

ΚΡΑΣΙ

«Οίνος ευφραίνει καρδίαν ανθρώπου»



Η ιστορία του κρασιού με λίγα λόγια



Η ιστορία του κρασιού ξεκινά χιλιάδες χρόνια πριν, και είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ιστορία της γεωργίας, κεραμοποιίας τον πολιτισμό και την ίδια την ανθρωπότητα.

Πρόσφατα αρχαιολογικά ευρήματα δείχνουν ότι η αρχαιότερη γνωστή μέχρι σήμερα συστηματική καλλιέργεια αμπέλου και παραγωγή κρασιού έγινε στον Καύκασο, κατά την 4^η χιλιετία π.Χ., μεταξύ του σημερινού Ιράν την Αρμενία και την Γεωργία.

3100 π.Χ.: Οι Φαραώ αποκτούν την εξουσία στην Αίγυπτο. Ξεκινούν να παρασκευάζουν ένα κρασί από κόκκινα σταφύλια το οποίο, λόγω της ομοιότητας του με το αίμα, χρησιμοποιείται σε τελετές. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, οι Αιγύπτιοι έρχονται σε επαφή με τους Εβραίους και τους Φοίνικες.

1200-539 π.Χ.: Οι Φοίνικες ως γνωστοί θαλασσοπόροι και έμποροι, μέσω του εκτεταμένου δικτύου εμπορίου τους, έπαιξαν καθοριστικό ρόλο στη διανομή και διάδοση του κρασιού, των σταφυλιών, και της τεχνολογίας οινοποίησης σε όλη τη Μεσόγειο.



800 π.Χ: Η Άνοδος της Ελλάδας και τα ελληνοιστικά χρόνια



Οι Έλληνες, που έχουν μάθει το κρασί από τους Φοίνικες, αρχίζουν να το τελειοποιούν. Το κρασί γίνεται το σύμβολο για το εμπόριο, τη θρησκεία και την υγεία. Ένας θεός γεννιέται προς τιμήν του κρασιού: ο Διόνυσος. Καθώς οι ελληνικές πόλεις αρχίζουν να ανεβαίνουν στην εξουσία, αποικίζουν άλλα εδάφη γύρω από τη Μεσόγειο και, μαζί με τους στρατούς τους, ταξιδεύει και το κρασί.



Μετά την κατάκτηση μιας νέας αποικίας, οι Έλληνες κατοικούσαν την περιοχή, φέρνοντας μαζί τους αμπέλια. Η Σικελία και η νότια Ιταλία ήταν μερικές από τις πρώτες αποικίες ενώ στη συνέχεια το κρασί ταξίδεψε προς τη Ρώμη.



Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία

Η οινολογική τεχνολογία, αναπτύχθηκε θεαματικά κατά τη διάρκεια της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας. Ένα σημαντικό βήμα, ήταν η ανακάλυψη των βαρελιών από τους Ρωμαίους τον 3ο αιώνα μ.Χ. σαν αποτέλεσμα των εμπορικών και στρατιωτικών συναλλαγών με τους Γαλάτες. Τα βαρέλια πια, πήραν την θέση των αμφορέων, και αργότερα τα γυάλινα μπουκάλια ήταν αυτά που συνέβαλλαν στην αναβάθμιση και τελειοποίηση της οινικής τεχνολογίας. Το κρασί πια μπορούσε να αποθηκευτεί να σφραγιστεί με φελλό ακόμη και να παλαιωθεί, προστατεύοντας και βελτιώνοντας σημαντικά τα χαρακτηριστικά του.



Έτσι, η μεταφορά του κρασιού έγινε ευκολότερη συμβάλλοντας και στο να γίνει αναπόσπαστο μέρος της Ρωμαϊκής διατροφής. Σχεδόν όλες οι μεγάλες οινοπαραγωγικές περιοχές της Δυτικής Ευρώπης σήμερα καθιερώθηκαν κατά την Ρωμαϊκή εποχή.



Μεσαίωνας

Κατά τον Μεσαίωνα, το κρασί ήταν ένα κοινό ποτό όλων των τάξεων στο νότο, όπου υπήρχε και μεγάλη καλλιέργεια αμπέλων. Στα βόρεια και ανατολικά, όπου τα σταφύλια ήταν σημαντικά λιγότερα, την θέση του οίνου πήρε η μπίρα. Το κρασί σταδιακά εισήχθη στις βόρειες περιοχές, αλλά ήταν ακριβό, και έτσι σπάνια καταναλώνονταν από τις κατώτερες τάξεις. Το κρασί έγινε απαραίτητο για τους εορτασμούς της Καθολικής εκκλησίας, και οι μοναχοί Βενεδικτίνων έγιναν σταδιακά οι μεγαλύτεροι παραγωγοί κρασιού στη Γαλλία και τη Γερμανία.



15^{ος} - 19^{ος} αι.

Το κρασί ταξιδεύει στον Νέο Κόσμο και μεταφέρεται στο Μεξικό και τη Βραζιλία από τους κατακτητές. Έπειτα εξαπλώνεται σταδιακά στη Νότια Αμερική. Το ταξίδι του κρασιού συνεχίζεται μέσω των κατακτητών σε όλη την Αμερική, την Νότια Αφρική, την Αυστραλία, την Νέα Ζηλανδία.

Στα τέλη του 19ου αιώνα, ήρθε η μεγάλη καταστροφή. Εμφανίστηκε η φυλλοξέρα, ένα έντομο που μεταφέρθηκε από την Αμερική πλήττοντας και καταστρέφοντας σχεδόν όλους τους αμπελώνες της Ευρώπης, μαζί με την παραγωγή κρασιού. Οι επιπτώσεις ήταν καταστροφικές, συμπεριλαμβανομένης και της απώλειας πολλών αυτόχθονων ποικιλιών. Η θετική πλευρά, αυτής της σοβαρής απώλειας, ήταν να οδηγήσει στην ενδυνάμωση των ανθεκτικότερων αμπελώνων της Ευρώπης και την ανάπτυξη των καλλιεργειών του επονομαζόμενου 'Νέου Κόσμου', δηλ. Καλιφόρνια, Αργεντινή, Χιλή, Αυστραλία και Νότια Αφρική.





20^{ος} – 21^{ος} αι.

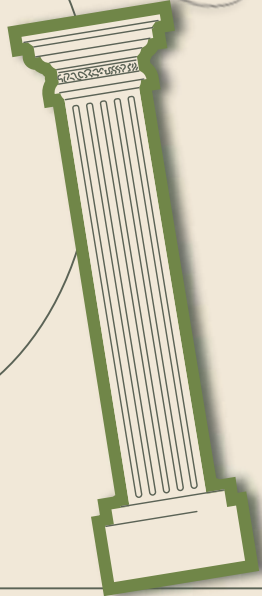
Ο εικοστός αιώνας σημείωσε απίστευτη πρόοδο στις αμπελουργικές και οινολογικές γνώσεις, οδηγώντας στη βαθιά μεταμόρφωση των παραδοσιακών τεχνικών. Στο κελάρι εισήχθησαν νέες τεχνολογίες, όπως η ρύθμιση της θερμοκρασίας και οι δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα. Η παλαίωση σε μικρότερα δρύινα βαρέλια έγινε της μόδας. Ο εικοστός αιώνας ολοκληρώθηκε με την παγκοσμιοποίηση και την ανάπτυξη αναδυόμενων αγορών όπως η Βραζιλία, η Ρωσία, η Ινδία, η Κίνα και η Νότιος Αφρική.

Η νέα χιλιετία ξεκίνησε με μια επιστημονική προσέγγιση της γενετικής και του DNA του κρασιού. Η άλλη κύρια καινοτομία ήταν η αμπελοκαλλιέργεια ακριβείας. Η περιβαλλοντική βιωσιμότητα είναι επίσης επίκαιρη. Τα οινοποικεία υιοθετούν ηλιακή ενέργεια, σταθμούς βιομάζας και πιστοποίηση, ενώ η οργανική προσέγγιση μειώνει, εάν δεν εξαλείφει τη χρήση χημικών προϊόντων.





ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΑΔΑ



Θεός Διόνυσος

Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούν το κρασί αναπόσπαστο κομμάτι της ζωής τους, γι' αυτό και λατρεύουν τον Διόνυσο, τον θεό του κρασιού, του γλεντιού και του θεάτρου. Ο Διόνυσος ή αλλιώς Βάκχος, ήταν πρόσχαρος και πολύ αγαπητός στους ανθρώπους, γιος του πανίσχυρου Δία και της Σεμέλης, της θνητής κόρης του βασιλιά Κάδμου της Θήβας.



Σύμφωνα με τον μύθο, ο Δίας ερωτεύτηκε τη Σεμέλη, κάτι που προκάλεσε την οργή και τη ζήλια της Ήρας. Η Ήρα ξεγέλασε τη Σεμέλη και την έπεισε να ζητήσει από τον Δία, να εμφανιστεί σε εκείνη με τη θεϊκή του μορφή, προκειμένου να αποδείξει ότι την αγαπούσε πραγματικά. Εκείνος παρουσιάστηκε με κεραυνούς και αστραπές, τρομάζοντας την άτυχη κοπέλα που έπεσε νεκρή. Η Σεμέλη όμως, ήταν 6 μηνών έγκυος και ο Δίας κατάφερε να πάρει το έμβρυο και να το τοποθετήσει μέσα στον μηρό του έως ότου ολοκληρωθεί η κύηση και το μωρό θα ήταν έτοιμο να γεννηθεί. Όλο αυτό, φυσικά, συνέβη εν αγνοία της Ήρας. Το μωρό αυτό, λοιπόν, του οποίου η γέννηση είναι ίσως το ίδιο ξεχωριστή με τη γέννηση της Αθηνάς από το κεφάλι του Δία, ήταν ο Διόνυσος, ο οποίος φαίνεται να πήρε το όνομά του από τον πατέρα του, μιας και το πρώτο συνθετικό του ονόματός του παραπέμπει στον Δία.





Ο Διόνυσος μεγάλωσε μακριά από τον Όλυμπο και τον πατέρα του. Οι ακόλουθοί του ήταν οι Μαινάδες, νύμφες των οποίων το κύριο χαρακτηριστικό τους ήταν η μανία τους, οι Σάτυροι και οι Σειληνοί, οι οποίοι ήταν δαίμονες της ελληνικής μυθολογίας. Συνέχισε τα ταξίδια του και στα μέρη που επισκεπτόταν δίδασκε τις τελετές του και την καλλιέργεια της αμπέλου και την παραγωγή του κρασιού. Κάποιοι τον δέχτηκαν ευπρόσδεκτα, κάποιοι άλλοι, όμως, δεν θέλησαν να τον ακούσουν και τον έδιωξαν. Αυτό, φυσικά, προκαλούσε την οργή του θεού και πολλές πηγές αναφέρουν πως όσοι τόλμησαν να του εναντιωθούν, το πλήρωσαν πολύ ακριβά.



Παντρεύτηκε με μια θνητή, την Αριάδνη, στην οποία χάρισε την αθανασία με τη βοήθεια του πατέρα του. απέκτησαν πολλά παιδιά μαζί, με πιο γνωστό τον Οινόπιδον, ο οποίος έγινε ο κυρίαρχος της Χίου.



Σύμφωνα με τον μύθο, ο Διόνυσος παρουσιάζεται ως ένας ώριμος άντρας με μακριά γενειάδα και με μακριές ρόμπες από δέρμα πάνθηρα ή από δέρμα ελαφιού. Τις περισσότερες φορές εμφανίζεται τυλιγμένος με άμπελο και κισσό, κρατώντας ένα κύπελλο, τον κάνθαρο. Άλλες φορές πάλι εμφανίζεται ως ένας νεαρός άντρας χωρίς γένια και με ελάχιστα ρούχα. Για αυτό, άλλωστε, πολλές φορές αναφερόμαστε στον Διόνυσο ως «ο αιώνιος έφηβος των θεών». Όταν ο Διόνυσος είχε διαδώσει το όνομα, τη φήμη του και την τελετουργία του σε όλο τον κόσμο, σταμάτησε τα ταξίδια του και επέστρεψε στον Όλυμπο.



ΓΙΟΡΤΕΣ ΠΡΟΣ ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΘΕΟΥ

Μικρά και Μεγάλα Διονύσια

Τα Μικρά Διονύσια τελούνταν το μήνα Δεκέμβριο. Σε αυτά γίνονταν συμπόσια με μουσική και χορό, δραματικοί αγώνες, δημόσιοι κώμοι, πομπές κανηφόρων και φαλληφορίες. Στις φαλληφορίες γίνονταν πομπικές μεταφορές φαλλών από δέρμα ή ξύλο με συνοδεία φαλλικών ασμάτων, μέσα από τα οποία διαμορφώθηκε με το πέρασμα των χρόνων, η Κωμωδία.

Τα Μεγάλα Διονύσια ήταν γιορτή προς τιμή του Διονύσου Ελευθερέως. Θεσμοθετήθηκαν από τον τύραννο Πεισίστρατο και τελούνταν το Μάρτιο, ένα μήνα μετά τα Ανθεστήρια.

Ανθεστήρια

Ήταν μεγάλη ετήσια γιορτή τελούμενη στην Αττική και σε πολλές πόλεις στα τέλη Φεβρουαρίου. Διαρκούσε τρεις μέρες, κατά τις οποίες οι Αθηναίοι δοκίμαζαν το κρασί της νέας χρονιάς μέσα σε μια ενθουσιώδη ατμόσφαιρα. Οι τρεις μέρες αποκαλούνταν αντίστοιχα Πιθογία, Χόες και Χύτροι.

Λήναια

Τελούνταν το μήνα Γαμηλίωνα, τέλη Ιανουαρίου περίπου. Ο Διόνυσος θεωρούνταν στη γιορτή αυτή ως θεός του καινούργιου κρασιού και γι' αυτό λατρεύονταν ως Λήναιος. Πρόσφεραν το νέο κρασί στο ναό του θεού και ύστερα μαζεύονταν σε ένα συμπόσιο και έπιναν. Επίσης γίνονταν αγώνες κωμωδίας και τραγωδίας. Ακολουθούσε πομπή μέσα στην πόλη, τραγουδώντας ύμνους και διθυράμβους προς τιμή του. Η πομπή κατέληγε στο ιερό του *Ληναίου Διονύσου*, όπου θυσίαζαν ένα τράγο.



Στην αρχαιότητα, πολλοί ασχολούνται με το κρασί και εξαίρουν τις αρετές του. Εκτός από την τέρψη των αισθήσεων, ήταν ιδιαίτερα χρήσιμο και στη φαρμακευτική, αλλά και απαραίτητο για τις σπονδές στους θεούς.

Στα συμπόσια (συν+πίνειν) το κρασί έρεε άφθονο διευκολύνοντας την επικοινωνία μεταξύ των συνδαιτυμόνων και δημιουργώντας ατμόσφαιρα πρόσφορη για την ανάπτυξη φιλοσοφικών συζητήσεων. Δεν συμπαθούσαν καθόλου την κατάχρηση και την υπερβολική κατανάλωση του κρασιού, γι' αυτό έπιναν το κρασί με νερό, ώστε να έχουν μόνο το ευεργετικό του αποτέλεσμα, αλλά ταυτόχρονα να μπορούν να αποφεύγουν τις δυσάρεστες επιπτώσεις της μέθης.

