακρό, Παγγαίο και Μενοίκιο. Οι αμπελώνες, στο σύνολό τους φυτεύσεις των τελευταίων 35 χρόνων, είναι υποδειγματικές καλλιέργειες. Απλώνονται στην κοιλάδα και τους χαμηλούς λόφους στ' ανατολικά της πόλης με επίκεντρα τις περιοχές της Αδριανής, της Αγοράς, του Μικροχωρίου, των Κοκκινογείων και τις παρυφές του Μενοίκιου, σε εδάφη αργιλώδη. Τα σχετικά δροσερά καλοκαίρια, επιτρέπουν την αργή διαδικασία ωρίμανσης, η οποία οδηγείται σε αίσιο πέρας με πολύ καλά ποιοτικά αποτελέσματα τόσο για τις ελληνικές, όσο και για τις διεθνείς ποικιλίες, οι οποίες δίνουν κρασιά πολύ υψηλού επιπέδου.

**Έντονη αμπελοοικονομική δραστηριότητα**

Ο αμπελώνας της Δράμας στην κυριολεξία αναγεννήθηκε την τελευταία 35ετία, αποκλειστικά, χάρις στην προσπάθεια και την επιμονή των οινοποιών της ζώνης. Σήμερα, συνεχίζει να είναι

μία από τις περιοχές της Ελλάδας που εμφανίζουν έντονη αμπελοοικονομική δραστηριότητα βασισμένη σε τρεις παραμέτρους: ωριότητα επισκέψιμα οινοποιεία που υποστηρίζονται από ιδιόκτητους αμπελώνες. Εξαιρετικά κρασιά με μεγάλη προσωπικότητα. Ένας στρατός πρωτοκλασάτων παραγωγών προσηλωμένων στην ποιότητα και αφιερωμένων στην αισθητική της.

**Οι κύριες ποικιλιακές τάσεις**

Στο ξεκίνημα της σύγχρονης οινικής ιστορίας της περιοχής, οι κυρίαρχες ποικιλίες ήταν γαλλικές και ειδικά της περιοχής του Bordeaux. Συμπληρωματικά υπήρχαν και άλλες κοσμοπολίτικες διεθνούς φήμης, κυρίως γαλλικές και ιταλικές. Τα τελευταία χρόνια έχει γίνει μια σημαντική στροφή στην ανάδειξη των ελληνικών ποικιλιών με κυρίαρχες το Ασύρτικο, τη Μαλαγουζιά και το Αγιωργίτικο, οι οποίες χρησιμοποιούνται είτε σε χαρμάνια με τις διεθνείς ποικιλίες, είτε για την παραγωγή μονοποικιλιακών οίνων.

**Το προφίλ των κρασιών**

Η Δράμα είναι γνωστή για «μοντέρνα» κρασιά, με καθαρή μύτη, ισορροπημένο στόμα και γενικά όλα εκείνα τα χαρακτηριστικά που περνούν άμεσα το μήνυμα της ποιότητας.

Είναι η περιοχή όπου η σύγχρονη προσέγγιση του marketing βρήκε πεδίο εφαρμογής με τη δημιουργία μεγάλων brands.

Η Ένωση Οινοπαραγωγών Δράμας διερευνά τον καθορισμό της «ταυτότητας» των οίνων της ζώνης, αποσκοπώντας και στη θέσπιση της ένδειξης Π.Ο.Π. Δράμα!

It's a matter of art



**WINE ART ESTATE**  
KTHMA TEXNH OINOY

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



### Plan Assyrtiko 2017

**Κτήμα Τέχνη Οίνου**

**Π.Γ.Ε.** Δράμα / 13.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Assyrtiko 100%

**Αμπελώνες:** Καλή Βρύση Δράμας, ολοκληρωμένη καλλιέργεια

**Οινοποίηση:** 10μηνη παραμονή με τις οινολάσπες

Σε υψηλό επίπεδο το Assyrtiko της Δραμινής οινοποιίας. Πλούσιο σώμα δίπλα σε νεανική μύτη εσπεριδοειδών / λευκών λουλουδιών. Όλο φρεσκάδα, με επιπλέον εφόδια τη δροσιστική οξύτητα και τον ορκετό χαρακτήρα στην επίγευση.



### Kledi Malagouzia 2018

**Κτήμα Μιχαηλίδη**

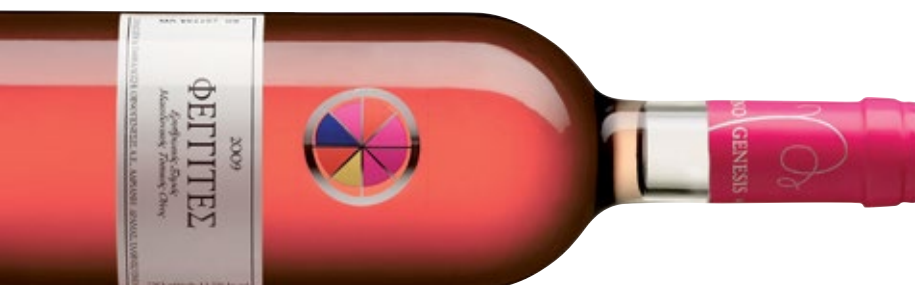
**Π.Γ.Ε.** Δράμα / 12.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Malagouzia 100%

**Αμπελώνες:** Κύργια, Δράμα

**Οινοποίηση:** 4μηνη παραμονή με τις οινολάσπες

Κρασί λουσμένο στο χρυσαφί φως που αναδύεται από το όνομα και μόνο του σταφυλιού. Ντελικάτο αλλά επίμονο, φέρνει φίνες λουλουδιένιες ανάσες, εσπεριδοειδή και λίγο βούτυρο στο ποτήρι.



### Φεγγίτες ροζέ 2018

**Οινογένεσις**

**Π.Γ.Ε.** Δράμα / 11.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Grenache Rouge 70%, CS 30%

**Αμπελώνες:** Αδριανή, Δράμα

**Οινοποίηση:** κρουεγχύλιση, αφαίμαξη

Από τα πρώτα ανοικτόχρωμα, στυλ Προβηγκίας, ελληνικά ροζέ. Γλυκόπιστο, επιδεικνύει αρωματική παλέτα γεμάτη φρούτα του δάσους. Η ελκυστική, αχνορόδινη φορεσιά του δημιουργεί συνειρμούς αγαπημένων ροζέ του γαλλικού νότου.



### Γέννημα Ψυχής ροζέ 2018

**Κτήμα Μανωλεσάκη**

**Π.Γ.Ε.** Δράμα / 8.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Cabernet Sauvignon 100%

**Αμπελώνες:** Αδριανή, Δράμα

**Οινοποίηση:** κρουεγχύλιση

Ένα θαυμάσιο, απολύτως ορεκτικό ροζέ, όλο φρεσκάδα, φινέτσα και νοστιμιά. Φωτεινό τριαντάφυλλο, με τη μύτη να παραπέμπει ευθέως στο τριαντάφυλλο και την ώριμη φράουλα και ευχάριστο όγκο στη γεύση.



### Emphasis Tempranillo 2015

**Κτήμα Παυλίδη**

**Π.Γ.Ε.** Δράμα / 20.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Tempranillo 100%

**Αμπελώνες:** Κοκκινόγειο και Περιχώρα Δράμας

**Οινοποίηση:** ζύμωση και 18μηνη παλαίωση σε δρύινα βαρέλια, 18μηνη ωρίμανση στη φιάλη

Πορφυρό, πληθωρικό, πολύπλοκο κρασί. Στη μύτη μάς χαρίζει το αξεπέραστο παιχνίδι βατόμουρου και βύσσινου, καταλήγοντας σε νότες βανίλιας. Με στιβαρή παρουσία και ρώμη.



**Château Julia Αγιωργίτικο – Refosco 2016****Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη**

Π.Γ.Ε. Δράμα / 14.80€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Αγιωργίτικο 85%, Refosco 15%**Αμπελώνας:** Αδριανή, Δράμα**Οινοποίηση:** 12μηνη παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια

Ερυθρό με απολαυστικό φρούτο, στιβαρή παρουσία, αλλά και φρεσκάδα. Στο στόμα γοητεύει με την πυκνότητα και τη μεγάλη διάρκεια.

**Ξινόμαυρο 2016****Οενοψ** / 15.30**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 100%**Αμπελώνας:** Νάουσα

**Οινοποίηση:** αυθόρμητη έναρξη ζύμωσης, σε τσιμεντένιες και ανοιχτές ξύλινες δεξαμενές, 10μηνη ωρίμανση σε αμφορείς. Ορεκτικό φωτεινό χρώμα, αρμονία φυτικότητας, φρούτου και ξύλου. Με ελκυστικό χαρακτήρα και ωραίο στυλ αυτό το Ξ/Μ γοητεύει με την κομψότητα που αποπνέει.

**Perpetuus 2016****Nico Lazaridi** / 28.00€**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαυρούδι 40%, Cabernet Franc 60%**Αμπελώνας:** Αγορά και Πηγάδια Δράμας**Οινοποίηση:** 24μηνη παλαίωση σε καινούργια δρύινα βαρέλια

Η καινούργια ποικιλιακή σύνθεση χάρισε αφθονία χρώματος, αρμονία φυτικότητας & φρούτου. Σφιχτοδεμένο, με άψογη δομή, ισορροπεί έξοχα φρούτο, λεπτόκοκκες τανίνες & οξύτητα.



Το ερυθρό  
του Χειμώνα



DOMAINE  
COSTA LAZARIDI

[www.domaine-lazaridi.gr](http://www.domaine-lazaridi.gr)





Για την επέτειο των 20 χρόνων παρουσίας μας στην Ελλάδα, δημιουργήσαμε τον επετειακό ερυθρό οίνο «20 ιστορίες», ο οποίος διατίθεται σε 20 διαφορετικές συλλεκτικές φιάλες. Κάθε φιάλη περιλαμβάνει στην ετικέτα της μια μοναδική ιστορία εμπνευσμένη από τον ελληνικό τόπο, τις ομορφιές και τις ιδιομορφίες του. Η πορεία του επετειακού ερυθρού οίνου ξεκινάει στη Βόρεια Πελοπόννησο, εκεί που ωριμάζουν οι ποικιλίες Syrah και Merlot. Ανακαλύψτε το όμορφο σμίξιμο των δύο αυτών ποικιλιών, καθώς και τις «Είκοσι ιστορίες» του, αποκλειστικά στην κάβα των καταστημάτων Lidl. Καλή σας απόλαυση!



www.lidl-hellas.gr



Ιούνιος

## Κρασιά βιολογικής καλλιέργειας

34

#biowines #organic

**ΤΙ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ**

**Λαχανικά:** ντομάτες, αγγούρια, φασολάκια

**Φρούτα:** κεράσια, ροδάκινα

**ΣΗΜΕΙΩΘΟΥΜΕ****ΣΤΗ GOURMET ATZENTA ΣΑΣ**

Taste of London

Ιούνιος

Λονδίνο

Για 5 ημέρες το Regent's Park μεταμορφώνεται σε γαστριμαργικό παράδεισο!

[www.london.tastefestivals.com](http://www.london.tastefestivals.com)

**Keyword**

Βιολογικό κρασί

Organic/βιοδυναμική/bio... Στο γενικό πλαίσιο του organic/biodynamic trend, τα bio προϊόντα, παγκοσμίως, αποτελούν μία από τις πιο γρήγορα αναπτυσσόμενες κατηγορίες. Η ζήτηση αυξάνεται σταθερά και ο παγκόσμιος αμπελώνας βάζει το δικό του λιθαράκι στην οικοδόμηση ενός λαμπρού organic/bio μέλλοντος.

**Βιολογική καλλιέργεια:** διαφορές από τη συμβατική Η βιολογική γεωργία είναι μία ήπια μέθοδος παραγωγής, με περιορισμένες εισροές σε αντίθεση με τη συμβατική γεωργία που είναι εντατική μέθοδος γεωργίας με υψηλές εισροές. Ευνοεί τις ανανεώσιμες πηγές και την ανακύκλωση, επιστρέφοντας στο έδαφος τα θρεπτικά συστατικά, συμβάλλοντας στην ενίσχυση της αειφόρου ανάπτυξης.

Στη βιολογική γεωργία απαγορεύεται η χρήση:

- συνθετικών - χημικών λιπασμάτων
- συνθετικών - χημικών φυτοπροστατευτικών προϊόντων
- ορμονών και αυξητικών παραγόντων
- ιονίζουσας ακτινοβολίας
- γενετικά τροποποιημένων οργανισμών ή/και συστατικών που προέρχονται από αυτούς.

Στη βιολογική γεωργία χρησιμοποιούνται οργανικές ουσίες, όπως η κοπριά, το άχυρο κ.ά.

