

Οι Δρόμοι του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος

Ένας μικρός οδηγός



ΔΡΟΜΟΙ
ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΗΣ
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ

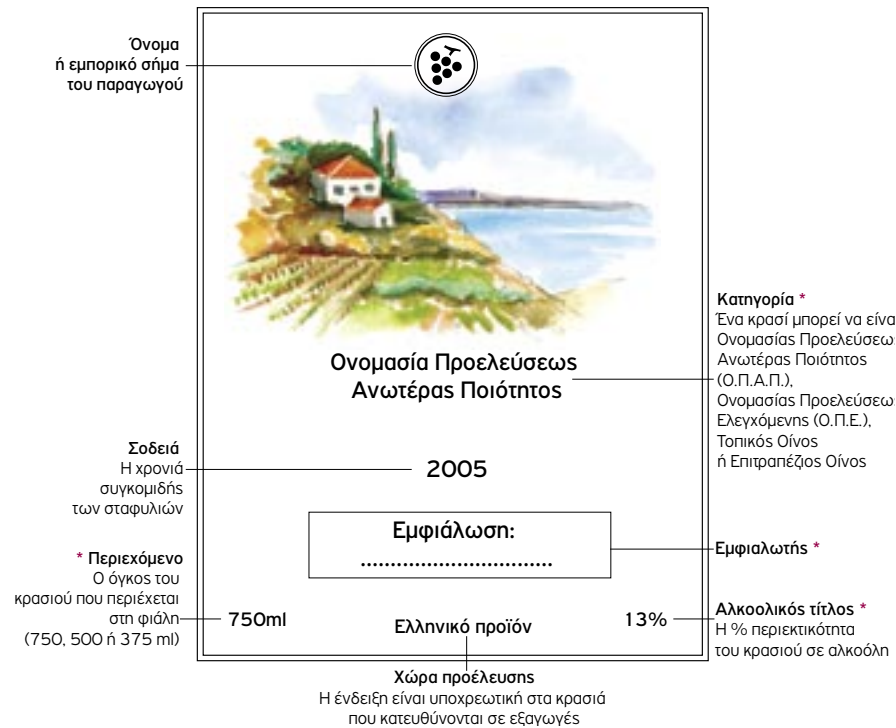
Περιεχόμενα

Ετικέτα. Η ταυτότητα του κρασιού	σελ. 02
Ο δεκάλογος της απόλαυσης του κρασιού	σελ. 03
Χάρτης των Δρόμων του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος	σελ. 04
Οι Δρόμοι του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος	σελ. 07
Διαδρομή του Κρασιού των Θεών του Ολύμπου	σελ. 08
Διαδρομή του Κρασιού της Ηπείρου	σελ. 09
Διαδρομή του Κρασιού των Λιμνών	σελ. 10
Διαδρομή του Κρασιού της Νάουσας	σελ. 11
Διαδρομή του Κρασιού της Γουμένισσας και της Πέλλας	σελ. 12
Διαδρομή του Κρασιού της Θεσσαλονίκης	σελ. 13
Διαδρομή του Κρασιού της Χαλκιδικής	σελ. 14
Διαδρομή του Κρασιού του Διονύσου	σελ. 15
Γλωσσάρι	σελ. 16

Ετικέτα Η ταυτότητα του κρασιού

Όπως οι αρχαίοι Έλληνες έβαζαν πάνω στους αμφορείς τη σφραγίδα με την προέλευση του κάθε κρασιού, έτσι κι εμείς κολλάμε πάνω στις γυάλινες φιάλες την ετικέτα. Και αυτή αναλαμβάνει να μας γνωρίσει τον τύπο του κρασιού που προστατεύει η φιάλη, πιθανά την προέλευσή του, τον παραγωγό και τον εμφιαλωτή του, τα γευστικά του χαρακτηριστικά και αρκετές ακόμη πληροφορίες.