Έδιναν μεγάλη σημασία στην αναλογία του νερού με το κρασί, η οποία συνήθως ήταν, στο μισό ή τρία μέρη νερό και δύο κρασί. Το νερό, ανάλογα με την εποχή, ήταν χλιαρό ή κρύο. Μερικές φορές έριχναν μέσα και παγάκια, που τα έφερναν από τα βουνά και τα διατηρούσαν μέσα σε άχυρα. Βέβαια, το παγωμένο κρασί ήταν μια πολυτέλεια. Τα δροσερά πηγάδια, ήταν σχεδόν απαραίτητα αφού χρησίμευαν, για ψυγεία και τα καλά σπίτια φρόντιζαν να έχουν τους ειδικούς κάδους (ψυκτήρες) όπου έβαζαν και χιόνι για να παγώνει, όχι μόνο το κρασί αλλά και το νερό. Ακόμη, έβαζαν συχνά μέσα στα κρασιά τους και διάφορα αρώματα, όπως θυμάρι, μέντα, γλυκάνισο, δεντρολίβανο, μυρτιά, ακόμη και μέλι, αλλά ποτέ ρετσίνη. Ένα τόσο ευωδιαστό κρασί έπαιρνε και το χαρακτηριστικό του όνομα, το έλεγαν «τρίμα».





ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΑΔΑ

Το κρασί φτιαχνόταν με διαφορετικούς τρόπους από αυτούς που ξέρουμε σήμερα. Ο τρύγος ήταν μια πολυήμερη πανηγυρική διαδικασία και συνοδευόταν από μουσική. Αρχικά τα σταφύλια έμεναν στο ήλιο για να αφυδατωθούν. Μετά ακολουθούσε το πάτημα που γινόταν με χορευτικές κινήσεις υπό τον ήχο μουσικής. Ο μούστος έμπαινε σε μεγάλα πιθάρια που τοποθετούνταν σε δροσερά και σκιερά μέρη όπου έβραζε επί 5 μέρες. Αφού συνέλεγαν το γλυκό υγρό από τον αφρό, αποθήκευαν τον μούστο σε πιθάρια που τα έχωναν στο χώμα. Τα σκέπαζαν, και τα άνοιγαν αφού είχε μπει για τα καλά ο χειμώνας, ενώ κάποιοι περίμεναν ακόμη και την άνοιξη για να ψηθεί καλύτερα το κρασί.

Κάθε τοποθεσία είχε τον δικό της παραδοσιακό τρόπο παρασκευής του κρασιού, αλλά όλοι σχεδόν έριχναν στον μούστο αλατισμένο νερό ή ακόμη και θαλασσινό γιατί πίστευαν ότι έτσι το κρασί δεν θα προκαλούσε μέθη και θα ήταν εύπεπτο. Με τα πρώτα ποτήρια του καινούριου κρασιού έκαναν σπονδές στο θεό Διόνυσο. Τέσσερα κύρια είδη κρασιού ήταν γνωστά, ανάλογα με το χρώμα, το κόκκινο, το λευκό το κίτρινο και το μαύρο. Το λευκό ήταν ελαφρύ, το κίτρινο είχε ξινή γεύση, ενώ το κόκκινο και το μαύρο ήταν γλυκά και γι αυτόν τον λόγο και πιο δημοφιλή.



ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΣΗΜΑΣΙΑ

Η τεράστια οικονομική σημασία του οίνου είχε ως αποτέλεσμα τη νομοθετική του προστασία, σύμφωνα με την οποία απαγορεύονταν η νοθεία. Στην αρχαία Ελλάδα μάλιστα, για πρώτη φορά επινοήθηκε η έννοια της Ονομασίας Προέλευσης του κρασιού. Έτσι βλέπουμε σε κείμενα να αναφέρονται ο Χίος οίνος, ο Λέσβιος οίνος, ο Θάσιος οίνος, ο Πράμνιος οίνος (από την Ικαρία). Σε ναυάγια που ανακαλύφθηκαν στη θάλασσα της Μεσογείου, αλλά και στον Εύξεινο Πόντο μέχρι και στις Ινδίες, βρέθηκαν αμφορείς από τη Χίο, τη Θάσο, τη Σάμο, τη Ρόδο, ευρήματα που μαρτυρούν το μεγάλο εμπόριο κρασιών που προέρχονταν από την Ελλάδα. Η κάθε πόλη κράτος είχε μάλιστα για το κρασί της το δικό της σχήμα αμφορέα, με ειδική σφραγίδα που πιστοποιούσε την περιοχή που το παρήγε. Το σχήμα των αμφορέων ήταν τέτοιο που τούς επέτρεπε να σφηνώνουν και να μπαίνουν σε σειρές μέσα στα αμπάρια των πλοίων, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η ασφαλής μεταφορά του κρασιού στη μεγαλύτερη δυνατή ποσότητα.



Για το εμπόριο του οίνου οι αρχαίοι είχαν μέτρο τον αμφορέα, του οποίου υποδιαίρεση ήταν ο χους (12 χόες=1 αμφορέας), του χόος υποδιαίρεση ήταν η κοτύλη (12 κοτύλες=1 χους), και της κοτύλης ο κύαθος (6 κύαθοι=1 κοτύλη).

Οι τιμές του οίνου δεν ήταν υψηλές ακόμη και για τις ανώτερες ποιότητες. Η απεικόνιση σαφυλιού σε αρχαία νομίσματα δείχνει το μέγεθος της διάδοσης του σχετικού προϊόντος και αποτελεί κατά κάποιο τρόπο και διαφήμιση του προϊόντος.



ΑΓΓΕΙΑ ΟΙΝΟΥ

Για την αποθήκευση, μεταφορά, πόση του οίνου οι αρχαίοι Έλληνες μεταχειριζόταν τα εξής:

Αμφορέας

Αγγείο συνήθως πήλινο, ή και μέταλλο (χάλκινο, ορειχάλκινο, αργυρό, ακόμη και χρυσό), αλλά και ξύλινο, υάλινο, μαρμάρινο, πέτρινο, εξογκωμένο στο μέσον, με στενό λαιμό και δύο λαβές. Για τον οίνο χρησιμοποιούνται συνήθως αμφορείς με οξύ πυθμένα ώστε να βυθίζονται στο χωμάτινο δάπεδο των υπογείων αποθηκών. Οι μικροί αμφορείς μπορούσαν και να κρεμαστούν σε τοίχο ή να στηρίζονται σ' αυτόν.



Φιάλη

Κυρίως πήλινα αγγεία ποικίλων σχημάτων, φέροντα επιγραφές και διακοσμήσεις.



Κρατήρας

Αγγείο μεγάλου μεγέθους, πήλινο, ή χάλκινο, ή και αργυρό, ή και χρυσό, σφαιρικό στην κοιλιά με στενό και κοντό λαιμό και με ανοιχτό στόμιο, με δύο λαβές στο κάτω μέρος της κοιλιάς, κοσμημένο με παραστάσεις. Χρησίμευε για την ανάμιξη του οίνου με νερό κατά τις ιεροτελεστίες και τα συμπόσια.



Κάνθαρος

Με στόμιο πλατύ και βαθιά κοιλία, φέρει δύο λαβές που αρχίζουν από το κάτω μέρος της κοιλίας και απολήγουν κυκλικά στο άνω άκρο των χειλέων, στηρίζεται σε ψηλό ή χαμηλό πόδι με βάση. Συνήθως πήλινο, αλλά και από χαλκό, ή αργυρό, ή χρυσό, κοσμημένο με αγγειογραφίες και εγχάρακτες ή έκτυπες παραστάσεις.

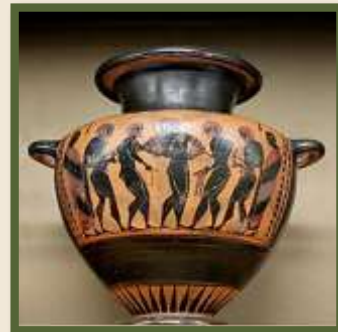
Κύλιξ

Η κύλιξ έχει κυκλικό σχήμα, έχει ένα υψηλό πόδι, δύο λαβές, και ευρύ στόμιο. Πήλινη ή υάλινη ή αργυρή ή χρυσή, διακοσμημένη ή ζωγραφιστή, χρησίμευε για την πόση.