Η διατήρηση της υγείας των φυτών πραγματοποιείται με προληπτικά μέτρα, όπως:

- η επιλογή κατάλληλων ειδών και ποικιλιών ανθεκτικών στα παράσιτα και τις ασθένειες,
- μηχανικών και φυσικών μεθόδων
- και η προστασία των φυσικών εχθρών των παρασίτων.

**Βιολογική αμπελοκαλλιέργεια**

Στη βιολογική αμπελοκαλλιέργεια το αμπέλι και τα σταφύλια αναπτύσσονται στο φυσικό τους

περιβάλλον, χωρίς την 'αλλοίωση' από διάφορα χημικά παρασκευάσματα.

Αυτοί που υποστηρίζουν την βιολογική καλλιέργεια και τις πρακτικές της, θεωρούν ότι εκτός από τη σωτηρία της φύσης και την ενίσχυση της βιοποικιλότητας, προστατεύουν τη μοναδικότητα του terroir και επομένως τον τοπικό χαρακτήρα του κάθε κρασιού.

**Βιολογική καλλιέργεια & βιολογικό κρασί: νομοθεσία**

Βιολογικό ονομάζεται το κρασί που παράγεται από πιστοποιημένα σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας και αποφεύγεται κατά την οινοποίηση του η προσθήκη χημικών παρασιτοκτόνων ή άλλων πρόσθετων.

Ο στόχος και οι αρχές της βιολογικής γεωργίας καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 834/2007 για τη βιολογική παραγωγή.

Ο κανονισμός καθορίζει τις οινολογικές τεχνικές και τις ουσίες που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή βιολογικού οίνου.

Αυτές περιλαμβάνουν:

- θειώδεις ενώσεις < 100 mg/l για τους ερυθρούς οίνους (150 mg/l για τους συμβατικούς)
  - θειώδεις ενώσεις < 150 mg/l για τους λευκούς/ροζέ (200 mg/l για τους συμβατικούς)
- με εύρος διαφοράς τα 30mg/l, όταν υπολειμματικά σάκχαρα > 2 g/l

Επίσης οι νέες διατάξεις της ΕΕ σχετικά με την παραγωγή «βιολογικού οίνου» (2012) προβλέπουν ένα επιμέρους σύνολο οινολογικών πρακτικών και ουσιών για τους βιολογικούς οίνους που είναι σύμφωνες και με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 606/2009 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς (ΚΟΑ).



# 20 ΧΡΟΝΙΑ



ΚΤΗΜΑ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ

Ασκός, 57 016 Θεσσαλονίκη  
τηλ. 23950 61626

[www.arvanitidis-winery.gr](http://www.arvanitidis-winery.gr)

  
**ΚΤΗΜΑ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ**  
**Ξινόμαυρο**  
 SINGLE VINEYARD ΑΓΙΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ  
 ΠΡΩΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
 2015  
 750 ml | 13.5 % vol.  
 ΠΑΡΑΓΩΓΗ & ΕΜΠΟΡΙΑΣΗ: ΚΤΗΜΑ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ  
 ΑΣΚΟΣ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ, ΕΛΛΑΣ  
 ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ



### Σαββατιανό Οινοποίηση χωρίς θειώδη 2018

**Κτήμα Ρωξάνη Μάτσα**

**Π.Γ.Ε.** Παλλήνη / 9.90€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Σαββατιανό 100%

**Αμπελώνες:** Κάντζα Αττικής, βιολογική καλλιέργεια

**Οινοποίηση:** Οινοποίηση χωρίς θειώδη

Ωραιότατο δείγμα Σαββατιανού, αντανακλά τη δουλειά της Ρωξάνης Μάτσα. Η μύτη εκφράζεται με τη συνύπαρξη ώριμων φρούτων, αποξηραμένων λουλουδιών, μελιού. Στο στόμα είναι πλούσιο, με ευχάριστη οξύτητα.



### Chateau Le Grand Blanc 2016

**Κτήμα Πόρτο Καρράς**

**Π.Γ.Ε.** Σιθωνία / 21.70€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Λημιό

**Αμπελώνες:** Ν. Μαρμαράς, Σιθωνία Χαλκιδικής, βιολογική καλλιέργεια

**Οινοποίηση:** Ξεχωριστή οινοποίηση/ποικιλία, Μαλαγουζιά & Ασύρτικο: κρουσεγκύλιση, Λημιό: blanc de noir, χαρμάνι: 9μηνη ωρίμανση στο βαρέλι

Πυκνή υφή, συμπύκνωση, κοφτερή οξύτητα και ατμόσφαιρα δρυός. Το νοιώθεις με την πρώτη γουλιά. Αυτό το χαρμάνι είναι πολύ πετυχημένο!



### Ασύρτικο 2017

**Αkrahtos Newlands Winery**

**Π.Γ.Ε.** Χαλκιδική / 16.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο 100%

**Αμπελώνες:** 'Αγιόπετρα', Παλαιοχώρι Χαλκιδικής (υψόμετρο: 550 – 700μ.), βιολογική καλλιέργεια

**Οινοποίηση:** 6μηνη παραμονή με τις λάσπες

Καλοφτιαγμένο, σύνθετο Ασύρτικο. Με ζωνρό χαρακτήρα, λεπιδωτή οξύτητα και οрукτές νότες είναι ένα λευκό που αξίζει να κρατήστε στην κάβα σας.



### Ασπρούδα Σερών 2016

**Κτήμα Νεραντζή**

**Π.Γ.Ε.** Σέρρες / 26.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασπρούδα Σερών 100%

**Αμπελώνες:** Πεντάπολη, Σέρρες, βιολογική καλλιέργεια

**Οινοποίηση:** 4μηνη ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια 500l, 24μηνη παλαίωση στη φιάλη

Γοητευτικό κρασί με ώριμα εσπεριδοειδή, μέλι και βούτυρο στη μύτη, ωραίες καμπύλες και όγκο στη γεύση, νότες οрукτών στην επίγευση.



### Astala 2018

**Κτήμα Σπυρόπουλου**

**Π.Ο.Π.** Μαντίνεια / 10.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μοσχοφιλερο 100%

**Αμπελώνες:** Αγιωργίτικα Μαντίνειας, ορεινός, βιολογική καλλιέργεια

**Οινοποίηση:** 2 – 3μηνη παραμονή σε δρύινο βαρέλι

Η καθαρή, τυπικά ποικιλιακή μύτη που θυμίζει ροδόνερο και βότανα βρίσκεται σε αρμονία με τις ελαφρές νότες του βαρελιού. Και η ευχάριστη φρεσκάδα κυριαρχεί στη συγκρατημένα νευρική γεύση που τιθασεύεται από τον πλούτο του σώματος.

**Rosé 2018****Κτήμα Κωνσταντάρα**

Π.Γ.Ε. Χαλκιδική / 11.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Cabernet Sauvignon 100%**Αμπελώνας:** Πολύγυρος, Χαλκιδική, βιολογική καλλιέργεια**Οινοποίηση:** κρουεσχύλιση

Ένταση και φρεσκάδα γι' αυτό το παιχνιδιάρικο ροζέ που είναι γεμάτο ζωντάνια. Ελκυστικό και ρόδινο, με αρώματα βατόμουρων, λουλουδιών, και απαλή κρεμώδη αίσθηση στο γευστικό προφίλ.

**Τσαπουρνάκος 2017****Κτήμα Βογιατζή**

Π.Γ.Ε. Βελβεντός / 20.60€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Τσαπουρνάκος 100% (κλώνος του CF)**Αμπελώνας:** Βελβεντός, Κοζάνη, βιολογική καλλιέργεια**Οινοποίηση:** 12-16μηνη ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια (αμερικανικά/γαλλικά) 2ης & 3ης χρήσης, 12μηνη στη φιάλη

Ελκυστικό κρασί που αποτυπώνει τον πικάντικο χαρακτήρα του Cabernet Franc. Βαθύχρωμο με αρώματα λουλουδιών, φρούτων αλλά και μπαχαρικών και καπνού. Κομψό με φινετσάτες τανίνες και επίγευση που διαρκεί.

**Πλαγίως ερυθρό 2010****Κτήμα Βιβλία Χώρα**

Π.Γ.Ε. Παγγαίο / 19.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Merlot 85%, Αγιωργίτικο 15%**Αμπελώνας:** Κοκκινοχώρι, Καβάλα, βιολογική καλλιέργεια**Οινοποίηση:** 16μηνη παλαιώση σε καινούργια δρύινα βαρέλια, 18μηνη ωρίμανση στη φιάλη

Εντυπωσιακό ερυθρό κρασί. Έντονο, πυκνό και σούπερ θερμό. Με χαρακτηριστική πολυπλοκότητα, πλην κομψότητα στυλ, καμαρώνει για τα κυρίαρχα αρώματα κερασιού και σκούρης σοκολάτας.

**Klima-Klima Cabernet Sauvignon 2015****Tsantali**

Π.Γ.Ε. Χαλκιδική / 13.20€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Cabernet Sauvignon 100%**Αμπελώνας:** Άγιος Παύλος, Χαλκιδική, βιολογική καλλιέργεια**Οινοποίηση:** 12μηνη ωρίμανση σε βαρέλια 300l (50% νέα - 50% 2ης & 3ης χρήσης), 6-8μηνη στη φιάλη

Το άρωμα του ώριμου βατόμουρου κυριαρχεί στη μύτη αυτού του ζεστού κρασιού. Βαθύχρωμο και πυκνό, μαλακό και φρουτώδες, αλλά και μπαχαρικό είναι ένα γοητευτικό - στυλ Νέου Κόσμου- δείγμα της ποικιλίας.

**Fine Μαρούδι 2016****Anatolikos Vineyards**

Π.Γ.Ε. Χαλκιδική / 14.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαρούδι 90%, CS 10%**Αμπελώνας:** Άβδηρα, Ξάνθη, βιολογική καλλιέργεια**Οινοποίηση:** ζύμωση με γηγενείς ζύμες, 18μηνη ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια

Μαρούδι με μικρή συμμετοχή CS (10%) από αμπελώνες μικρής στρεμματικής απόδοσης στα Άβδηρα. Το φρούτο του κρασιού τυλίχτηκε κομψά με τον μανδύα του ξύλου. Ωραία δομημένο, με στιβαρές τανίνες.



## Ιούλιος Τα κρασιά της Σαντορίνης

38

#santoriniwines



### ΤΙ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ

**Λαχανικά:** αμπελοφάσουλα, μπάμιες

**Φρούτα:** πεπόνια, βύσσινα, δαμάσκηνα, νεκταρίνια

**Θαλασσινά, ψάρια:** γαύρος

**Τυριά:** κοπανιστή

### ΣΗΜΕΙΩΝΟΥΜΕ

#### ΣΤΗ GOURMET ATZENTA SAS

La Route du champagne en fête

Ιούλιος

Καμπανία

Με διαβατήριο το ποτήρι flute παίζουμε για γευστικές δοκιμές στα σπίτια της σαμπάνιας. [www.routeduchampagne.com](http://www.routeduchampagne.com)

Ο Σαντορινιός αμπελώνας είναι ο πιο γηραιός στον Ελλαδικό χώρο, μερικά αμπέλια μπορεί να είναι και 300 χρονών.

Το έδαφος του νησιού αμμώδες, χωρίς καθόλου οργανική ουσία ή άργιλο και με πολύ χαμηλό Κ (κάλιο) (που συμβάλλει και στις υψηλές οξύτητες των κρασιών) δεν ευνοεί τη φυλλοξήρα.

Βασικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος: χαμηλές βροχοπτώσεις, δυνατοί άνεμοι, ζεστό και ξηρό καλοκαίρι με νυχτερινή υγρασία.

Ο Σαντορινιός αμπελώνας είναι κυρίως φυτεμένος με λευκές ποικιλίες (80%). Από αυτές, τουλάχιστον το 90% είναι Ασύρτικο.

Οι σημαντικότερες αμπελουργικές περιοχές βρίσκονται στο νότιο και νοτιοδυτικό νησί, γύρω από τα χωριά Ακρωτήρι και Μεγαλοχώρι.

Τα αμπέλια κλαδεύονται χαμηλά και πλέκονται σαν κοφίνια που μέσα τους προφυλάσσονται τα σταφύλια από τους ανέμους και τον καυτό ήλιο.

Οι στρεμματικές αποδόσεις είναι τρομακτικά χαμηλές: 3.000-3.500 κιλών ανά ha!

Στη σύνθεση του ξηρού Π.Ο.Π. Σαντορίνη, εκτός από το Ασύρτικο, συμμετέχουν επίσης το Αθήρι και το Αηδάνι, άλλες δύο λευκές ποικιλίες του αιγαιοπελαγίτικου αμπελώνα.

Με ραχοκοκαλιά το Ασύρτικο και συμμετοχή του Αηδανιού φτιάχνεται το εξάισιο γλυκό κρασί Vinsanto.