Ας δούμε λοιπόν το τι θα διαβάσουμε πάνω στην ετικέτα του κρασιού που επιλέξαμε να γνωρίσουμε:



Επίσης μπορεί να διαβάσουμε:

- > Την **ποικιλία του σταφυλιού** που χρησιμοποιήθηκε για την παραγωγή του κρασιού. Αυτή η ένδειξη δεν επιτρέπεται στους επιτραπέζιους οίνους
 - > **Τον τύπο του κρασιού**
 - > Αν είναι λευκό, ροζέ ή ερυθρό - ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο ή γλυκό - αφρώδες ή ημιαφρώδες
 - > Πληροφορίες για την **οινοποίηση** και την πιθανή **παλαίωσή** του
 - > **Συστάσεις** για τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει να το σερβίρουμε και τα εδέσματα που προτιμά πλάι του.
- (* Υποχρεωτικές ενδείξεις)

Ο δεκάλογος της απόλαυσης του κρασιού

Δέκα «σωστές» κινήσεις που θα σας βοηθήσουν στην κατάκτηση της απόλαυσης.

01.

Μια «καλή» κάβα είναι:

- > δροσερή, με τη θερμοκρασία της να μένει σταθερά ανάμεσα στους 10 με 14°C
- > σκοτεινή και ήρεμη
- > σχετικά υγρή (σχετική υγρασία: 70 - 80%)
- > καλά αεριζόμενη για να αποφύγουμε τις άσχημες οσμές.

02.

Στην κάβα, διατηρούμε τις φιάλες ξαπλωμένες, σε οριζόντια θέση, διαφορετικά ο φελλός στεγνώνει, χάνει τη στεγανότητά του, ο αέρας εισχωρεί στη φιάλη και αλλοιώνει το κρασί. Τα κρασιά ωστόσο με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη αποθηκεύονται όρθια.

03.

Αν το κρασί έχει μετακινηθεί λίγο πριν από το άνοιγμά του, καλό είναι να παραμείνει ήρεμο για λίγη ώρα. Ιδίως τα παλαιότερα ερυθρά κρασιά, έτσι ώστε να κατακαθίσει και πάλι το ίζημά τους.

04.

Η θερμοκρασία σερβιρίσματος των κρασιών:

- > αφρώδη κρασιά στους 6-8°C
- > γλυκά και ξηρά λευκά στους 8-10°C
- > ροζέ κρασιά στους 10-12°C
- > ελαφρά και φρουτώδη ερυθρά κρασιά στους 14-16°C
- > πλούσια ερυθρά κρασιά παλαίωσης και γλυκά ερυθρά στους 16-18°C.

05.

Θυμηθείτε πως η θερμοκρασία ενός κρασιού σερβιρισμένου στο ποτήρι, αυξάνεται κατά 2-3°C μέσα σε 5-10 λεπτά.

06.

Το ποτήρι του κρασιού είναι διάφανο και κολονάτο. Το κρασί, το σερβίρουμε μόλις μέχρι τα 2/3 του ποτηριού. Τον επάνω χώρο το χρειαζόμαστε κενό.

07.

Η σειρά σερβιρίσματος των κρασιών κατά τη διάρκεια του δείπνου:

- > τα λευκά κρασιά πριν από τα ερυθρά
- > τα ναρά, φρέσκα, ελαφρά πριν από τα παλαιωμένα
- > τα ξηρά πριν από τα ημίγλυκα και τα γλυκά.

08.

Για τα πλούσια και μάλλον ναρά, ερυθρά κρασιά, ο αερισμός, μέσω μετάγγισής τους σε μια καράφα, μπορεί να αποδειχθεί πολύτιμος. Θα αυξήσει την αρωματική ένταση και θα στρογγυλέψει τη γεύση του κρασιού.

09.

Συνήθως για τα κρασιά αρκετά παλαιών σοδειών, η μετάγγιση είναι απαραίτητη. Έτσι θα τα απολαύσουμε, δισαγή, απαλλαγμένα από το ίζημα.

10.

Στην αρμονία κρασιών και εδεσμάτων αναζητούμε πιάτα και κρασιά που γειτονεύουν τόσο στη χρωματική και αρωματική παλέτα όσο και στην ένταση της γεύσης.

Ο Χάρτης των Δρόμων του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος



Οι Δρόμοι του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος

Ποιους συνειρμούς σας φέρνει η φράση «Δρόμοι του κρασιού»; Φανταστείτε να ταξιδεύετε σ' έναν αμπελότοπο. Θα δοκιμάσετε τα αγαπημένα σας κρασιά και θα γνωρίσετε τους ανθρώπους που τα φτιάχνουν. Έκπληκτοι θα ανακαλύψετε πως τα αρώματα και η γεύση τους μοιάζουν να εναρμονίζονται με τον τόπο, μ' έναν τρόπο που, μέχρι να αφήσετε την πόλη πίσω σας, μόνο να τον φανταστείτε μπορείτε.