Υδρία

Συνήθως πήλινο αγγείο, εξογκωμένο στο μέσον, με στόμιο και βάση ευρέα. Έχει δύο μικρές λαβές στα πλάγια του στομίου και μία μεγάλη κάθετη από το χείλος του στομίου μέχρι την αρχή της κοιλίας. Χρησίμευαν για την αποθήκευση κυρίως νερού, αλλά και γεμάτες οίνο τοποθετούνταν μέσα στη γη για καλύτερη διατήρηση του περιεχομένου.



Οινοχόη

Από πηλό ή μέταλλο, με εξογκωμένη κοιλία και λαιμό που απολήγει σε προχόη, με λαβή που αρχίζει από το άνω μέρος της κοιλίας και καταλήγει στο άκρο της προχόης. Χρησίμευε για τη μεταφορά οίνου από τον κρατήρα στα εκπώματα (ποτήρια). Μερικές οινοχόες φέρουν στη λαβή μικρές οπές ή κρίκους για να περνά ιμάντας και να αναρτώνται.



Κύαθος

Μικρό αγγείο με μακριά λαβή για να φτάνει στον πυθμένα του κρατήρα (σαν σύγχρονη κουτάλα) από χαλκό ή πολύτιμο μέταλλο, χρησίμευε για την άντληση του οίνου από τον κρατήρα και την πλήρωση των ποτηριών. Χρησίμευε και σαν μετρικό αγγείο.



Στάμνος

Πήλινο αγγείο για την εναπόθεση οίνου.



Κοτύλη-Σκύφος


Χρησίμευε ως ποτήρι από τους ομηρικούς χρόνους. Από πηλό, αλλά και αργυρό ή χρυσό, χρησίμευε και ως ιερατικό σκεύος.





ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΙΕΣ

Το κρασί κατέχει σημαντική θέση στην ιερουργία, επομένως στις θρησκείες του κόσμου.

- ❖ Στους Εβραίους το κρασί είναι πολύ εύχρηστο, σαν φυσικό προϊόν της Παλαιστίνης, ιδίως στους γάμους, στις γιορτές και στη διαδικασία – τελετή της περιτομής.
 - ❖ Οι Ρωμαίοι έκαναν χρήση οίνου, απαγόρευαν όμως αυτόν απολύτως στις γυναίκες.
 - ❖ Στους Βίκιγκς ο Φρέι ήταν ο Θεός του γάμου και της βλάστησης. Όταν έσπερναν τις συγκομιδές τους, σκόρπιζαν ψωμί και έχυναν κρασί ή μπύρα στο χώμα. Το έκαναν αυτό γιατί ελπίζανε ότι θα ευχαριστιόταν ο Φρέι και θα έκανε τις συγκομιδές τους μεγάλες.
 - ❖ Στην Αρχαία Αίγυπτο πιθάρια οίνου συνόδευαν τον νεκρό, όπως μας αποκαλύπτει ο τάφος του Τουταγχαμών, στο ταξίδι του πέραν του τάφου.
 - ❖ Στο Ισλάμ απαγορεύεται η χρήση οίνου
- 

Ο οίνος στο Χριστιανισμό




Ο οίνος εξυμνείται στην Αγία Γραφή « οίνος ευφραίνει καρδίαν ανθρώπου » στην καλή του χρήση και συνιστάται από τον Απόστολο Παύλο, άλλοτε δε αποδοκιμάζεται και αποτελεί πηγή πολλών κακών, όταν υπάρχει κατάχρησή του.

Κατά την Π. Διαθήκη ο Νώε, μετά τον καταυλισμό έγινε ο πρώτος γεωργός της γης και φύτεψε αμπελώνα.

Στην Καινή Διαθήκη, ο Χριστός αρχίζει τα θαύματά του με την μετατροπή νερού σε κρασί στο γάμο της Κανά. Κυρίως όμως ο οίνος ευλογείται και καθαγιάζεται στον μυστικό Δείπνο διότι χρησιμοποιείται στην πρώτη σύσταση του Μυστηρίου της Θείας Ευχαριστίας.



- ❖ Στην Εκκλησία μας ο οίνος χρησιμοποιείται σε ποικίλες λειτουργικές χρήσεις. Κυρίως όπως προαναφέρθηκε σαν ένα από τα δύο συστατικά της Θ. Ευχαριστίας αναμεμιγμένος με νερό και μεταβαλλόμενος σε αίμα Χριστού. Γι' αυτό ανέκαθεν προτιμάται ερυθρός οίνος για να προσομοιάζει στο αίμα Κυρίου.
- ❖ Επίσης στο μυστήριο του γάμου προσφέρεται στους νεόνυμφους κοινόν ποτήριον οίνου που δηλώνει την συμμετοχή στις χαρές και τις λύπες της συμβίωσης. Στην αρτοκλασία μαζί με τους άρτους παρατίθενται φιάλες ελαιόλαδου και κρασιού. Τέλος οίνος χρησιμοποιείται κατά τα εγκαινία ναού προς απόπλυνση της Αγίας Τραπέζης καθώς και στην πλύση των νεκρών λαϊκών.



Η παραγωγή
του κρασιού
σήμερα





Η παραγωγή κρασιού γίνεται εδώ και χιλιάδες χρόνια. Δεν είναι μόνο μια τέχνη, αλλά και επιστήμη. Η παραγωγή κρασιού είναι μια φυσική διαδικασία που απαιτεί ελάχιστη ανθρώπινη παρέμβαση, αλλά κάθε οينوποιός καθοδηγεί τη διαδικασία μέσω διαφορετικών τεχνικών. Γενικά, υπάρχουν πέντε βασικά στάδια της διαδικασίας παραγωγής κρασιού: συγκομιδή, σύνθλιψη και πίεση, ζύμωση, διαύγαση, ωρίμανση και εμφιάλωση. Οι παραγωγοί κρασιού ακολουθούν συνήθως αυτά τα πέντε βήματα, αλλά προσθέτουν παραλλαγές και αποκλίσεις κατά μήκος της διαδρομής για να κάνουν το κρασί τους μοναδικό.

Τρύγος



Ο τρύγος είναι το πρώτο βήμα στη διαδικασία παραγωγής κρασιού και ένα σημαντικό μέρος της διασφάλισης νόστιμου κρασιού. Τα σταφύλια είναι τα μόνα φρούτα που έχουν τα απαραίτητα οξέα, εστέρες και τανίνες για να κάνουν φυσικό και σταθερό κρασί. Οι τανίνες είναι στοιχεία που κάνουν το κρασί ξηρό και προσθέτουν πικρές νότες και στυπτικότητα σε αυτό. Τη στιγμή της συλλογής των σταφυλιών καθορίζεται η οξύτητα, η γλυκύτητα και η γεύση του κρασιού. Το να αποφασίσει ο οινοποιός πότε ήρθε η ώρα για τρύγο χρειάζεται επιστημονικές γνώσεις καθώς και συνεχή δοκιμή και μετρήσεις των σταφυλιών. Η οξύτητα και η γλυκύτητα των σταφυλιών θα πρέπει να είναι σε τέλεια ισορροπία για να έρθει η ώρα του τρύγου αλλά η συγκομιδή εξαρτάται επίσης σε μεγάλο βαθμό από τον καιρό.

Ο τρύγος μπορεί να γίνει χειρωνακτικά ή μηχανικά. Πολλοί οινοπαραγωγοί προτιμούν να τρυγούν με το χέρι επειδή η μηχανική συγκομιδή μπορεί να έχει δυσκολίες για τα σταφύλια και τον αμπελώνα. Μόλις τα σταφύλια μεταφερθούν στο οινοποιείο, ταξινομούνται και αφαιρούνται τα σάπια ή τα υπερώριμα σταφύλια.