Τα ερυθρά Μαυροτράγανο, Βουδόματο και τα λευκά Κατσάνο, Γαϊδουριά είναι ορισμένα από τα άγνωστα σταφύλια του αμπελώνα της Σαντορίνης που οι προσπάθειες των οινοποιών κατάφεραν να σώσουν από την εξαφάνιση.

Η Σαντορίνη είναι γνωστή για τα:

- φρέσκα λευκά με λεπιδωτή οξύτητα
- ώριμα λευκά με μεταλλικότητα
- λευκά που έχουν ωριμάσει σε βαρέλι
- γλυκά κρασιά από λιαστά σταφύλια.





ΚΤΗΜΑ



ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



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



*bibliachora.gr*



### Σαντορίνη 2018

#### Βoutari

**Π.Ο.Π.** Σαντορίνη / 21.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο 100%

**Αμπελώνες:** Σαντορίνη

**Οινοποίηση:** παραμονή με τις οινολάσπες

Η βασική ετικέτα της Boutari, η πρώτη Π.Ο.Π. Σαντορίνη που εμφιαλώθηκε, έχει εξελιχθεί σε σταθερή αξία. Κρυστάλλινο και μακρύ, με διακριτικά εσπεριδοειδή στη μύτη και αλμυρή επίγευση, αυτό το Ασύρτικο διαθέτει εντυπωσιακή είσοδο στο στόμα και αξιόλογο όγκο.

### Ασύρτικο της Γαίας Wild Ferment 2018

#### Γαία Οινοποιητική

**Π.Ο.Π.** Σαντορίνη / 29.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο 100%

**Αμπελώνες:** Επισκοπή, Ακρωτήρι & Πύργος, Σαντορίνη / φυτά: 80 ετών

**Οινοποίηση:** 'άγριες' ζύμες, 50% ζύμωση & 4μηνη ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια

Μια Σαντορίνη με αξιολάτρευτη οξύτητα και τη μακριά, πολύ μακριά μεταλλική επίγευση που το Ασύρτικο δίνει μόνο στο νησί του. Κρυστάλλινη με λεμονάτα και ορुकτά αρώματα, άκρως χορταστικό σώμα και αλμυρή επίγευση.

### Irimi 2017

#### Santo Wines

**Π.Ο.Π.** Σαντορίνη / 45.00€

**Αμπελώνες:** Άσπρα Χώματα, Φηρά, Σαντορίνη / φυτά: 60 - 80 ετών

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο 100%

**Βαρέλι:** αποζύμωση + 18μηνη ωρίμανση σε παλιά δρύινα γαλλικά βαρέλια 225l (μετά από 10χρονη παλαίωση Vinsanto)

Σοφό βαρέλι και νεανική μύτη εσπεριδοειδών δίπλα σε βότανα και γλυκά μπαχαρικά. Τραγανή οξύτητα, ζεστή αλκοόλη, φαινόλες και αλμύρα στην επίγευση που θυμίζει sherry! Μια καινούργια υπέροχη πρόταση από την Santo Wines!

### Κυνέε Monsigniori 2017

#### Κτήμα Αργυρού

**Π.Ο.Π.** Σαντορίνη / 32.00€

**Αμπελώνες:** Επισκοπή, Γωνιά, Σαντορίνη / φυτά >200 ετών

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο 100%

**Βαρέλι:** 18μηνη ωρίμανση σε ανοξειδωτες δεξαμενές

Άλλη μια σπουδαία πρόταση, από τα πιο παλιά αμπελία του γνωστού κτήματος. Με ορुकτό χαρακτήρα απίστευτης συμπίκνωσης και γενναιόδωρες δόσεις φρούτου. Δυναμική οξύτητα, όγκος, μάκρος αλλά και δυναμικό τουλάχιστον 10ετίας.

### Νυχτέρι 2018

#### Κανάβα Χρυσού – Τσέλεπος

**Π.Ο.Π.** Σαντορίνη / 43.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο 100%

**Αμπελώνες:** Πύργος, Σαντορίνη / φυτά >100 ετών

**Οινοποίηση:** ζύμωση & 8μηνη ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια

Μια εντυπωσιακή προσέγγιση στο Νυχτέρι, από τον Γιάννη Τσέλεπο. Πυκνή υφή, συμπίκνωση, κοφτερή οξύτητα και εκπληκτικό μάκρος! Επίμονη η μύτη, σταδιακά φέρνει εσπεριδοειδή, φουντουκένια πληθωρικότητα, καπνιστά χάδια και λίγο πετρέλ στο ποτήρι.

**Pure 2016****Volcanic Slopes Vineyard**

Π.Ο.Π. Σαντορίνη / 37.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο 100%**Αμπελώνας:** Πύργος & Μεγαλοχώρι, Σαντορίνη / φυτά: 200 ετών**Οινοποίηση:** ζύμωση & 14μηνη ωρίμανση σε τιμεντένιες δεξαμενές

Θαυμάσια Σαντορίνη με τον 'καθαρό δωρικό' χαρακτήρα του Ασύρτικου. Κρυστάλλινη και απαστράπτουσα, με μύτη άγουρων εσπεριδοειδών και βοτάνων. Όγκος, καλά εκφρασμένη οξύτητα και τέλεια ορυκτή έκφραση του νησιού.

**Terrasea 2018****Μικρά Θήρα**

Π.Ο.Π. Σαντορίνη / 67.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο 100%**Αμπελώνας:** Θηρασιά, Σαντορίνη**Οινοποίηση:** 50% ζύμωση & 5μηνη ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια

Η 2η ετικέτα από την καινούργια επιχειρηματική κίνηση του Βαγγέλη Γεροβασιλείου και του Βασίλη Τσακταρλή στη Θηρασιά, το νησάκι δυτικά της Σαντορίνης. Ζηρώ κρασί, με αυστηρότητα και αίσθηση του ιδιαίτερου terroir στα πεντακάθαρα ορυκτά αρώματα και την αλμύρα. Με τονισμένη οξύτητα, μας συστήνεται τώρα, αλλά μας προτρέπει να διερευνήσουμε και την αντοχή του στον χρόνο.



Αξεσουάρ κρασιού

# Oinoline

## Wine Accessories

Ποτήρια κρασιού, ποτών, καράφες μετάγγισης και αξεσουάρ κρασιού. Συντηρητές κρασιών για επαγγελματική ή οικιακή χρήση. Εξοπλισμός εστιατορίων, μπαρ, ξενοδοχείων και οινοποιείων. Διαφημιστικά αντικείμενα με εκτύπωση λογοτύπων.

Web : [www.oinoline.gr](http://www.oinoline.gr)Fb : [www.facebook.com/Oinoline](https://www.facebook.com/Oinoline)E-mail : [info@oinoline.gr](mailto:info@oinoline.gr)

Τηλ : 2109343133





### Σαντορίνη 2018

#### Οινοποιία Γαβαλά

Π.Ο.Π. Σαντορίνη / 26.80€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο 100%

**Αμπελώνας:** Μεγαλοχώρι, Ακρωτήρι & Πύργος, Σαντορίνη / φυτά: 50 ετών

**Οινοποίηση:** 5μηνη παραμονή με τις οινολάσπες

Μια λαμπερή Σαντορίνη με αρώματα εσπεριδοειδών πάνω σε στέρεο 'ορυκτό' υπόβαθρο που θυμίζει ηφαίστειο. Επίμονη και εύσωμη, με στρόγγυλο στόμα και κοφτερή οξύτητα που ξεπλένει τη γεύση.

### Δελφίνια 2018

#### Αβαντίς Σαντορίνη

Π.Ο.Π. Σαντορίνη / 22.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο 100%

**Οινοποίηση:** παραμονή με τις οινολάσπες

Μια Σαντορίνη που ξεχωρίζει για το φρούτο της, με καθαρές νύξεις εσπεριδοειδών και ώριμου ροδάκινου. Γεμάτη γεύση, κοντράρεται με την ευχάριστη οξύτητα και σβήνει στο στόμα με καθαρή ορυκτή επίγευση.

### Λούροι - Πλατιά 2017

#### Οινοποιείο Αρτέμη Καραμολέγκου

Π.Ο.Π. Σαντορίνη / 59.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο 100%

**Αμπελώνας:** Λούροι Πύργος, Σαντορίνη, φυτά > 100 έτη

**Οινοποίηση:** 11μηνη παραμονή με τις οινολάσπες, 12μηνη ωρίμανση στη φιάλη

Το οινοποιείο ξεκινά τη διερεύνηση της έκφρασης του Ασύρτικου στα διαφορετικά μικροσυστήματα του νησιού με single vineyard μικροοινοποιήσεις. Η συγκεκριμένη είναι μια τυπικότερη Σαντορίνη με γοητευτική πολυπλοκότητα, μύτη λεμονοανθών και στόμα χυμώδες. Δροσιστική οξύτητα και ζωντάνια, που υποστηρίζεται από χορταστικό σώμα και αλμυρό/μεταλλικό τελείωμα.

### Μαυροτράγανο 2017

#### Κτήμα Σιγάλα

Π.Γ.Ε. Κυκλάδες / 46.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαυροτράγανο 100%

**Αμπελώνας:** Οία, Σαντορίνη

**Οινοποίηση:** μακριές εκχυλίσεις, 18μηνη ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια

Μια πολυδιάστατη ερυθρή ποικιλία από τη Σαντορίνη που βρήκε τον δρόμο της στο οικότο προσκήνιο χάρη στον Πάρι Σιγάλα. Κρασί με χαρακτήρα και ένταση, μπαχαρμένα αρώματα, πλούσιες τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα και πιπεράτη επίγευση.

### Visanto 2004

#### Οινοποιείο Χατζηδάκη

Π.Ο.Π. Σαντορίνη / 27.90€ (500 ml)

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ασύρτικο 80%, Αηδάνι 20%

**Αμπελώνας:** Πύργος, Μεγαλοχώρι & Ακρωτήρι, Σαντορίνη

**Οινοποίηση:** 15μερο λιάσιμο των σταφυλιών, > 14χρονη παλαίωση σε δρύινα βαρέλια

Φοβερό πορτοκαλο-χρυσάφι κρασί με αποπλανητική μύτη και πολυπλοκότητα που σαρώνει τα βραβεία. Καραμελωμένες φλούδες πορτοκαλιού, ξερό σύκο, χουρμάς, καφές και καραμέλα συνθέτουν ένα μπουκέτο/όνειρο.



*There are only a few  
ways to stay classy...  
choose wisely*

Αύγουστος

## Αρωματικά Μοσχάτα = Άρωμα στο φουλ!

#aromatic #muscat

**ΤΙ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ**

**Λαχανικά:** μελιτζάνες, γλυστρίδα  
**Φρούτα:** καρπούζι, σταφύλια, σύκα  
**Θαλασσινά, ψάρια:** κολιός, σαρδέλα  
**Κρέας:** αρνάκι  
**Τυριά:** ανεβατό

**ΣΗΜΕΙΩΝΟΥΜΕ  
ΣΤΗ GOURMET ΑΤΖΕΝΤΑ ΣΑΣ****Οινοξένεια****Αιγιάλεια**

Σειρά εκδηλώσεων με κεντρικό άξονα το κρασί σε τέλειο συνδυασμό με τις τέχνες και τον πολιτισμό, με σκοπό την προώθηση της οικιακής κουλτούρας της περιοχής.

**Keyword**

Μοσχάτο

Μοσχάτο λευκό, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Μοσχάτο Αμβούργου...

Σταφύλια αρωματικά, με μύτη και γεύση που συχνά θυμίζουν ροδοπέταλα, grapefruit, εξωτικά φρούτα. Τα κρασιά τους ξεχειλίζουν φρεσκάδα και φρούτο. Υπέροχα, θελκτικά, με μεθυστικά αρώματα σε απίστευτο βάθος. Μας αποπλανούν με την πρώτη γουλιά.

Τα Μοσχάτα είναι μια πολύ μεγάλη οικογένεια σταφυλιών. Μπορεί να είναι λευκά με ελαφρά χρωματισμένη φλούδα μέχρι έντονα κόκκινα, μαύρα. Μπορεί να καταναλώνονται σαν επιτραπέζια, να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή σταφίδων, χυμών ή κρασιών διαφόρων στυλ. Από λευκά φινετσάτα ξηρά, συχνά αφρίζοντα, μέχρι παλαιωμένα και ενδυναμωμένα ερυθρά γλυκά. Ανάμεσά τους πιο γνωστά είναι το Λευκό Μοσχάτο (Muscat blanc à petits grains) και το Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

**Λευκό Μοσχάτο ή Muscat blanc à petits grains**

Είναι το παλαιότερο και πλέον ευγενές των μοσχάτων, με τη μεγαλύτερη συγκέντρωση φίνων αρωματικών στον φλοιό των μικρών ραγών του. Πρέπει να το καλλιεργούσαν στην Αρχαία Ελλάδα και στη συνέχεια να μεταφέρθηκε στη Γαλλία. Σήμερα το βρίσκουμε στην Γαλλία: στο Languedoc-Roussillon, το Côtes du Rhône και την Αλσατία, στην Ιταλία, την Ισπανία, την Ουγγαρία και την Ελλάδα. Από τα πιο διάσημα κρασιά του είναι τα γλυκά της Σάμου, τα Asti Spumante, τα γαλλικά Clairette και Muscat de Baume de Venise.