Με δυο λόγια, οι Δρόμοι του Κρασιού είναι μία εκδρομική πρόταση προς τον σύγχρονο περιηγητή. Προτείνουν επιλεγμένες διαδρομές που διασχίζουν τα πιο γραφικά σημεία μιας αμπελουργικής ζώνης. Πινακίδες δείχνουν τον δρόμο για αμπελώνες και οινοποιεία. Οι τοποθεσίες με απολαυστική θέα, οι αρχαιολογικοί χώροι, οι εκκλησίες, τα μοναστήρια, τα μουσεία, τα κτίρια με λαογραφικό ή κάθε πολιτιστικό ενδιαφέρον, σημειώνονται επίσης. Τέλος, ο χάρτης συμπληρώνεται με αξιόλογα εστιατόρια, ταβέρνες, ουζερί και ξενοδοχεία.

Δρόμους του Κρασιού βρίσκουμε σχεδόν σε όλες τις οινοπαραγωγικές χώρες. Στην Ελλάδα, η πρώτη παρόμοια προσπάθεια πραγματοποιήθηκε από 28 οινοπαραγωγούς του βορειοελλαδικού χώρου, οι οποίοι ίδρυσαν την Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος με το διακριτικό τίτλο «Δρόμοι του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος».

Μας προτείνουν 8 διαδρομές που διασχίζουν απ' άκρη σ' άκρη τη Βόρεια Ελλάδα, κάνοντας στάσεις στους σημαντικούς αμπελοτόπους της Θεσσαλίας (Ραψάνη και Κρασιά), της Ηπείρου, της Μακεδονίας και της Θράκης.

As tous ακολουθήσουμε!



Οινοποιεία

Ευάγγελος Τσάνταλινς
Ραψάνη
T: 23990 76100
webmaster@tsantali.gr

Κτήμα Κατσαρού

Κρανιά
T: 2410 536811,
24950 41666
katswine@hotmail.com

Κρασιά

Ο.Π.Α.Π. Ραψάνη

Ερυθρό κρασί με ένταση στο πικάντικο μπουκέτο και τις καμπίλες του σώματος.

Τοπικοί Οίνοι Κρανιάς

Πληθωρικό λευκό με τυπικά ποικιλιακά αρώματα. Δυνατό ερυθρό με καλή δομή και πολυπλοκότητα, που αντέχει στη μακρόχρονη παλαίωση.

Διαδρομή του Κρασιού των Θεών του Ολύμπου

Στα αμπελοτόπια του Ολύμπου, όπου το παιχνίδι του γαλάζιου του ουρανού με το βαθυπράσινο των αιθαιλών κωνοφόρων είναι συνεχές, θα δοκιμάσουμε τα κρασιά της Ραψάνης και της Κρανιάς.

Η πανέμορφη Ραψάνη είναι φημισμένη για την πλούσια βλάστηση, την υπέροχη θέα, το μαλακό κλίμα, το γάργαρο δροσερό νερό από πηγές του Ολύμπου και βεβαίως για το κρασί της.

Τα περισσότερα αμπέλια, είναι φυτεμένα από την πλευρά των Τεμπών για να έχουν ανατολική και νοτιανατολική έκθεση στον ήλιο, σε υψόμετρο που ξεκινά από τα 100 και φτάνει στα 700 μέτρα. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι τρεις: το Ξινόμαυρο, το Κρασάτο και το Σταυρωτό, όλες τους ερυθρές. Από τη συνομινοποίησή τους παράγεται ο Ο.Π.Α.Π. Ραψάνη.

Συνέχεια στις ανατολικές πλαγιές του Ολύμπου στον παραδοσιακό οικισμό της Κρανιάς με το υπέροχο μικροκλίμα, τις αραιές βροχοπτώσεις, το αρκετά δροσερό καλοκαίρι, με τις θαλασσινές πρηνείς αύρες του Αιγαίου, τους βουνίσσιους απογευματινούς αέρηδες του Ολύμπου και το εξαιρετικό υπέδαφος που ευνοεί την καλλιέργεια του αμπελιού. Εδώ φυτεύτηκαν οι εκλεκτές γαλλικές ποικιλίες Chardonnay, Cabernet Sauvignon και Merlot. Από αυτές παράγονται ο λευκός και ερυθρός Τοπικός Οίνος Κρανιάς.