Θραύση και πίεση

Αφού τα σταφύλια ταξινομηθούν, είναι έτοιμα για να αφαιρεθούν τα στέμφυλα και να πιεστούν. Για πολλά χρόνια, οι άνδρες και οι γυναίκες το έκαναν με το χέρι και πατούσαν τα σταφύλια με τα πόδια τους. Σήμερα, οι περισσότεροι οινοπαραγωγοί το κάνουν αυτό μηχανικά. Οι μηχανικές πρέσες σπάζουν ή τρυγούν τα σταφύλια και παράγουν αυτό που ονομάζουμε μούστος. Ο μούστος είναι ουσιαστικά πρόσφατα πιεσμένος χυμός σταφυλιών που περιέχει τις φλούδες, τους σπόρους και τα στερεά μέρη του σταφυλιού. Η μηχανική συμπίεση έφερε τεράστιο υγειονομικό κέρδος καθώς και την αύξηση της μακροζωίας και της ποιότητας του κρασιού.



Για το λευκό κρασί, ο οινοποιός θα συνθλίψει γρήγορα και θα πιέσει τα σταφύλια για να διαχωρίσει το χυμό από τις φλούδες, τους σπόρους και τα στερεά. Αυτό αποτρέπει την επιρροή του ανεπιθύμητου χρώματος και των τανινών στο κρασί. Για να παραχθεί το κόκκινο κρασί, από την άλλη, ο μούστος παραμένει σε επαφή με τις φλούδες για να αποκτήσει γεύση, χρώμα και πρόσθετες τανίνες.



Ζύμωση



Μετά τη σύνθλιψη και την πίεση, η ζύμωση μπαίνει στο παιχνίδι. Ο μούστος ή ο χυμός μπορεί να αρχίσει να ζυμώνεται φυσικά μέσα σε 6-12 ώρες όταν έχει βοήθεια από άγριες ζύμες στον αέρα. Ωστόσο, πολλοί οινοπαραγωγοί παρεμβαίνουν και προσθέτουν μια εμπορική καλλιιεργημένη μαγιά για να εξασφαλίσουν συνέπεια και να προβλέψουν το τελικό αποτέλεσμα. Η ζύμωση συνεχίζεται μέχρις ότου όλα τα σάκχαρα μετατραπούν σε αλκοόλη και έτσι παράγεται ξηρός οίνος. Για να δημιουργηθεί ένα γλυκό κρασί, οι οινοπαραγωγοί θα σταματήσουν μερικές φορές τη διαδικασία πριν να μετατραπεί όλη η ζάχαρη. Η ζύμωση μπορεί να διαρκέσει από μερικές ημέρες έως ένα μήνα ή και περισσότερο.



Διαύγαση

Μόλις ολοκληρωθεί η ζύμωση, αρχίζει η διαύγαση. Η διαύγαση είναι η διαδικασία στην οποία αφαιρούνται στερεά όπως νεκρά κύτταρα ζυμομυκήτων, τανίνες και πρωτεΐνες. Το κρασί μεταφέρεται σε ένα διαφορετικό δοχείο, όπως βαρέλι δρυός ή μια δεξαμενή από ανοξείδωτο χάλυβα. Το κρασί μπορεί στη συνέχεια να διαυγαστεί



Το fining γίνεται όταν προστίθενται ουσίες στο κρασί για να γίνει πιο διαυγές. Για παράδειγμα, ένας οινοποιός μπορεί να προσθέσει μια ουσία όπως ο πηλός που θα προσκολληθεί στα ανεπιθύμητα σωματίδια. Αυτό θα τα ωθήσει στο κάτω μέρος της δεξαμενής. Η διήθηση γίνεται με τη χρήση φίλτρου για τη σύλληψη των μεγαλύτερων σωματιδίων του κρασιού. Το διαυγές κρασί στη συνέχεια μεταφέρεται σε άλλη δεξαμενή και προετοιμάζεται για εμφιάλωση ή παλαίωση.



Παλαίωση και εμφιάλωση

Η ωρίμανση και η εμφιάλωση είναι το τελικό στάδιο της διαδικασίας παραγωγής κρασιού. Ένας παραγωγός κρασιών έχει δύο επιλογές: η να εμφιαλώσει αμέσως το κρασί ή να το κρατήσει για παλαίωση. Περαιτέρω παλαίωση μπορεί να γίνει σε φιάλες, δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα ή δρύινα βαρέλια. Η ωρίμανση του κρασιού στα δρύινα βαρέλια θα παράγει ένα ομαλότερο, στρογγυλό και πιο αρωματισμένο κρασί. Αυξάνει επίσης την έκθεση του κρασιού στο οξυγόνο ενώ παλαιώνει, μειώνοντας τις τανίνες και βοηθώντας το κρασί να φτάσει στη βέλτιστη κατάστασή του. Οι ανοξείδωτες δεξαμενές χρησιμοποιούνται συνήθως για λευκά κρασιά. Μετά την ωρίμανση, τα κρασιά εμφιαλώνονται είτε με φελλό είτε με βιδωτό πώμα, ανάλογα με την προτίμηση του οιοποιοού.



ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ RED VINIFICATION

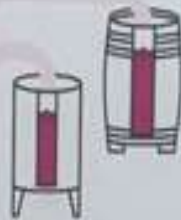
1 Τρύγος
Harvest picking



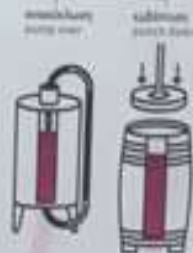
2 Ελασπητής - Σπαστήρας
Destemmer - Crusher



3 Αλκοολική ζύωση στους 28°C
Alcoholic fermentation at 28°C



4 Διάσπαση σταφυλιών
Maceration of the "skin"



5 Πρώσιμος
Free-run wine



6 Πνευματικό πιεστήριο
Pneumatic press



7 Ωρίμανση - Παλιολογία
Maturation - Aging



8 Εμπύκνωση
Bottling





ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ



Ο οινoturισμός αποτελεί μια νέα μορφή εναλλακτικού τουρισμού η οποία θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως παρακλάδι του αγροτουρισμού αλλά με σημαντικές διαφοροποιήσεις. Εστιάζει σε μια συγκεκριμένη δραστηριότητα, την παραγωγή κρασιού και περιλαμβάνει επισκέψεις σε αμπελώνες και οινοποιεία παράλληλα με την απόλαυση όλων των ανέσεων που προσφέρει ο τουρισμός όπως εστιατόρια, ξενοδοχεία, πολιτιστικές εκδηλώσεις, υπαίθριες δραστηριότητες κλπ.



Επειδή όμως το κρασί είναι πρώτα απ' όλα προϊόν πολιτισμού, ο επισκέπτης στο ταξίδι του στον κόσμο του κρασιού, μπορεί να συνδυάσει κάθε οινοπαραγωγική περιοχή με έναν σημαντικό αρχαιολογικό χώρο που την έχει καθορίσει, ώστε να έχει μια συνολική εικόνα του τόπου.

Η Ελλάδα, με ιστορία αιώνων στην καλλιέργεια της αμπέλου και διεθνή φήμη για πολλές από τις ποικιλίες και τα κρασιά της, συγκεντρώνει πολλά στοιχεία οινoturιστικού ενδιαφέροντος, όπως φυσικές ομορφιές, χαρακτηριστικά τοπικά προϊόντα και κουζίνα, μουσεία και αρχαία μνημεία.





Οι δραστηριότητες του οινοτουρισμού περιλαμβάνουν επισκέψεις από οργανωμένα γκρουπ τουριστών σε οινοποιεία όπου πραγματοποιείται η παραγωγική διαδικασία του κρασιού. Αυτά βρίσκονται κυρίως μέσα σε κτήματα ή κοντά στον χώρο της αμπελοκαλλιέργειας για να βρίσκονται συγκεντρωμένα όλα τα στάδια της παραγωγής. Σε ένα τέτοιο οργανωμένο κτήμα ο επισκέπτης έχει την δυνατότητα να παρακολουθήσει όλη την διαδικασία για την παραγωγή του κρασιού από την αρχή έως το τέλος. Να γνωρίσει τις ιδιαιτερότητες κάθε κρασιού και πώς οι ιδιότητες του εδάφους, το κλίμα και η ποικιλία των σταφυλιών επιδρούν στο κρασί. Αρχικά θα δει πως γίνεται η συγκομιδή των σταφυλιών από τα αμπέλια και αμέσως μετά την παραγωγή του κρασιού στο αρχικό του στάδιο μέσω της άλεσης των σταφυλιών από τα μηχανήματα οινοποίησης.