**Μοσχάτο Αλεξανδρείας**

Η καταγωγή αυτού του σταφυλιού είναι προφανώς η Βόρεια Αφρική. Απαντάται σε κλίματα αρκετά ζεστά γιατί είναι ιδιαίτερα ευαίσθητο στις χαμηλές θερμοκρασίες κατά την άνθιση και χρειάζεται υψηλές θερμοκρασίες για την τέλεια ωρίμανσή του. Δεν χαίρει της φήμης του λευκού Μοσχάτου, όταν όμως καλλιεργηθεί με φροντίδα μας δίνει φρουτώδη αφρώδη, φρέσκα ξηρά και μαλακά, πλούσια, χρυσοκίτρινα γλυκά κρασιά. Καλλιεργείται στη Γαλλία, στο νησάκι της Pantelleria στην Ιταλία, στην Ισπανία και την Πορτογαλία. Στην Ελλάδα το βρίσκουμε στη Λήμνο.

MERLOT - CHARDONNAY - CABERNET SAUVIGNON

# PYLÓS

# The Art of Terroir



**NESTOR**

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

salt&pepper





### Παράγκα sparkling N/V

**Κυρ – Γιάννη**

10.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο, Μοσχάτο, Chardonnay

**Αμπελώνας:** Άγιος Παντελεήμονας, Αμύνταιο

**Οινοποίηση:** δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστη δεξαμενή, 5μηνη παραμονή με τις οινολάσπες

Μαλακό, ιδιαίτερα ευχάριστο και ευκολόπιτο αφρώδες. Δροσιστικό, με φρουτώδες και λουλουδάτο άρωμα σε μεγάλη ένταση. Με παιχνιδιάρικη γεύση και φρεσκάδα.

### Zazazu

**Λυραράκη Οινοποιείο**

**Ποικιλιακός Οίνος / 7.20€**

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μοσχάτο λευκό, Βηλάνα, Βιδιανό

**Αμπελώνες:** Κρήτη

Ανάλαφρο και αρωματικό ημίξηρο ημιαφρώδες, χαρίζει χωρίς φειδώ αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου και λεμονανθών. Παιχνιδιάρικες φυσαλίδες, δροσιστική οξύτητα και γλυκό τελείωμα συνθέτουν το γαργαλιστικό στόμα ενός τέλειου απεριτίφ!



### Ψηλές Κορφές 2018

**Ε.Ο.Σ. Σάμου**

**Ποικιλιακός Οίνος / 10.00€**

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μοσχάτο λευκό 100%

**Αμπελώνες:** Σάμος, ημιορεινοί, ξηρικοί

Φίνο, αρωματικό και λουλουδάτο Μοσχάτο με νύξεις γλύκας στο στόμα και δροσιστική οξύτητα. Σχετικά μακρύ και δομημένο, φέρνει δυόσμους, αχλάδια και αρμπαραόριζα στο ποτήρι.

### Μυλοπόταμος 2018

**Μετόχι Μυλοποτάμου – Άγιο Όρος**

**Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος / 7.50€**

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Ασύρτικο

**Αμπελώνες:** Μυλοπόταμος, Άγιο Όρος

**Οινοποίηση:** προζυμωτική κρυσταλλοποίηση

Τα τυπικά, πεντακάθαρα αρώματα του Μοσχάτου θυμίζουν έντονα τριαντάφυλλο και λευκά λουλούδια. Μεταξένια η αίσθηση στο στόμα ισορροπεί θαυμάσια από την οξύτητα του Ασύρτικου. Το άνετο, μακρύ τελείωμα ολοκληρώνει την απολαυστική εμπειρία.



### Αέλιος Οίνος 2008

**Ε.Α.Σ. Λήμνου**

**Π.Ο.Π. Μοσχάτος Λήμνου / 11.00€ (500ml)**

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μοσχάτο Αλεξανδρείας 100%

**Αμπελώνες:** Λήμνος

**Οινοποίηση:** 40μηνη παλαίωση σε βαρέλι

Πυκνό άρωμα καραμέλας, σταφίδας και τριαντάφυλλου που αγκαλιάζονται από το βαρέλι, στην παλαιωμένη εκδοχή του Vin de Liqueur της Λήμνου. Μακρύ και επίμονο, ισορροπεί τη γλύκα με άφθονη οξύτητα.





**Μοσχάτο Τυρνάβου Blanc de Noir 2018****Κτήμα Μίγα**

Π.Γ.Ε. Τύρνabos / 8.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μοσχάτο Τυρνάβου  
(Αμβούργου) 100%**Οινοποίηση:** blanc de noir

Η λευκή οινοποίηση του ερυθρού Μοσχάτου προσφέρει ξεμυαλιστικό άρωμα δυόσμου, lime και τριαντάφυλλου. Το σώμα είναι ελαφρύ και κατάξηρο, ενώ οι λίγες τανίνες στο τελείωμα προσθέτουν πόντους στην ελκυστική γεύση.

**Moi Je m' En Fous 2018****Winery Monsieur Nicolas**

Π.Γ.Ε. Καρδίτσα / 9.90€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μοσχάτο Αμβούργου 100%

Το Κτήμα Καραμήτρου από τους πρόποδες των Αγράφων μας προτείνει ένα πεντακάθαρο στον χαρακτήρα ροζέ που κουβαλάει όλη την τυπικότητα της ποικιλίας. Με ρόδινο χρώμα, άρωμα που θυμίζει έντονα τριαντάφυλλο και άκρως ελκυστική γεύση.



# Αμπελουργικός & Οινοποιητικός εξοπλισμός



[www.vinegrek.com](http://www.vinegrek.com)

## Σεπτέμβριος Τα κρασιά της Νεμέας

48

#nemea #agiorgitiko



### ΤΙ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ

**Λαχανικά:** πιπεριές Φλωρίνης

**Φρούτα:** βανίλιες

**Τυριά:** ξερή μυζήθρα

### ΣΗΜΕΙΩΝΟΥΜΕ

#### ΣΤΗ GOURMET ATZENTA ΣΑΣ

##### Μεγάλες Μέρες Νεμέας

Επισκέψεις στους αμπελώνες, τα οινοποιεία, ξεναγήσεις και γευστικές δοκιμές παισιώνονται από μουσικές, θεατρικές, χορευτικές και κάθε είδους εκδηλώσεις.

##### Salone del Gusto

###### Torino

Το πασίγνωστο πολύχρωμο σαλόνι γαστρονομίας! Με εκατοντάδες masterclasses, συζητήσεις, μαθήματα μαγειρικής, δείπνα, γευστικές δοκιμές, παρουσιάσεις από τους σούπερ σταντ του παγκόσμιου μαγειρικού και οινικού στερεώματος... και ότι άλλο γαστρονομικό βάλει ο νους σας. [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

### Keyword

Νεμέα

Αγιωργίτικο

### Νεμέα: Η δυναμικότερη «οινοχώρα» της Ελλάδας

Αρχαία Νεμέα, Κλεωνές, Γυμνό, Κούτσι, Ασπρόκαμπος, Δάφνη, Ψάρι, Πετρί, Αηδόνια... Ο αμπελώνας της Νεμέας απλώνεται στον μεγαλειώδη καταπράσινο κάμπο πριν αρχίσει να σκαρφαλώνει στις πλαγιές. Περιποιημένα αμπέλια Αγιωργίτικου σε ατέλειωτες σειρές κι ανάμεσά τους τα οινοποιεία.

Η ζώνη, προσελκύνοντας το ενδιαφέρον και πολλών οινοποιών που δραστηριοποιούνται σε άλλες περιοχές, έχει καταφέρει να συγκεντρώσει την αφρόκριμα της ελληνικής οινοπαραγωγής, με αποτέλεσμα να προτείνει έναν εντυπωσιακό αριθμό ετικετών (> 100, τον μεγαλύτερο αριθμό ελληνικής Ονομασίας Προέλευσης) σε όλα τα επίπεδα τιμών. Όλα αυτά οδήγησαν στην αναγνωρισιμότητα του ντουέτου Νεμέα/Αγιωργίτικο στην ελληνική και τη διεθνή αγορά.

Το επόμενο βήμα, που βρίσκεται σε εξέλιξη, είναι η δημιουργία αμπελογηγικών υποζωνών (cru) που θα κατοχυρωθούν νομοθετικά ως διακεκριμένης ποιότητας.

Σχεδόν εξίσου έντονα τονίζεται πλέον και η ανάγκη διενέργειας κλωνικής επιλογής του Αγιωργίτικου, καθώς παρατηρείται μεγάλη διαφοροποίηση στα αμπελογραφικά χαρακτηριστικά του εντός της ζώνης.

### Ο αμπελώνας της Νεμέας και το Αγιωργίτικο

Η ζώνη της Νεμέας είναι η μεγαλύτερη στην Ελλάδα, με κυρίαρχο σταφύλι το Αγιωργίτικο. Και η Π.Ο.Π. Νεμέα, η μοναδική ελληνική αμπελουργική ζώνη που εκτείνεται σε δύο περιφερειακές ενότητες (Κορινθίας και Αργολίδος).

Ο αμπελώνας της καλύπτει συνολικά 16 κοινότητες κι αναπτύσσεται στον κάμπο μέχρι και τους πρόποδες του Κυλληνίου Όρους, σε έκταση περίπου 30.000 στρεμμάτων.

Το Ελληνικό Ινστιτούτο Οίνου πραγματοποίησε για σειρά χρόνων έρευνες αμπελοοινικού περιεχομένου στην περιοχή. Τα αποτελέσματα οριοθετούν τρεις ζώνες παραγωγής:

A: την πεδινή, που εκτείνεται έως τις χαμηλότερες πλαγιές με 200-350 μέτρα υψόμετρο

B: την ημιορεινή, που εκτείνεται στις βουνοπλαγιές στα 300 - 600 μέτρα. Εδώ παράγονται τα φημισμένα βαθύχρωμα κρασιά της Νεμέας

C: και την ορεινή, που φτάνει τα 600 - 800 μέτρα και δίνει ευχάριστα ροζέ και φρέσκα ερυθρά κρασιά, που κυκλοφορούν μέσα στη χρονιά παραγωγής τους.

### Η Νεμέα είναι γνωστή για τα:

- βαθύχρωμα, χυμώδη, μαλακά και φρουτώδη φρέσκα ερυθρά
- και τα πληθωρικά ερυθρά παλαίωσης με όγκο και πυκνότητα.

ΟΙΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ SEMELI ΣΤΗ ΝΕΜΕΑ



• SEMÉLI •  
ESTATE



## Η ΤΕΛΕΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ

Τρεις ευγενείς ποικιλίες ένωσαν τις ρίζες τους βαθιά στο χώμα της γης μας, για να μας χαρίσουν την πεμπτουσία τους. Μία μαγική συμβίωση σε ένα μεγάλο κόκκινο κρασί, που σαν σπονδή χαρίζει την ευγνωμοσύνη του στη γη που το γέννησε.

#SEMELIWINEEXPERIENCE

WWW.SEMELIESTATE.GR



### Νεμέα Grande Cuvée 2014

Κτήμα Σκούρα

Π.Ο.Π. Νεμέα / 18.80€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Αγιωργίτικο 100%

**Αμπελώνες:** Ορεινή Κορινθία

**Οινοποίηση:** 12μηνη παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια (225l), 6μηνη ωρίμανση στη φιάλη

Φοβερές επιδόσεις για αυτή την κορυφαία Νεμέα.

Το πυκνό άρωμα βύσσινου και κασσίς, το σαρκώδες στόμα, οι καλοδουλεμένες τανίνες και το επίμονο τελείωμα συνθέτουν ένα ηδονιστικό κρασί από έναν εμβληματικό παραγωγό.

### Νόημα

Κτήμα Παλυβού

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος / 74.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Αγιωργίτικο' 60%, CS 23%, Syrah 17%

**Αμπελώνες:** Αρχαία Νεμέα, βιοδυναμική καλλιέργεια

**Οινοποίηση:** CS και Syrah: 12μηνη ωρίμανση σε καινούργια βαρέλια ακακίας 225l. Χαρμάνισμα με Αγιωργίτικο της επόμενης σοδειάς και 12μηνη παλαίωση σε καινούργια γαλλικά δρύινα βαρέλια 225l

Η ναυαρχίδα του κτήματος είναι ένα εκρηκτικό κρασί, με γερά κότσια, προϊόν δύο εσοδειών. Σφιχτοδεμένο, με μαύρο χρώμα, υπερώριμη μύτη, άσφογη δομή και ζεστή γεύση.