Διαδρομή του Κρασιού της Ηπείρου

Στην Ήπειρο θα απολαύσουμε τη φρεσκάδα και την αρωματική φινέτσα των λευκών κρασιών της Ζίτσας και τη βουνίσια στιβαρότητα των ερυθρών του Μετσόβου.

Οι αμπελώνες της Ζίτσας, ορεινοί, απλωμένοι σε πλαγιές, χαίρονται τη θέα του Ιονίου πελάγους. Εδώ, το υψόμετρο φτάνει τα 650 με 700 μέτρα. Άρα και οι ποικιλίες που καλλιεργούνται πρέπει να είναι ανθεκτικές στα κρύα και τους ψυχρούς βοριάδες. Φαίνεται πως η λευκή Ντεμπίνα ανταποκρίνεται επίεξη στις προσδοκίες των αμπελουργών. Γι' αυτό και καλύπτει το 95% περίπου του αμπελώνα. Από αυτή παράγεται ο Ο.Π.Α.Π. Ζίτσα.

Συνεχίζουμε το ταξίδι ψηλά στην Πίνδο και φτάνουμε στο γραφικό Μέτσοβο. Οι κάτοικοι του Μετσόβου είναι λαμπροί τεχνίτες στα ξυλόγλυπτα, τα υφαντά και τα κεντήματα. Τα τυριά τους είναι περιζήτητα, όπως βεβαίως και το κρασί τους. Στους πιο ορεινούς αμπελώνες που έχει η χώρα μας, σε υψόμετρο που φτάνει τα 950 με 1.000 μέτρα, δοκιμάστηκε, πρώτη φορά σε ελληνικό έδαφος, η καλλιέργεια του Cabernet Sauvignon, που πλέον συναντούμε σε κάθε αμπελουργική ζώνη της χώρας. Δίπλα του φυτεύτηκαν: Cabernet Franc, Merlot, Traminer, Chardonnay, Βλάχικο. Από τα ερυθρά παράγεται ο Τοπικός Οίνος Μετσόβου.

Οινοποιεία

Συνεταιριστική Οινοποιία
Ηπείρου - Ζοίνος
Ζίτσα, T: 26580 22297
zitswin@otenet.gr

Κτήμα Γκλίναβος

Μοναστήρι Ζίτσα
Ζίτσα, T: 26580 22212
www.glinavos.gr

Κατώγι & Στροφιλιά

Μέτσοβο, T: 26560 41684
www.katogi-strofilia.gr

Κρασιά

Ο.Π.Α.Π. Ζίτσα

Λευκό κρασί με στιλάτο φρούτο, καταπληκτική οξύτητα και φρεσκάδα στη γεύση. Κυκλοφορεί και ημισφρώδες.

Τοπικός Οίνος Μετσόβου

Ερυθρό με έντονη προσωπικότητα και αντοχή στο χρόνο.

Τοπικοί Οίνοι Ιωαννίνων

Φίνο λευκό και ελαφρύ, ευκόλοπιστο ερυθρό.

Ηπειρώτικος Τοπικός Οίνος

Φρουτώδες λευκό και μαλακό ερυθρό.

Τσίπουρο

Ηπειρώτικο



Οινοποιεία

Κτήμα Βογιατζή

Βελβεντό Κοζάνης
T: 24640 32283
yannis.voyatzis@boutari.gr

Κτήμα Άλφα

Αμύνταιο, T: 23860 20111
www.alpha-estate.gr

Ένωση Αγροτικών

Συνεταιρισμών Αμυνταίου
Αμύνταιο, T: 23860 22258
easamyn@otenet.gr

Κυρ-Γιάννη

Άγιος Παντελεήμονας
T: 23860 61185
www.kiryianni.gr

Οινοποιία Στεργίου

Μεταμόρφωση Καστοριάς
T: 24670 72508

Κρασιά

Ο.Π.Α.Π. Αμύνταιο, ροζέ
Το μοναδικό ελληνικό ροζέ Ονομασίας Προέλευσης, ξεχωρίζει αμέσως από την εκφραστική, ποικιλιακή μύτη.

Ο.Π.Α.Π. Αμύνταιο, ερυθρό
Φινετσάτο, καλοδομημένο, σύνθετο, με δυνατότητα παλαιώσεως.