Εκτός βέβαια από την απλή παρακολούθηση μπορεί να υπάρξει και η ενεργή συμμετοχή τους σε αυτήν. Μπορούν δηλαδή ως επισκέπτες να βοηθήσουν με σκοπό να αποκτήσουν κάποιες γνώσεις για το αντικείμενο της οινοπαραγωγής αλλά και μια μοναδική εμπειρία για κάτι που μέχρι τώρα τους ήταν εντελώς άγνωστο. Αφού παρακολουθήσουν όλη την διαδικασία μέχρι το τελευταίο στάδιο της αποθήκευσης του κρασιού στις δεξαμενές, η επόμενη δραστηριότητα είναι η δοκιμή των κρασιών του οινοποιείου τα οποία είναι έτοιμα για κατανάλωση. Όλες οι δοκιμές βέβαια συνοδεύονται με αντίστοιχα εδέσματα από τοπικά προϊόντα τα οποία μπορεί να αποτελούν ιδιαίτερο γνώρισμα μαγειρικής του κάθε τόπου.



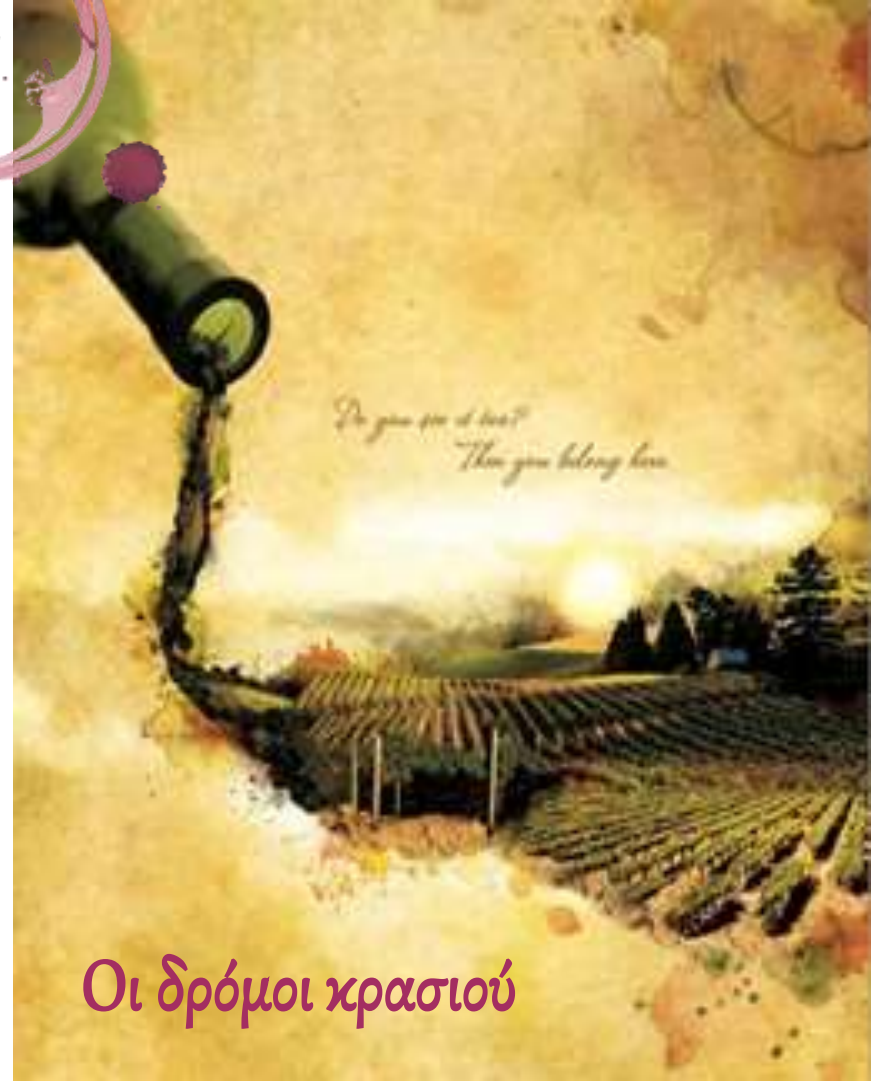
Σε ορισμένα οινοποιεία λειτουργούν και ξενώνες ή μικρά καταλύματα στα οποία διαμένουν οι επισκέπτες κατά την διάρκεια των διακοπών τους παρέχοντας έτσι ένα πλήρες πακέτο διακοπών οινοτουρισμού.



Marques de Riscal, Ισπανία

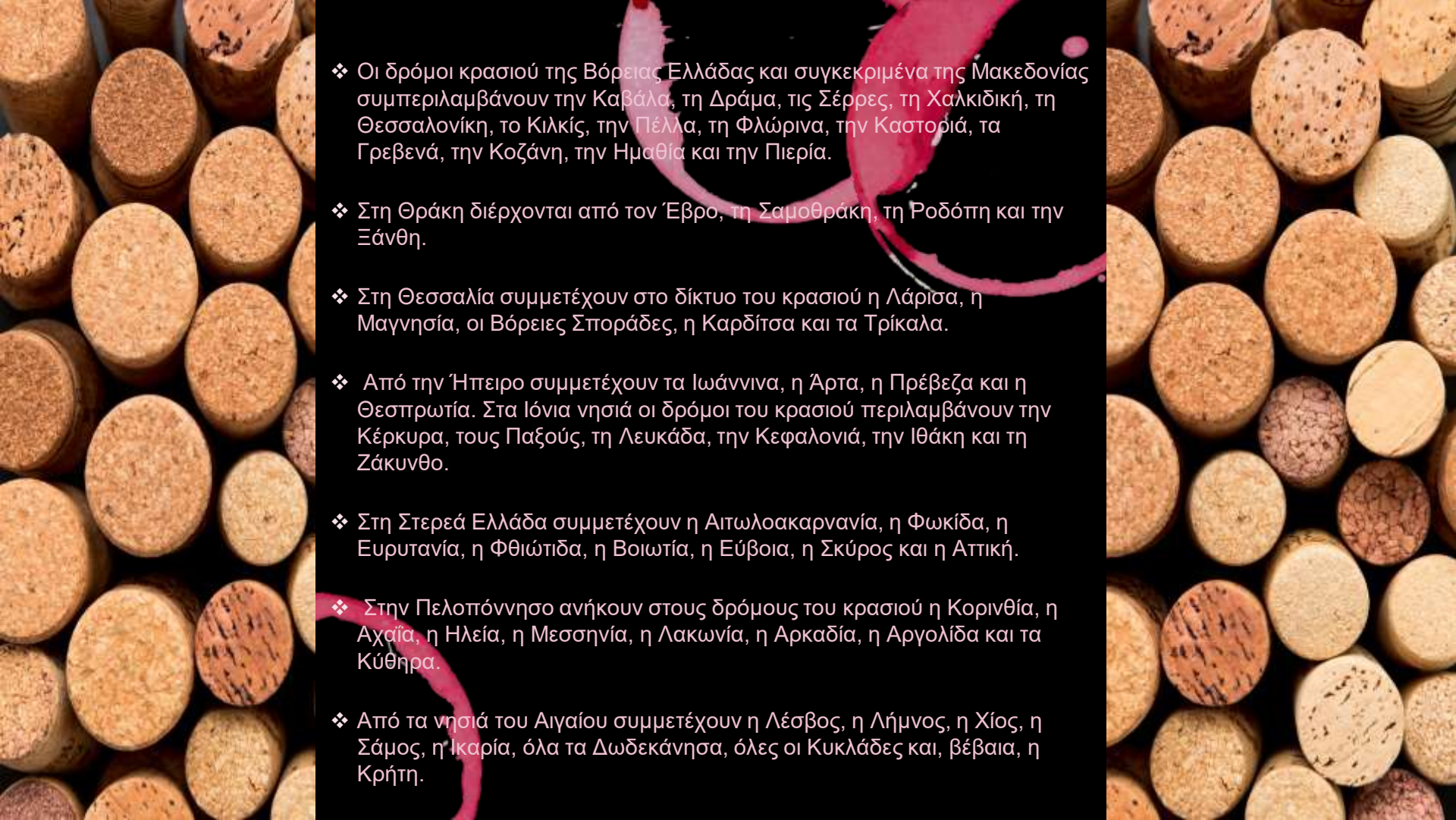
Ο Οινοτουρισμός δεν δημιουργήθηκε μόνο για τους λάτρεις του κρασιού αλλά και για εκείνους που είναι λάτρεις της φύσης και επιθυμούν να χαλαρώσουν απολαμβάνοντας το ήσυχο περιβάλλον των οινοποιείων της υπαίθρου. Εκτός από το περιβάλλον, οι επισκέπτες μπορούν να θαυμάσουν και τα ίδια τα οινοποιεία, καθώς στις μέρες μας, οι σύγχρονοι οινοποιοί δίνουν μεγάλη έμφαση στο στυλ και έχουν μετατρέψει τα οινοποιεία τους σε αρχιτεκτονικά έργα τέχνης.