### Νεμέα Reserve 2016

Semeli Estate

Π.Ο.Π. Νεμέα / 12.00€

**Αμπελώνες:** Νεμέα

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Αγιωργίτικο 100%

**Οινοποίηση:** 12μηνη παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια Φρέσκο φρούτο που τυλίχτηκε κομψά με τον μανδύα του ξύλου στη μύτη, εξαιρετική δομή και ζεστή γεύση.

Μια Νεμέα με χαρακτηριστική πολυπλοκότητα, πλην κομψότητα στυλ, καμαρώνει για τα κυρίαρχα αρώματα δαμάσκηνου και κερασιού.

### Κτήμα Γαίας 2016

Γαία Οινοποιητική

Π.Ο.Π. Νεμέα / 24.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Αγιωργίτικο 100%

**Αμπελώνες:** Κούτσι, Νεμέα

**Οινοποίηση:** 12μηνη παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια Κορυφαία Νεμέα, όταν πρωτοεμφανίστηκε άλλαξε τον προσανατολισμό ολόκληρης της ζώνης. Αρωματικά πολυσύνθετη και με άσφογη δομή, ισορροπεί έξοχα φρούτο, φίνες λεπτόκοκκες τανίνες και οξύτητα. Θα σας συναρπάσει σήμερα, αλλά αν κάνετε υπομονή αρκετά, ακόμα, χρόνια παλαίωσης, θα σας καταπλήξει.

### Νεμέα 2015

Λαφαζάνης Οινοποιητική

Π.Ο.Π. Νεμέα / 11.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Αγιωργίτικο 100%

**Αμπελώνες:** Αρχαίες Κλεωνές, Νεμέα

**Οινοποίηση:** 12μηνη παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια Στυλάτη και πολύπλοκη με ωραιότατο φρούτο, ξύλο και καπνό. Στη γεύση, τα γλυκά ώριμα φρούτα χορεύουν με τις τανίνες στο μπιτ της νόστιμης οξύτητας. Η Νεμέα του Σπύρου Λαφαζάνη θα δικαιώσει όσους αποφασίσουν να τη φυλάξουν μερικά χρόνια στο κελάρι τους.



# KTIMA PALIVOU

*Organic Vineyards*



*Single Vineyard Selection*   
*in Ancient Nemea*



### Κτήμα Δρυόπη Reserve 2016

#### Κτήμα Δρυόπη

Π.Ο.Π. Νεμέα / 17.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Αγιωργίτικο 100%

**Αμπελώνες:** Κούτσι, Νεμέα

**Οινοποίηση:** 25μερη εκχύλιση, 12μηνη παλαίωση σε καινούργια δρύινα βαρέλια

Ο Γιάννης Τσέλεπος εκφράζει με μαγικό τρόπο και σε υπέρτατο βαθμό όλα τα χαρακτηριστικά της Νεμέας. Αισθησιακό και ώριμο κρασί, με στιβαρότητα, φοβερή πυκνότητα και αρωματικά, μια απίστευτα sexy ιδιοσυγκρασία που συντελεί στη σαγήνη. Θέλει χρόνια παλαίωσης.

### Πέτρα & Φως 2015

#### Οινοποιία Γεώργιος Λαφαζάνης

Π.Ο.Π. Νεμέα / 13.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Αγιωργίτικο 100%

**Αμπελώνες:** Αχλαδιάς & Κούτσι, Νεμέα

**Οινοποίηση:** 12μηνη παλαίωση σε καινούργια δρύινα βαρέλια 300l

Μια ωραιότατη κλασική Νεμέα με αρωματική πολυπλοκότητα. Τα μαύρα κεράσια κάνουν άριστη παρέα με τα πιπέρια και τη βανίλια. Ένα κρασί μαλακό, όλο καμπύλες και μεταξένιες τανίνες.

### Ιδέα Νεμέα 2017

#### Κτήμα Μπαραφάκα

Π.Ο.Π. Νεμέα / 7.80€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Αγιωργίτικο 100%

**Αμπελώνες:** Νεμέα

Η πρόταση του Χρήστου Μπαραφάκα είναι μια φρέσκια εκδοχή του Αγιωργίτικου. Στιλάτο, ξεχειλίζει από αρώματα τραγανών κόκκινων φρούτων, φρεσκάδα και ζωηρό χαρακτήρα.

### Παλιά Αμπελοτόπια 2015

#### Κτήμα Μητραβέλλα

Π.Ο.Π. Νεμέα / 37.20€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Αγιωργίτικο 100%

**Αμπελώνες:** αμπελοτόπια Αχλαδιά & Δάφνες, Νεμέα / φυτά >55 χρόνων

**Οινοποίηση:** 12μηνη παλαίωση σε καινούργια δρύινα βαρέλια, 12 μνηνη ωρίμανση στη φιάλη

Πλούσια, πυκνή και ώριμη, με υπέροχο φρούτο και αισθησιακή ιδιοσυγκρασία που συντελεί στη σαγήνη, αυτή η Νεμέα, χρόνο με τον χρόνο ανεβάζει όλο και περισσότερο τη μπάρα της ποιότητας.

### Rosado by Elena 2018

#### Κτήμα Ράπη

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος / 45.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Αγιωργίτικο 100%

**Αμπελώνες:** Λεόντιο, Νεμέα

**Οινοποίηση:** κρυσεκχύλιση

Ένα τριανταφυλλένιο ροζέ από Αγιωργίτικο με καθαρό ποικιλιακό άρωμα. Και στο στόμα, η φρεσκάδα και η λεπιδωτή οξύτητα και η ευχάριστα γλυκίζουσα επίγευση μάς κρατούν για ώρα σε εγρήγορση.



KING GEORGE  
HOTEL  
ATHENS

## ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΕ ΘΕΑ ΣΤΗΝ ΑΚΡΟΠΟΛΗ

ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ: 18:00 - 00:15 (ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ)  
ΓΙΑ ΚΡΑΤΗΣΕΙΣ, ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΚΑΛΕΣΤΕ ΣΤΟ 210 3330 265  
Ή ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ [KINGGEORGEATHENS.COM](http://KINGGEORGEATHENS.COM)

ΜΗ.Τ.Ε.: 020665015Α.0000701

KING GEORGE  
A LUXURY COLLECTION HOTEL, ATHENS  
ΒΑΣ. ΓΕΩΡΓΙΟΥ Α' 3 - ΠΛΑΤΕΙΑ ΣΥΝΤΑΓΜΑΤΟΣ  
10564, ΑΘΗΝΑ



TUDOR  
HALL

## Οκτώβριος Κοσμοπολίτικες ποικιλίες

54

#internationalgrapes



### ΤΙ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ

**Λαχανικά:** σέλινο, μανιτάρια  
**Φρούτα:** ρόδια, αχλάδια  
**Θαλασσινά, ψάρια:** μπαρμπούνια  
**Τυριά:** κεφαλογραβιέρα, κρασοτύρι

### ΣΗΜΕΙΩΝΟΥΜΕ ΣΤΗ GOURMET ΑΤΖΕΝΤΑ ΣΑΣ

**Chocolate Week 2020**  
**Λονδίνο**

Επιδείξεις και γευστικές δοκιμές, απογευματινά τσάγια και δείπνα σε κάθε γωνιά της Μεγάλης Βρετανίας. Σαγηνευτική πρωταγωνίστρια όλων, η σοκολάτα.  
[www.chocolate-week.co.uk](http://www.chocolate-week.co.uk)

### Keyword

Chardonnay  
 Sauvignon Blanc  
 Gewürztraminer  
 Riesling  
 Viognier  
 Cabernet Sauvignon  
 Merlot  
 Syrah  
 Pinot Noir  
 Tempranillo

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Πανεπιστημίου της Αδελαιδάς, το οποίο έχει καταγράψει 1.271 ποικιλίες οινάμπελου παγκοσμίως (από τις συνολικά 6.000), οι 5 πιο διαδεδομένες ποικιλίες στον διεθνή αμπελώνα είναι οι: Cabernet Sauvignon, Merlot, Airen, Tempranillo, Chardonnay.

Στον ελληνικό αμπελώνα, το ποσοστό που καταλαμβάνουν οι διεθνείς ποικιλίες μόλις ξεπερνά το 10%. Ας γνωρίσουμε τις πιο διαδεδομένες:

### Λευκές

#### Chardonnay

Κοσμοπολίτικη λευκή ποικιλία, γνωστή για τα λιπαρά, ισορροπημένα, πλούσια σε σώμα, αρωματικά κρασιά της. Αναμφίβολα είναι το πιο αγαπητό σταφύλι παγκοσμίως. Και παρόλο που οι καταναλωτές έχουν αρχίσει να κουράζονται από τα πλούσια, βαριά, με πολύ ξύλο κρασιά του, δεν του κάνουν απιστίες. Απλώς στρέφονται σε πιο φρέσκα, φίνα Chardonnay. Πάντως, φρέσκος ή ώριμος, όποιος και να είναι ο γευστικός χαρακτήρας ενός Chardonnay, η αναμφισβήτητη γοητεία του, εστιάζεται στον συνδυασμό δύναμης, πλούτου και πολυπλοκότητας.

#### Sauvignon Blanc

Άλλη μια έξοχη λευκή γαλλίδα με εκπληκτικό ποικιλιακό χαρακτήρα. Αναγνωρίζεται εύκολα από το διαπεραστικό άρωμα. Μυρωδιές φρέσκων εξωτικών φρούτων, εσπεριδοειδών, βοτάνων και

χορταριού ξεχύνονται με το που θα εμφανιστούν τα κρασιά της. Και η αφυπνιστική οξύτητα, η μεστή γεύση συμπληρώνουν το προφίλ τους.

#### Gewürztraminer

Με ιδιαίτερο χαρακτήρα, κατάλληλη για την παραγωγή έντονα αρωματικών λευκών ξηρών, αλλά και θαυμάσιων γλυκών κρασιών. Τα πιο ονομαστά κρασιά της, χρυσαφιά και πλούσια με απίστευτα συμπυκνωμένη μύτη, κατάγονται από την Αλσατία και τη Γερμανία.

#### Riesling

Το πλέον ευγενές σταφύλι στον κόσμο, μας χαρίζει ορισμένα από τα πιο φίνα και μακροβιότερα κρασιά της υψηλίου. Τρομερά γοητευτικά και πολύπλοκα με μοναδική προσωπικότητα. Με αξέχαστο άρωμα που ξεκινά από λουλούδια και μέλι για να εξελιχθεί σε μεταλλικούς τόνους.

#### Viognier

Δίνοντας ξηρά, αρωματικά, υψηλόβαθμα, μέτριας ως μικρής οξύτητας, αλλά και αξιόλογα γλυκά κρασιά, εξελίχθηκε σ' ένα πολύ μοδάτο λευκό σταφύλι με τις μετοχές του να εκτινάσσονται στα ύψη. Αυτό βεβαίως το οφείλει και στη φήμη ορισμένων κρασιών που φτιάχνονται απ' αυτό, με πρώτο και καλύτερο το Condrieu και το Côte Rôtie, τα οποία είναι σαφώς ξεχωριστά, αλλά -το σπουδαιότερο- σπάνια!



The Culture of Pleasure



### Ερυθρές

#### Cabernet Sauvignon

Είναι βαθύχρωμο, είναι πλούσιο, είναι πολύπλοκο. Όταν ένα Cabernet Sauvignon είναι καλό, τότε όντως αξίζει τον τίτλο του βασιλιά των σταφυλιών! Το CS το συναντάμε παντού όπου υπάρχει αμπελώνας στην υφήλιο. Είναι σίγουρο πως αποτελεί το τέλειο όχημα για την ανάδειξη των ιδιαίτερων συνθηκών που επικρατούν σε κάθε ξεχωριστό αμπελώνα, αυτό δηλαδή που οι Γάλλοι και μαζί τους κι όλη η υφήλιος αποκαλεί terroir.

#### Merlot

Το δεύτερο σε σειρά σταφύλι του Bordeaux, μετά από το Cabernet Sauvignon, μας δίνει κρασιά μαλακότερα, βελούδινα, με ευκολότερο στυλ και λιγότερες τανίνες, τα οποία ωριμάζουν πιο γρήγορα. Με δυο λόγια, το προφίλ των κρασιών του Merlot είναι γοητευτικό. Τόσο των φρέσκων, φιλικών και ευκολόπιστων, όσο και των στιβαρών, των παλαιωμένων. Γι' αυτό και είναι τόσο αγαπητό και μοντέρνο, παγκοσμίως.

#### Syrah

Μεγάλος έρωτας των οινόφιλων. Τα δυνατά σημεία των κρασιών του είναι το φοβερά σκούρο χρώμα, το σαρκώδες σώμα και ο συμπαγής τοίχος από αρώματα βιολέτας, βατόμουρου, γλυκόριζας και πιπεριών... Δεν είναι, λοιπόν, τυχαίο ότι είναι μια πολλά -ακόμη- υποσχόμενη ποικιλία. Η εξαιρετικά μεγάλη προσαρμοστικότητα του σε διαφορετικά εδάφη και κλίματα, δικαιολογούν τις προσδοκίες.

#### Pinot Noir

Η φανταστική βασίλισσα της Βουργουνδίας μας χαρίζει εξαιρετα, ανυπέρβλητα ερυθρά κρασιά, τις μεγάλες ερυθρές Βουργουνδίες. Κρασιά κομψά, με μεταξένιες τανίνες και σαφή οξύτητα, που έχουν κάνει τον χρόνο, καλό φίλο στο κυνήγι της πολυπλοκότητας. Στην Ελλάδα έχει καλλιεργηθεί σε περιοχές με ηπειρωτικό κλίμα για να δώσει προϊόντα τυπικά της: αρωματικά, με μέτριο σώμα και πικάντικη επίγευση. Είναι σίγουρα ένα από τα σταφύλια του μέλλοντος.

#### Tempranillo

Ένας δυναμικός σπανιόλος, το κυρίαρχο ερυθρό σταφύλι της χώρας. Τα πιο διάσημα κρασιά του, με έντονο μπουκέτο που ξεκινά από τα κόκκινα φρούτα για να εξελιχθεί σε μπαχαρικά, καπνό, μέχρι και δέρμα, κατάγονται από τη Rioja και τη Ribera del Duero.



ESTATE  
MANOLESAKIS

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

20 χρόνια εμπειρίας,  
με αγάπη & σεβασμό στο αμπέλι & στον οίνο!  
Το κτήμα Μανωλεσάκη - Γέννημα Ψυχής εδρεύει στην Αδριανή Δράμας.

Ξεκινώντας με τις γαλλικές κλασικές & ελληνικές ποικιλίες,  
η πείρα μας οδήγησε στην δημιουργία μοναδικών μπλεντς.  
Στόχος μας η συνεχόμενη εξέλιξη με σκοπό την ικανοποίηση  
των οινόφιλων καταναλωτών.



### Ήδυσμα Δρυός Chardonnay 2017

**Κτήμα Τέχνη Οίνου**

**Π.Γ.Ε.** Δράμα / 14.80€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Chardonnay 100%

**Αμπελώνες:** Μικροχώρι, Δράμα

**Οινοποίηση:** ζύμωση + 5μηνη ωρίμανση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια

Τυπική έκφραση βαρελάτου Chardonnay με αρμονικά δεμένες όλες τις γευστικές συνιστώσες. Η μύτη ξεκινά με εξωτικές νότες και εμπλουτίζεται με μέλι, κάστανο και καπνό.

### Chardonnay 2018

**Κτήμα Αρβαντιδίη**

**Π.Γ.Ε.** Θεσσαλονίκη / 12.40€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Chardonnay 100%

**Αμπελώνες:** Ασκός, Θεσσαλονίκη

**Οινοποίηση:** 3μηνη ωρίμανση με οινολάσπες

Τυπικότατο Chardonnay, ένα κρασί καθρέφτης του σταφυλιού. Διαθέτει χειρουργική καθαρότητα στα αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου, mango και παιχνιδιάρικο, χυμώδες στόμα.

### Sauvignon Blanc 2018

**Κτήμα Γεροβασιλείου**

**Π.Γ.Ε.** Επανομή / 17.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Sauvignon Blanc 100%

**Αμπελώνες:** Επανομή, Θεσσαλονίκη

**Οινοποίηση:** 4μηνη ωρίμανση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια Limousin

Ένα Sauvignon Blanc, που χρόνο με τον χρόνο επιβεβαιώνει την εμπιστοσύνη μας. Υπέροχα λιπαρό και ισορροπημένο με φοβερό μάκρος, και φρέσκο φρούτο που πατά σε τέλειο βαρέλι. Μια Rolls Royce στην κατηγορία του.

### Coryphée 2018

**Αμπελώνες Rira**

**Π.Γ.Ε.** Αχαΐα / 11.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Gewürztraminer 100%

**Αμπελώνες:** Αιγιαλεία, Αχαΐα

Οι ορεινές Πλαγιές της Αιγιαλείας έχουν μεγάλη επιτυχία με τα σταφύλια των «ψυχρών» κλιμάτων. Απόδειξη αυτό το γοητευτικό Gewürztraminer με αρωματικό φόντο ώριμου περγαμόντου, lime και λεμονιών, φινέτσα σώματος, φρεσκάδα και δροσιστική οξύτητα.

### Syrah white 2018

**Κτήμα Εύχαρις**

**Π.Γ.Ε.** Γεράνια / 12.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Syrah 100%

**Αμπελώνες:** Γεράνια Μεγάρων, Αττική

**Οινοποίηση:** blanc de noirs, 6μηνη ωρίμανση με τις οινολάσπες

Σπάνιο δείγμα λευκής οινοποίησης του Syrah αποκαλύπτει αμέσως το λεμονάτο και ελαφρώς πιπεράτο άρωμά του. Και το πλούσιο στόμα με την εξαιρετική διάρκεια δείχνει το υψηλό δυναμικό του.

ΜΙΤ ΔΕ  
ΛΟΚΑΛΣ

ΙΣΩΣ ΕΙΝΑΙ ΔΥΣΚΟΛΟ ΝΑ  
ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΤΕ ΤΟΝ ΙΔΙΟ. ΑΛΛΑ  
ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΝΑ ΓΕΥΤΕΙΤΕ  
ΤΟ ΓΗΝΣΙΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ ΤΟΥ.



[www.lidl-hellas.gr](http://www.lidl-hellas.gr)

ΣΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ  
ΑΠΟ **220 ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ**  
ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ





### Καπνίας 2011

**Κτήμα Χατζημιχάλη**

**Π.Γ.Ε.** Κοιλιάδα Αταλάντης / 27.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Cabernet Sauvignon 100%

**Αμπελώνας:** αμπελοτόπι Ζυγός, Αταλάντη Φθιώτιδας, φυτά > 35 έτη

**Οινοποίηση:** 24μηνη παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, 12μηνη στη φιάλη

Ένα Cabernet Sauvignon κλάσης. Πορφυρό και πολυδιάστατο, με κομψή δομή, παρά την αναμφισβήτητη δύναμή του, αναδύει πικνό μπουκέτο φραγκοστάφυλων και κερασιών για να καταλήξει με καπνό, μόκα και σοκολάτα.

### 103 Merlot 2017

**Οινοποιείο Κανακάρη**

**Π.Γ.Ε.** Αχαΐα / 27.80€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Merlot 100%

**Αμπελώνας:** Ορεινή Αιγιάλεια (υψόμετρο: 900μ.)

**Οινοποίηση:** 4μηνη μεταζυμωτική μικροοξυγώνωση

Ένα βουνίσιο Merlot με μαύρο χρώμα, ώριμη μύτη, πυκνή δομή και ζεστή γεύση. Με πολυπλοκότητα, πλην κομψότητας στυλ, καμαρώνει για τα κυρίαρχα αρώματα δαμάσκηνο και κερασιού.

### Ηδύπνοος ερυθρός Selection 2014

**Κτήμα Συμεωνίδη**

**Π.Γ.Ε.** Παγγαίο / 12.30€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** CS 50%, Merlot 50%

**Αμπελώνας:** Ελαιχώρι, Καβάλα

**Οινοποίηση:** 12μηνη παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια

Το γνωστό χαρμάνι του Bordeaux μας προσφέρει απολαυστικό ώριμο φρούτο και κάποια πιο εξελιγμένα αρώματα που δίνουν ένα πολύπλοκο σύνολο. Στο στόμα χαρακτηρίζεται από στιβαρή παρουσία, αλλά και φρεσκάδα.

### 20 ερυθρός 2017

**Domaine Agrovision**

**Π.Γ.Ε.** Χαλκιδική / 12.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Merlot 85%, CS 15%

**Αμπελώνας:** Ιερισσός, Χαλκιδική

**Οινοποίηση:** 6μηνη ωρίμανση στη φιάλη

Το νεαρό οινοποιείο της Χαλκιδικής μας χαρίζει κρασιά που ικανοποιούν σε πολλά επίπεδα. Το blend Merlot/CS προσφέρει πλατύ στόμα, πυκνότητα και ώριμο φρούτο μαζί με πιπεράτες νότες. Προσθέστε φρεσκάδα και μαλακές τανίνες.

### Φλόγινοος

**Μεσήμβρια Οινοποιητική**

**Π.Γ.Ε.** Θεσσαλονίκη / 8.30€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Syrah 100%

**Αμπελώνας:** Νέα Μεσημβρία, Θεσσαλονίκη

**Οινοποίηση:** 18μηνη παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια

Πολύ καλές επιδόσεις γι' αυτό το Syrah με τις σφιχτοδεμένες τανίνες και το ζεστό σώμα. Σκούρο ρουμπινί με νότες ξύλου, όμορφα τυλιγμένες από αρώματα μαρμελάδας βύσσινο και σοκολάτας.

**Signal 2015****Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου**

Π.Γ.Ε. Παγγαίο / 19.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Syrah 90%, Viognier 10%**Αμπελώνες:** Παλαιά Καβάλα, υψόμετρο > 600μ.**Οινοποίηση:** 15μηνη παλαίωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια

Ένα αξιόλογο ερυθρό που παραπέμπει στον Ροδανό. Η οινοποίηση σε ανοιχτές ξύλινες δεξαμενές προσφέρει τη συμφωνία αρωμάτων της μύτης. Κόκκινα φρούτα, βότανα και γλυκά μπαχαρικά μας προετοιμάζουν για τη γεμάτη γεύση και τις δυναμικές τανίνες που μας περιμένουν στο στόμα.

**Merlot, Αγιωργίτικο, Μαντηλαριά 2017****Μικροοινοποιία Μυλωνά**

Π.Γ.Ε. Παγγαίο / 7.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Merlot 40%, Αγιωργίτικο 40%, Μαντηλαριά 20%**Αμπελώνες:** Αττική**Οινοποίηση:** 8μηνη ωρίμανση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια

Ένα αξιόλογο κρασί από τον οικογενειακό αμπελώνα, που παντρεύει με πολύ ωραίο τρόπο τις τρεις ποικιλίες. Η συμφωνία αρωμάτων της μύτης, με άφθονα κόκκινα φρούτα, βότανα και γλυκά μπαχαρικά, μας προετοιμάζει για τη βελούδινη γεύση που μας περιμένει στο στόμα.



Η Αμπελόεις ΑΕ ιδρύθηκε το έτος 2006 από την οικογένεια Τσιώλα. Το μεράκι και η αγάπη, της οικογένειας για ποιοτικό κρασί “ενσαρκώθηκε” στη Φωλιά Καβάλας. Σε μια μαγευτική τοποθεσία, στους πρόποδες του Όρους Σύμβολο, αντικρίζοντας από την μια ακρη του ορίζοντα την Αθωνική πολιτεία και το νησί της Θάσου και από την άλλη τις κορυφές του Παγγαίου Όρους. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 400-500 μέτρων και εκτείνονται στις πλαγιές του όρους Σύμβολο. Οι συνθήκες που επικρατούν στην περιοχή είναι οι πλέον κατάλληλες για την καλλιέργεια ποιοτικών αμπελώνων αφού η δροσιά του Στρυμονικού κόλπου τα ευεργετεί ενώ το βουνό τα προστατεύει από τους ψυχρούς ανέμους. Το έδαφος είναι πετρώδες, άγονο και αργιλώδες με κλίση που εξασφαλίζει τη μέγιστη αποστραγγιστικότητα

Για την επίτευξη του στόχου της επέλεξε έμπειρους και αξιόπιστους συνεργάτες με καθοδηγητή τον διεθνώς αναγνωρισμένο, γάλλο οινολόγο **Noel Rabot** με 40ετη πείρα σε φημισμένα οινοποιεία του εξωτερικού και στη συνέχεια απο το 2018 η σκυτάλη παραδόθηκε στον εξίσου αναγνωρισμένο γάλλο οινολόγο **Jean Natoli** και την ομάδα του. Ως νέα εταιρεία οι καινοτομίες δεν λείπουν από τη φιλοσοφία μας, αφού είναι η πρώτη εταιρεία στην Ελλάδα που χρησιμοποίησε το γυάλινο πώμα (Vino - Lok) αντί φελλού. Διαχρονική αξία του οινοποιείου το “Αμπελόεις Silver” ένα Cabernet Sauvignon – Merlot με γαλλικό χαρακτήρα που ο κόσμος έχει αγαπήσει πολύ. Ενώ τον τελευταίο χρόνο έχει κάνει την ευχάριστη έκπληξη με δύο νέες ετικέτες, το “Guerra Rossa”, ένα κόκκινο κρασί απο αμιγώς ελληνικές ποικιλίες Αγιωργίτικο και Ξινόμαυρο και ένα λευκό το “Αμπελόεις SURLIE” ένα Sauvignon Blanc με παραμονή σε οινολάσπες για 12 μήνες.