Πολλές χώρες θεωρούν τον Οινοτουρισμό μια ενδιαφέρουσα ευκαιρία για ανάπτυξη των αγροτικών περιοχών αλλά και ένα μοντέλο για τη βελτίωση της οικονομίας της υπαίθρου. Για την επίτευξη αυτού του στόχου έχουν δημιουργήσει σχέδια για την ανάπτυξη και την προώθηση του οινοτουρισμού. Στην Ελλάδα η ανάπτυξη του οινοτουρισμού μπορεί να μην βρίσκεται σε αρκετά ώριμο σημείο αλλά αποτελεί ένα εξαιρετικής δυναμικής τουριστικό προϊόν. Σε αυτό έχει συμβάλει και η δημιουργία των δρόμων του Κρασιού, σχεδιασμένων δηλαδή διαδρομών, συνήθως οδικών που διέρχονται από τοποθεσίες οι οποίες φημίζονται για την παραγωγή κρασιού. Στόχος τους είναι η γνωριμία του κοινού με τον κάθε τόπο, μέσω της παράδοσης της αμπελουργίας και της οινοποίησης. Κατά μήκος των διαδρομών αυτών συναντά κανείς επισκέψιμα οινοποιεία, αμπελώνες, γραφικά χωριουδάκια, φανταστικά τοπία και παραδοσιακούς ξενώνες. Επίσης μπορεί να γευτεί τοπικά κρασιά, διάφορους οινομεζέδες και να μάθει τα μυστικά της παρασκευής κρασιού μέσω των ξεναγήσεων που διοργανώνονται από ειδικούς των οινοποιείων.



*Do you see it best?
Then you belong here.*

Οι δρόμοι κρασιού

- 
- ❖ Οι δρόμοι κρασιού της Βόρειας Ελλάδας και συγκεκριμένα της Μακεδονίας συμπεριλαμβάνουν την Καβάλα, τη Δράμα, τις Σέρρες, τη Χαλκιδική, τη Θεσσαλονίκη, το Κιλκίς, την Πέλλα, τη Φλώρινα, την Καστοριά, τα Γρεβενά, την Κοζάνη, την Ημαθία και την Πιερία.
 - ❖ Στη Θράκη διέρχονται από τον Έβρο, τη Σαμοθράκη, τη Ροδόπη και τη Ξάνθη.
 - ❖ Στη Θεσσαλία συμμετέχουν στο δίκτυο του κρασιού η Λάρισα, η Μαγνησία, οι Βόρειες Σποράδες, η Καρδίτσα και τα Τρίκαλα.
 - ❖ Από την Ήπειρο συμμετέχουν τα Ιωάννινα, η Άρτα, η Πρέβεζα και η Θεσπρωτία. Στα Ιόνια νησιά οι δρόμοι του κρασιού περιλαμβάνουν την Κέρκυρα, τους Παξούς, τη Λευκάδα, την Κεφαλονιά, την Ιθάκη και τη Ζάκυνθο.
 - ❖ Στη Στερεά Ελλάδα συμμετέχουν η Αιτωλοακαρνανία, η Φωκίδα, η Ευρυτανία, η Φθιώτιδα, η Βοιωτία, η Εύβοια, η Σκύρος και η Αττική.
 - ❖ Στην Πελοπόννησο ανήκουν στους δρόμους του κρασιού η Κορινθία, η Αχαΐα, η Ηλεία, η Μεσσηνία, η Λακωνία, η Αρκαδία, η Αργολίδα και τα Κύθηρα.
 - ❖ Από τα νησιά του Αιγαίου συμμετέχουν η Λέσβος, η Λήμνος, η Χίος, η Σάμος, η Ίκαρία, όλα τα Δωδεκάνησα, όλες οι Κυκλάδες και, βέβαια, η Κρήτη.



Η Ευρωπαϊκή Ημέρα Οινοτουρισμού (European Day of Wine Tourism) γιορτάζεται κάθε χρόνο από το 2009 τη δεύτερη Κυριακή του Νοεμβρίου. Συμμετέχουν τα οινοποιεία, που ανήκουν στο Ευρωπαϊκό Δίκτυο Πόλεων του Κρασιού (RECEVIN) ή σε οινοτουριστικά δίκτυα. Από το 2019 γιορτάζεται σε παγκόσμιο επίπεδο. Στόχος της γιορτής είναι να αναδείξει τον πολιτισμό και τις παραδόσεις των πόλεων και περιοχών εκείνων, που σχετίζονται με την καλλιέργεια της αμπέλου και την παραγωγή οίνου.



ΣΥΓΧΡΟΝΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Οινοποιείο Παπαγιαννάκος, Μαρκόπουλο Αττικής

Ζεστασιά και φιλοξενία είναι οι δύο λέξεις που περιγράφουν καλύτερα την ιδιαίτερη εμπειρία της επίσκεψης στο οινοποιείο Παπαγιαννάκος, στην καρδιά των Μεσογείων. Πρόκειται για το πρώτο επισκέψιμο βιοκλιματικό οινοποιείο στην Ελλάδα, όπου ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να παρακολουθήσει την παραγωγική διαδικασία, να επισκεφθεί την κάβα παλαίωσης, την αίθουσα γευσιγνωσίας και να κάνει αγορές από το κατάστημα. Προνομιακά τοποθετημένο στη θέση Καλογέρι, κοντά στο Ολυμπιακό Ιππικό Κέντρο και τον αρχαιολογικό Χώρο της Βραυρώνας, αποτελεί μια εξαιρετική πρώτη στάση για όσους θέλουν να μυηθούν στο μαγευτικό χώρο του κρασιού, με εξειδικευμένες ξεναγήσεις στο οινοποιείο και το κελάρι που συνοδεύονται από δοκιμές όλων των ετικετών του οινοποιείου.