Φωλιά Νέας Περάμου, Καβάλα | Τηλ. 2310 341 731 | [www.ampeloeis.gr](http://www.ampeloeis.gr)

## Νοέμβριος Τα κρασιά της Νάουσας

60

#naoussa #xinomavro



### ΤΙ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ

**Λαχανικά:** κολοκύθες, λάχανα, καρότα, σπανάκι

**Φρούτα:** κυδώνια, ακτινίδια

**Τυριά:** γραβιέρες

### ΣΗΜΕΙΩΝΟΥΜΕ ΣΤΗ GOURMET ΑΤΖΕΝΤΑ ΣΑΣ

**Νάουσα, η πόλη του οίνου**

Τριήμερο οινικών εκδηλώσεων που συνδέουν την ιστορία, τον πολιτισμό και τη γαστρονομία με το Ξινόμαυρο και τη Νάουσα.

### Χάρτης των Γεύσεων 2020

**29 & 30 Νοεμβρίου**

**Συνεδριακό Κέντρο Ιωάννης**

**Βελλίδης, ΗΕΛΕΧΡΟ**

**Θεσσαλονίκη**

Το highlight της ετήσιας οινικής ατζέντας! Το πιο αγαπημένο οινικό Σαββατοκύριακο της χρονιάς! Keep the date!

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

### Keyword

Νάουσα

Ξινόμαυρο

Η αμπελουργική ζώνη της Νάουσας είναι η πιο διάσημη περιοχή παραγωγής κρασιού της Βόρειας Ελλάδας. Αναπτύσσεται σε έκταση περίπου 500 ha (με το Ξινόμαυρο να έχει περιοριστεί στα 400 ha) σε ανάγλυφο ομαλό έως έντονα ημιορεινό-ορεινό.

Τα αμπέλια αρχίζουν στα 80 και φτάνουν στα 400 μέτρα υψόμετρο. Εγκατεστημένα σε νοτιοανατολικές πλαγιές στους πρόποδες του Βερμίου έχουν προνομιούχα θέση. Γιατί έτσι προφυλάσσονται από τους ψυχρούς βόρειους ανέμους, ενώ συγχρόνως επωφελούνται από τις ακτίνες του μεσημεριανού ήλιου.

Τα περισσότερα έχουν γραμμική διαμόρφωση (Royat), σε σειρές. Με μέτρια πυκνότητα φύτευσης (2.660 – 4.000 φυτά/ha), είναι κυρίως ξηρικά, αν και το ποσοστό των ποτιστικών διαρκώς αυξάνει, καθώς οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής προκαλούν, συχνά, υδατικό στρες στα φυτά.

Η Νάουσα είναι γνωστή για ερυθρά κρασιά με συναρπαστική πολυπλοκότητα και αντοχή στον χρόνο.

Το κρασί Ονομασίας Προέλευσης Νάουσα (Π.Ο.Π.) φτιάχνεται αποκλειστικά από Ξινόμαυρο.

Ποικιλία γόνιμη, ζωηρή, παραγωγική, με όψιμη ωρίμανση. Πάρα πολύ ευαίσθητη στην ξηρασία και τις υψηλές θερμοκρασίες. Τα σταφύλια της είναι μικρόραγα, έχουν έντονα κόκκινο χρώμα και όξινη γεύση, ακόμη κι όταν είναι ώριμα. Έτσι, λοιπόν, δικαιολογείται το όνομα και η χαρακτηριστική γεύση των κρασιών της.

Ωστόσο, υπάρχει στενή σχέση μεταξύ του τύπου του εδάφους (σύσταση, pH, περιεκτικότητα σε CaCO<sub>3</sub>) και του χαρακτήρα των παραγόμενων κρασιών. Με δυο φράσεις:

- σε εδάφη μέσης έως ελαφριάς μηχανικής σύστασης παράγονται φρέσκα κρασιά, με έντονα φρουτώδη χαρακτήρα και αρκετή φινέτσα,
- ενώ από εδάφη βαριά με ανθρακικό ασβέστιο παράγονται πλούσια βαθύχρωμα κρασιά με δυναμικό αρωματικής πολυπλοκότητας, επιδεκτικά μακρόχρονης παλαίωσης.

Έχουν απομονωθεί 5 κλώνοι Ξινόμαυρου με διακριτά χαρακτηριστικά. Ιδιαίτερη αναφορά γίνεται στους κλώνους V6 Νάουσας και V3 Βελβεντού, από τους οποίους παράγονται κρασιά που εμφανίζουν μικρότερη οξύτητα (υψηλότερο pH) και υψηλότερη συγκέντρωση φαινολικών ουσιών σε σχέση με τον πληθυσμό.

Τα αποτελέσματα μελέτης επαναπροσδιορισμού της ζώνης τεκμηριώνουν την παρουσία 13 υποζωνών με ενιαία εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά, στις οποίες παράγονται Ξινόμαυρα με ευδιάκριτα διαφορετικό χαρακτήρα.

Αμπελώνες στη Γάστρα, τη Στράντζα και τη Ράμνιστα μπορούν να δώσουν Νάουσες άριστης ποιότητας, με αρωματικό πλούτο και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Αμπελώνες στη Μαρίνα δίνουν καλές, τυπικές Νάουσες, με μικρότερη αντοχή στον χρόνο.

Αμπελώνες στον Τρίλοφο είναι ιδανικοί για την παραγωγή ισορροπημένων φρέσκων ερυθρών με έντονα φρουτώδη χαρακτήρα.

# ENHANCE *your* MOMENTS



  
**S. PELLEGRINO®**

*Tastefully Italian*



### Grande Réserve Νάουσα 2013

#### Μπουτάρη Οινοποιητική

Π.Ο.Π. Νάουσα / 15.80€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 100%

**Αμπελώνες:** επιλεγμένοι στη Νάουσα

**Οινοποίηση:** 4 χρόνια ωρίμανσης, εκ των οποίων 2 χρόνια σε δρύινα γαλλικά βαρέλια (Allier, Never 225 lt)

Διαχρονική αξία για τους φίλους του Ξινόμαυρου.

Σαγηνευτική αρωματική πολυπλοκότητα δυνατή ραχοκοκαλιά και φιλικές τανίνες.



### Ράμνιστα 2015

#### Κυρ-Γιάννη

Π.Ο.Π. Νάουσα / 16.80€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 100%

**Αμπελώνες:** Γιαννακοχώρι, Νάουσα

**Οινοποίηση:** 16μηνη παλαίωση σε δρύινα βαρέλια 225l και 500l, 6μηνη στη φιάλη

Η Ράμνιστα 2015 -ως έκφραση μιας σοδειάς που έδωσε ιδιαίτερα εκφραστικά και αρωματικά κρασιά- είναι πλούσια και στέρεη, με ευχάριστη οξύτητα και φρουτώδη επίγευση. Μια Νάουσα σοβαρή, αλλά με χάρη και δύναμη.



### Χαρούλα ερυθρός 2017

#### Αργατία

Π.Γ.Ε. Ημαθία / 8.80€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 50%, Μαυροδάφνη, Μοσχόμαυρο, Νεγκόσασκα 50%

**Αμπελώνες:** Ροδοχώρι, Ημαθία

Η Αργατία μας προτείνει ένα πάντρεμα του Ξινόμαυρου με τις υπόλοιπες ελληνικές ποικιλίες του νομού. Φρέσκο και γοητευτικό ερυθρό, με άφθονα κόκκινα φρούτα, χυμώδες και ισορροπημένο στόμα, καλή δομή και χάρη.



### Νάουσα Alta 2016

#### Αμπελώνες Θυμίουπουλου

Π.Ο.Π. Νάουσα / 16.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 100%

**Αμπελώνες:** Φυτιά, Νάουσα (υψόμετρο > 450μ.)

**Οινοποίηση:** 12μηνη παλαίωση σε βαρέλια

Μια Νάουσα από αμπελώνες σε μεγάλο υψόμετρο. Με ζωηρό φρούτο και μεταξένιες τανίνες, που θα μυήσει τον οινόφιλο στη φίνα πλευρά του Ξινόμαυρου. Φινέτσα και εκφραστική αρωματική παλέτα που ξεκινά από τη βιολέτα και τα φραγκοστάφυλα για να καταλήξει στα γλυκά μπαχαρικά.



### Κτήμα Φουντή 2013

Π.Ο.Π. Νάουσα / 12.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 100%

**Αμπελώνες:** Στράντζα, Νάουσα,

**Οινοποίηση:** 12μηνη παλαίωση σε βαρέλια, 12μηνη στη φιάλη

Ένα Ξινόμαυρο από τον παλιό αμπελώνα της οικογένειας. Με ελκυστικό κόκκινο χρώμα και ανοιχτό μπουκέτο. Αναδύει γλυκά, ώριμα αρώματα φραγκοστάφυλων, κυδωνιού, μαρμελάδας, πύρου και βανίλιας. Τραγανό κι όσο πρέπει στυφό στο στόμα, με κάθε γουλιά γεμίζει το στόμα μας με χάρη και δύναμη μαζί.



**Πρεκνιάρικο 2017****Κτήμα Χρυσοχού**

Π.Γ.Ε. Ημαθία / 14.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Πρεκνάδι 100%**Αμπελώνας:** Στράντζα, Νάουσα,**Οινοποίηση:** βμηνη ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια

Πικάντικα πληθωρικό από την τοπική ποικιλία Πρεκνάδι, με σωστή την αρωματική παρουσία του βαρελιού και ευχάριστη οξύτητα. Καλοφτιαγμένο, γεμάτο λευκό κρασί με χρυσοκίτρινη φορεσιά και πολύπλοκη μύτη. Με προσωπικότητα και αξιόλογη δυναμική παλαίωσης.

**Ευωδέας 2018****Κτήμα Κελεσίδη**

Π.Γ.Ε. Ημαθία / 9.40€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Ξινόμαυρο 70%, Μαλαγουζιά 30%**Αμπελώνας:** Γιαννακοχώρι, Νάουσα / βιολογική καλλιέργεια**Οινοποίηση:** Χ/Μ blanc de noirs, παραμονή με τις οινολάσπες

Κρασί με φρεσκάδα, πλούτο και δροσιστική οξύτητα που ξεπλένει τη γεύση. Η μύτη μάς κατακτά με εξωτικά φρούτα και εσπεριδοειδή, ενώ στο στόμα συνδυάζει άψογα τις δύο ποικιλίες.



## ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

Στην καρδιά της Θεσσαλονίκης ένας υπέροχος χώρος με vintage αέρα είναι έτοιμος να σας προσφέρει τις πιο νόστιμες και μαγευτικές γεύσεις.

Το εστιατόριο Ακαδημία καθημερινά προσφέρει μαθήματα ελληνικής και μεσογειακής γαστρονομίας με καλλιτεχνικές προσεγγίσεις. Το μεγαλείο της τοπικότητας έχει βρει μια θέση στην κουζίνα του chef Κωνσταντίνου Μάρκου.

Ο χώρος διατίθεται για επαγγελματικά γεύματα. Επίσης στον ρινέ χώρο του εστιατόριου, πραγματοποιούνται εικαστικές εκθέσεις, μουσικές βραδιές, αλλά και ποικίλες θεματικές βραδιές (π.χ. θέατρο κλπ).

Άγιου Μηνά 3,  
Πλατεία Εμπορίου, Άνω Λαδάδικα  
τηλ 2310 521803

fb. akadimiaestiatorio  
tripadvisor: akadimia

## Δεκέμβριος

# Οι παγκόσμιες οινικές τάσεις Up & coming περιοχές, ποικιλίες

#upandcomingwines #winetrends



### ΤΙ ΒΑΖΟΥΜΕ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΜΑΣ

**Λαχανικά:** μπρόκολο, πράσα  
**Φρούτα:** κάστανα  
**Θαλασσινά, ψάρια:** αυγοτάραχο  
**Κρέας:** γαλοπούλα  
Αγουρέλαιο, μελομακάρονα!!

### ΣΗΜΕΙΩΝΟΥΜΕ ΣΤΗ GOURMET ATZENTA ΣΑΣ

**Αφρώδη & Φυσαλλίδες  
Αθήνα**  
Εκδήλωση αφιερωμένη  
στα αφρώδη κρασιά.

### Keyword

Οινικές τάσεις

### Ροζέ κρασιά

Μεγάλη αγάπη! Οι πωλήσεις των ροζέ κρασιών συνεχίζουν, σταθερά, να εμφανίζουν εντυπωσιακή αύξηση.

### Αφρώδη κρασιά

Και η ζήτηση για αφρώδη κρασιά σταθερά αυξάνεται. Σούπερ-νέα τάση: φυσαλλίδες από σπάνιες ποικιλίες, ξεχασμένες μεθόδους και περιπετειώδεις οινοποιούς!

### Βιολογική/ βιοδυναμική αμπελοκαλλιέργεια

Στο γενικό πλαίσιο του organic/biodynamic trend, τα φυσικά προϊόντα, παγκοσμίως, αποτελούν μία από τις πιο γρήγορα αναπτυσσόμενες κατηγορίες και ο παγκόσμιος αμπελώνας βάζει το δικό του λιθαράκι στην οικοδόμηση ενός λαμπρού organic/bio μέλλοντος.

### Premium γεύσεις

Ο παγκόσμιος καταναλωτής στο κυνήγι της αναβάθμισης της ποιότητας/κατηγορίας και η premium κατηγορία συνεχώς αυξάνεται. Η τάση «premiumisation» εκτός από την οικονομική δυνατότητα των καταναλωτών σχετίζεται και με τη βελτίωση της γνώσης/ενημέρωσής τους. Λέξεις-κλειδιά: αυθεντικότητα, παράδοση, κληρονομιά!

### Οινοτουρισμός πολυτελείας

Ακολουθώντας την ίδια τάση, γνωστά οινοποιεία επενδύουν στον οινοτουρισμό πολυτελείας. Στη Napa, το Castello di Amorosa προτείνει exclusive ξεναγήσεις με διαμονή σε ξενοδοχείο/αναπαραγωγή κάστρου της Τοσκάνης του 13ου αιώνα, το οποίο φυσικά διαθέτει χώρους οινοποίησης και υπόγεια κελάρια.

### Κρασί σε ποτήρι

Σαν αποτέλεσμα των παραπάνω τάσεων έχει πλέον εδραιωθεί και η δυνατότητα απόλαυσης πολλών και ποιοτικών/ακριβών κρασιών σε ποτήρι. Οι περιεργοί και φιλομαθείς καταναλωτές που θέλουν να διευρύνουν συνεχώς τους ορίζοντές τους έχουν οδηγήσει στη δημιουργία bars και bistrot που εστιάζουν στο κρασί.

mms



*Happy Holidays*



THE MET HOTEL

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS

26ης Οκτωβρίου 48 Θεσσαλονίκη | 26th October str. 48 Thessaloniki  
[www.chandris.gr](http://www.chandris.gr) | [www.themethotel.gr](http://www.themethotel.gr)

M.H.T.E. 09333401540162600, GNTD Ref. No 09333401540162600



### Λύχνος 2018

#### Οινοποιείο Ντουράκης Ανδρέας

Π.Γ.Ε. Κρήτη / 12.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Βιδιανό 100%

**Αμπελώνες:** Αλικαμπο Αποκορώνου, Χανιά, βιολογική καλλιέργεια

Φινέτσα και ωραία, τυπική μύτη με άφθονα άνθη και αρωματικά. Από αμπελώνες σε υψόμετρο 350 μ. στις υπώρειες των Ανατολικών Λευκών Ορέων.

### Διαμαντόπετρα λευκή 2018

#### Οινοποιείο Διαμαντάκη

Π.Γ.Ε. Κρήτη / 11.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Βιδιανό 70%, Ασύρτικο 30%

**Αμπελώνες:** Κάτω Ασίτες, Ηράκλειο Κρήτης (υψόμετρο: 450μ.)

**Οινοποίηση:** 3μηνη παραμονή σε δρύινα βαρέλια

Κορυφαίο δείγμα του Κρητικού ποικιλιακού ντουέτου με εξαιρετικά σύνθετη μύτη: ανθικές πινελιές, ώριμα εσπεριδοειδή και ορκνότητα. Στο στόμα είναι πλούσιο και στρόγγυλο, με αρκετό όγκο και εντυπωσιακή διάρκεια.

### Βιδιανό 2018

#### Οεορς

**Ποικιλιακός οίνος** / 14.80€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Βιδιανό 100%

**Αμπελώνες:** Ηράκλειο

**Οινοποίηση:** αυθόρμητη έναρξη ζύμωσης, ζύμωση σε αμφορείς, βαρέλια 500l και ανοξειδωτες δεξαμενές, χαρμάνιασμα, 6μηνη ωρίμανση σε αμφορείς

Έντονο, πυκνό με ζωηρό φρούτο και ευχάριστη ορκνότητα στη μύτη, μέλι και αλμύρα στην επίγευση. Το Βιδιανό του Νίκου Καρατζά μας αποδεικνύει με μεγαλειώδη τρόπο το ποιοτικό δυναμικό της ποικιλίας.

### Ερυθρές cuvées

Χαρμάνια/συνδυασμός σταφυλιών για την παραγωγή ερυθρών με φρούτο και βελούδινες τανίνες. Ιδού ο δρόμος του ερυθρού μέλλοντος!

### Προσεχείς σταρ!

Στο παγκόσμιο οινικό σύμπαν, τα άγνωστα και εξωτικά σταφύλια δίνουν υλικό στους φανατικούς οινόφιλους, που επιθυμούν διακαώς να διευρύνουν τους γευστικούς τους ορίζοντες με συνεχώς και πιο νέες αφίξεις από σπάνιες ποικιλίες, ξεχασμένες μεθόδους και περιπετειώδεις οινοποιούς!

Για τους ανήσυχους οινόφιλους που θέλουν να εξερευνήσουν περισσότερο εξωτικές νότες, ακολουθεί μία λίστα σχετικά άγνωστων σταφυλιών, ελληνικών και μη.

**Albariño.** Το λευκό σταφύλι της Galicia στη Rias Baixas, μίας από τις ισπανικές περιοχές που έχουν αρχίσει να διεκδικούν όλο και πιο δραστήρια το μερίδιό τους στην παγκόσμια αγορά κρασιού. Δίνει φίνα, αεράτα κρασιά, ντυμένα θαρρείς με την αύρα του ωκεανού.

**Grüner Veltliner.** Το λευκό σταφύλι της Αυστρίας, με το δύσκολο όνομα και την πικάντικη επίγευση, εξελίσσεται ταχύτατα σε αγαπημένο των απανταχού οινοχόων. Θυμηθείτε το!

**Tempranillo.** Το κυρίαρχο ερυθρό σταφύλι της Ισπανίας συμβάλλει δυναμικά στην αυξανόμενη ζήτηση των ερυθρών της χώρας. Τα πιο διάσημα κρασιά του κατάγονται από τη Rioja και τη Ribera del Duero.

**Touriga Nacional.** Το πιο γνωστό ερυθρό σταφύλι της κοιλάδας του Douro και κατ' επέκταση των κρασιών του Porto, αρχίζει να καθιερώνεται και για τα σκούρα, πυκνά ξηρά κρασιά του.

**Βιδιανό:** λευκό σταφύλι, από τις αρχαιότερες αυτόχθονες λευκές ποικιλίες της Κρήτης, που εξελίσσεται σε νέο αστέρι εντός και εκτός νησιού.

**Λημνιώνα:** μια από τις σπάνιες ποικιλίες της Θεσσαλίας. Με σήμα κατατεθέν τον βοτανικό και φρουτώδη χαρακτήρα.

**Μαυροδάφνη:** ερυθρό σταφύλι γνωστό για τα ομώνυμα υψηλόβαθμα και παλαιωμένα γλυκά κρασιά. Ωστόσο, τελευταία, και τα ξηρά κρασιά από Μαυροδάφνη είναι πολλά υποσχόμενα.

# BONDEX



**BONDEX**

## BONDEX Decking Stain

**Ημιδιαφανές βερνίκι εμποτισμού για ξύλινα καταστρώματα εξωτερικά.**

Το BONDEX Decking Stain ενισχύει την φυσική δομή του ξύλου και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλα τα είδη ξυλείας.

- Παρέχει ενισχυμένη προστασία στο ξύλο από τους μύκητες και τη μούχλα.
- Προστατεύει από την υπεριώδη ακτινοβολία.
- Μεγαλύτερη ανθεκτικότητα.
- Υδατοαπωθητικό.

Το BONDEX Decking Stain διατίθεται σε πέντε φυσικούς χρωματισμούς:



Λευκό

Διάφανο

Δρυς

Τικ

Καρυδιά Σκούρη

**DYRUP**

ΜΙΜΗΣ ΠΕΡΑΧΙΑΣ Α.Ε.

Πάροδος Σοφίας Βέμπο, Τ.Θ. 372, Τ.Κ. 570 08 Ιωνία Θεσ/νίκης

Τηλ. 2310-778350-60, Fax: 2310-778369 • e-mail: info@bondex.gr, www.bondex.gr



### Ξινόμαυρο Reserve Παλαιά Κλήματα 2015

#### Κτήμα Άλφα

Π.Ο.Π. Αμύνταιο / 16.70€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** 100% Ξινόμαυρο

**Αμπελώνας:** Αμύνταιο, Αμπέλια και Χελώνες, Single Block

'Μπάρμπα Γιάννης' (υψόμετρο: 660μ.), φυτά > 88 ετών

**Οινοποίηση:** μακρά μεταζυμωτική εκχύλιση, 24μηνη παλαίωση σε βαρέλι, 12μηνη στη φιάλη

Εντυπωσιακό αυτό το Ξινόμαυρο! Κρασί καθρέφτης του terroir: φωτεινό χρώμα, τυπική μύτη με αποξηραμένα δαμάσκηνα, φραγκοστάφυλα, ντομάτα, σφιχτοδεμένο με τιθασευμένες τανίνες και φανταστική οξύτητα που δίνει και... άλλο νόημα στην παλαίωση.

### Λημνιώνα 2017

#### Κτήμα Ζαφειράκη

Π.Γ.Ε. Τύρναβος / 20.50€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Λημνιώνα 100%

**Οινοποίηση:** παλαίωση σε βαρέλια

Γλυκόριζα, λευκό πιπέρι, κεράσι και ώριμη φράουλα. Ιδιαίτερα ελκυστικός ο έντονα βοτανικός χαρακτήρας της Λημνιώνας του Χρήστου Ζαφειράκη. Ένα ερυθρό με φινέτσα, αρωματικό μπουκέτο και ακόμη πιο ελκυστική φρεσκάδα στη γεύση.

### Άγιος Χρόνος 2015

#### Κτήμα Αβαντίς

Π.Γ.Ε. Εύβοια / 24.80€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Syrah 92%, Viognier 8%

**Αμπελώνας:** Αφράτι – Μύτικας, Ευβοία

**Οινοποίηση:** Συνοινοποίηση, μακρά εκχύλιση, 12μηνη παλαίωση σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια

Πυκνό κρασί με εξάισιο αρωματικό βάθος. Πανέμορφα αρώματα μαύρου πιπεριού και άλλα, ζωικά, με άφθονες αλλά στρογγυλές τανίνες, με ιδιαίτερα μακριά επίγευση. Ο Απόστολος Μούντριχας, άριστος γνώστης του Syrah, μας προτείνει το blend που είναι υπεύθυνο για ορισμένα από τα πιο χαρισματικά κρασιά του Ροδανού.

### Αντάρης 2016

#### Κτήμα Μερκούρη

Π.Γ.Ε. Ηλεία / 13.00€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Αυγουσιάτης 60%, Mourvedre 40%

**Αμπελώνας:** Κορακοχώρι, Ηλεία

**Οινοποίηση:** 12μηνη παλαίωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 2ης χρήσης

Ένα πρωτότυπο ντουέτο, παντρεύει τον ανοιχτόχρωμο Αυγουσιάτη με το σκοτεινό, γήινο Mourvedre. Αρώματα βύσσινου, αποξηραμένων βατόμουρων και δέρματος αποκαλύπτονται το ένα μετά το άλλο στο ποτήρι. Στο στόμα, μέτριος όγκος, οξύτητα και ευλύγιστες πολιτισμένες τανίνες.

### Οργίον 2017 Cuvée Biologique

#### Οίνοι Σκλάβος

Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου / 15.60€

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαυροδάφνη 100%

**Αμπελώνας:** Ληξούρι, Κεφαλονιά, βιοδυναμική καλλιέργεια

**Οινοποίηση:** ημέρα τρύγου: φρούτο, αυθόρμητη έναρξη ζύμωσης, ιθαγενείς ζύμες, μηλογαλακτική, 12 μηνη ωρίμαση σε βαρέλι, δεν φιλτράρεται, χαμηλά επίπεδα θειώδους

Ξηρή Μαυροδάφνη με εντυπωσιακά σύνθετο κι ευχάριστο μπουκέτο. Πλούσιο σώμα και ρωμαλέα, στιβαρή δομή.

# ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ & ΧΡΥΣΟ ΜΕΤΑΛΛΙΟ

ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΥ &  
ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2019



# Χάρτης των Γεύσεων

ΚΡΑΣΙΑ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

#MapofFlavours2019

#Hartis2019



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

**30 ΝΟΕ - 1 ΔΕΚ  
2019**

ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ  
ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΕΛΛΙΔΗΣ  
ΗΕΛΕΧΡΟ | ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Οργάνωση:

*Wine Plus*

T: 2310 888.311  
info@wineplus.gr | www.wineplus.gr