Επικοινωνία

Τηλέφωνο: 22990 25206

E-mail: info@papagiannakos.gr



Πεζοπορία στα Μεσόγεια
με επίσκεψη - ξεναγήση
Οινοποιείο Παπαγιαννάκος



Κτήμα Στροφιλιά, Ανάβυσσος Αττικής

Η ιστορική έδρα της Στροφιλιάς και το πρώτο της οινοποιείο βρίσκονται στην Ανάβυσσο Αττικής, προσφέροντας την δυνατότητα στους επισκέπτες να περπατήσουν ανάμεσα στα αμπέλια του Σαββατιανού και της Μαλαγουζιάς, να γευτούν τα κρασιά στον τόπο παραγωγής τους και γνωρίσουν την ιστορία της Στροφιλιάς μέσα από ένα οινικό ταξίδι 40 χρόνων. Συγκεκριμένα στον ιδιόκτητο αμπελώνα 35 στρεμμάτων, δίπλα στο οινοποιείο, καλλιεργούνται η Μαλαγουζιά και το Ασύρτικο. Μετά τη βόλτα ανάμεσα στα αμπέλια και τη γευσιγνωσία στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο με θέα τον αττικό αμπελώνα, η επίσκεψη μπορεί να συνδυαστεί με δραστηριότητες στην ευρύτερη περιοχή.

Επικοινωνία

Τηλέφωνο: 22910 41650

Κινητό: 6944 052851

E-mail: mm@strofiliawines.gr



Κτήμα Σεμέλη, Κούτσι Νεμέας

Ένα οινοποιείο πραγματικό κόσμημα, από τα πιο ιστορικά της Νεμέας, που συνδυάζει αρμονικά την τέχνη με τον οίνο, τις απαράμιλλες γεύσεις με την υψηλή αισθητική και τη γευσιγνωσία με την τέχνη της φιλοξενίας. Εδώ φιλοξενούνται, μεταξύ άλλων, και έργα του Ιταλού καλλιτέχνη Φραντσέσκο Μορέττι, που ζει και εργάζεται στο Ναύπλιο. Η επίσκεψη στο Κτήμα Σεμέλη, η ιστορία του οποίου ξεκίνησε πριν από 4 δεκαετίες, μπορεί να συνδυαστεί με την παραμονή σε μια από τις 9 υπέροχες σουίτες, που προσφέρουν μια πραγματικά ξεχωριστή εμπειρία φιλοξενίας στους ταξιδιώτες οι οποίοι αναζητούν ό,τι και οι πραγματικοί λάτρεις του κρασιού: αλήθεια, άποψη, στυλ και προσωπικότητα.

Επικοινωνία

Κινητό: 6985161414

E-mail: hospitality@semeliestate.gr



Κτήμα Σκούρα, Μαλανδρένι Αργολίδας

Οι εγκαταστάσεις στο Κτήμα Σκούρα, που έχει επενδύσει πολλά στην επισκεψιμότητα με χώρους υψηλής αισθητικής, προσφέρουν μια ξεχωριστή οινική εμπειρία δίνοντάς στους επισκέπτες την ευκαιρία να δοκιμάσουν -στο κομψό bistro του κτήματος- τα λευκά κρασιά, τις ροζέ δημιουργίες και τις πολυσύνθετες ερυθρές επικέτες του. Κατά την επίσκεψη στο Κτήμα Σκούρα, που βρίσκεται στο Μαλανδρένι Αργολίδας, σε μία υπερσύγχρονη οινοπαραγωγική μονάδα ανάμεσα σε αμπελώνες, με λιτή ελληνική αρχιτεκτονική, αρχικά θα απολαύσουν μια ξενάγηση στις εγκαταστάσεις του οινοποιείου, στη συνέχεια θα μνηθούν στο κρασί (ανάλογα με την επιλογή γευσιγνωσίας) και εν τέλει θα δοκιμάσουν τοπικά εδέσματα με θέα στη φύση. Συγκεκριμένα, κατά τη διάρκεια της ξενάγησης, αναλύεται η ιστορία του οινοποιείου, η πορεία του και οι ιδιαιτερότητες της ζώνης ονομασίας προέλευσης, Νεμέα. Στα στάδια της παραγωγής παρουσιάζονται αντίστοιχα η διαδικασία εμφιάλωσης, οινοποίησης και ωρίμανσης του κρασιού.

Επικοινωνία:

Τηλέφωνο: 27510 23688

E-mail: info@skouras.gr



Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Γιαννακοχώρι Νάουσας

Οι νέες επισκέψιμες εγκαταστάσεις της Κυρ-Γιάννη, που ιδρύθηκε το 1997 από το Γιάννη Μπουτάρη, μια από τις πιο εμβληματικές μορφές της ελληνικής οινοποιίας, δίνουν την ευκαιρία να απόλαυση μιας ξεχωριστής ξενάγησης στις πλαγιές του όρους Βέρμιο, ανάμεσα στα αμπέλια του Ξινόμαυρου, σε ένα μέρος που δοκιμασίας των κρασιών στον τόπο παραγωγής τους. Το πλούσιο και ποικίλο terroir των αμπελώνων της Κυρ-Γιάννη φιλοξενεί ορισμένες από τις πιο εξέχουσες ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες. Η VIP αίθουσα στο κελάρι του Warehouse 10, παρέχει την απαραίτητη ιδιωτικότητα και τον κατάλληλο εξοπλισμό για εταιρικές παρουσιάσεις, ενώ είναι ιδανική και για ιδιαίτερες γευστικές δοκιμές σε έναν άκρως ατμοσφαιρικό χώρο.

Επικοινωνία

Τηλέφωνο: 23320 51100

E-mail: info@kiryianni.gr



Κτήμα Σιγάλας, Σαντορίνη

Αν έχετε χρόνο να επισκεφθείτε μόνο ένα οινοποιείο της Σαντορίνης, τότε αυτό οφείλει να είναι η Νο1 επιλογή σας. Το Κτήμα Σιγάλας βρίσκεται στο βόρειο τμήμα της Σαντορίνης, στον αμπελώνα της Οίας. Ετησίως, η παραγωγή του φτάνει τις 200.000 φιάλες, ενώ τα βραβευμένα κρασιά του πωλούνται στις μεγαλύτερες αγορές του κόσμου. Κρασιά με χαρακτήρα που «μιλάνε», όπως το διάσημο Ασύρτικο, παντρεύονται ιδανικά με τη γνήσια κυκλαδίτικη γαστρονομία. Το οινοποιείο βρίσκεται ανάμεσα στους αμπελώνες, με θέα που πραγματικά κόβει την ανάσα, τη στιγμή που τα αρώματα από τα κρασιά δημιουργούν μνήμες.

Επικοινωνία

Τηλέφωνο: 2286 071644



DOMAINE SIGALAS



Κτήμα Γεροβασιλείου, Επανομή Θεσσαλονίκης

Στις πλαγιές της Επανομής, 25 χλμ. νοτιοανατολικά της Θεσσαλονίκης, ο ιδιαίτερα φροντισμένος αμπελώνας περιβάλλει το σύγχρονο οινοποιείο, όπου παράγονται τα διεθνούς φήμης κρασιά του Κτήματος Γεροβασιλείου. Πρόκειται για ένα μοναδικής αισθητικής οινοποιείο, με διάσπαρτα έργα τέχνης (από -μεταξύ άλλων- τους Κώστα Τσόκλη, Κώστα Βαρώτσο και Renzo Gallo) στον κήπο και τον αμπελώνα. Το Κτήμα Γεροβασιλείου είναι δημιούργημα του Βαγγέλη Γεροβασιλείου ο οποίος, το 1981, ξεκίνησε την αναβίωση των 25 στρεμμάτων του οικογενειακού αμπελώνα φυτεύοντας κυρίως ελληνικές αλλά και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών. Στην καρδιά του κτήματος, δίπλα στην υπόγεια κάβα παλαιώσης και την αίθουσα γευσίγνωσας, βρίσκεται και το Μουσείο Οίνου Γεροβασιλείου που περιλαμβάνει περισσότερα από 2.600 ανοιχτήρια, αλλά και εργαλεία αμπελουργίας, οινοποίησης, εμφιάλωσης και βαρελοποιίας από όλον τον κόσμο.

Επικοινωνία

Τηλέφωνο: 23920 44567

E-mail: ktima@gerovassiliou.gr



Από την επίσκεψή μας στο Κτήμα Γεροβασιλείου