Τοπικοί Οίνοι Βελβεντού

Λιπαρό λευκό με έντονο άρωμα. Πληθωρικό, φρουτώδες ροζέ. Βαθυκόκκινο ερυθρό με υπέροχη δομή.

Τοπικός Οίνος Φλώρινας

Λευκό με εντυπωσιακή ένταση φρούτου και ποικιλιακή τυπικότητα.

Τοπικός Οίνος Καστοριάς

Φρουτώδες λευκό και έντονο ερυθρό.

Διαδρομή του Κρασιού των Λιμνών

Ο Αλιάκμονας, το μεγαλύτερο ποτάμι της Ελλάδας, η λίμνη του Πολυφύτου, η Βεγορίτιδα, η λίμνη των Πετρών, της Καστοριάς... είναι ολοφάνερο πως το υγρό στοιχείο παίζει καθοριστικό ρόλο στα κρασιά του Βελβεντού και του Αμυνταίου.

Το κλίμα στην περιοχή του Βελβεντού είναι ηπειρωτικό, επηρεάζεται όμως σημαντικά από τη γειτνίαση με τη λίμνη και συγκεκριμένα από τη σταθερή παρουσία ανέμων, οι οποίοι τους καλοκαιρινούς μήνες αποτελούν πηγή δροσιάς για το αμπέλι. Εδώ, από τα σταφύλια: Ροδίτης, Chardonnay, Trebbiano, Μπατίκι, Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο, Merlot, Cabernet Sauvignon παράγονται οι Τοπικοί Οίνοι Βελβεντού.

Το σταφύλι που καλλιεργούν στο Αμύνταιο είναι το Ξινόμαυρο, η πασίγνωστη ερυθρή ποικιλία της βόρειας Ελλάδας. Σ' αυτό το υψόμετρο, στα 600 με 750 μέτρα, βρισκόμαστε σε μια ιδανική περιοχή για την παραγωγή εξαιρετων ερυθρών, ροζέ και αφρωδών κρασιών με ένδειξη Ο.Π.Α.Π. Οι εδαφοκλιματολογικές συνθήκες όμως της περιοχής είναι ιδανικές και για την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών. Από τις: Ροδίτης, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer γεννιούνται οι λευκοί Τοπικοί Οίνοι Φλώρινας.



Διαδρομή του Κρασιού της Νάουσας

Βρισκόμαστε στη Νάουσα, μια γραφική πόλη στην καταπράσινη ενδοχώρα της Μακεδονίας που έχει συνδέσει το όνομά της με τη θυσία των γυναικών της στον καταρράκτη της Αράπιτσας, με ένα ξακουστό καρναβάλι, και βεβαίως με τον αμπελώνα και το βαθυκόκκινο, ρωμαλέο κρασί της.

Οι αμπελώνες της Νάουσας είναι εγκατεστημένοι στις νοτιοανατολικές πλαγιές του Βερμίου, σε προνομιούχα θέση. Το υψόμετρο τους ξεκινά από τα 150 μέτρα και φτάνει τα 350. Τα εδάφη τους, στην πλειονότητα, είναι αργιλώδη με ή χωρίς ανθρακικό ασβέστιο. Προφυλαγμένοι από τους ψυχρούς βόρειους ανέμους, επωφελούνται από τις ακτίνες του μεσημεριανού ήλιου.

Το διάσημο Ο.Π.Α.Π. κρασί της φτιάχνεται αποκλειστικά από το Ξινόμαυρο. Εκλεκτό ερυθρό σταφύλι, που στη Νάουσα φτάνει εύκολα στην τέλεια ωρίμανση. Εμφανίζεται με αξιόλογο δυναμικό σε αρώματα ζύμωσης και παλαιώσεως αλλά επίσης και με ισορροπία στις περιεκτικότητες σακχάρων - οξέων - τανινών. Από το Ξινόμαυρο και τις άλλες ερυθρές ποικιλίες που καλλιεργούνται στον νομό, κυρίως Merlot και Syrah, παράγονται οι Τοπικοί Οίνοι Ημαθίας.

Οινοποιεία

Α.Α.Ο.Σ. Vaeni Νάουσα

Επισκοπή, T: 23320 44274
www.vaeni-naoussa.gr

Οινοποιία Δαλαμάρα

Νάουσα, T: 23320 26054
ikdalas@yahoo.gr

Κυρ-Γιάννη

Γιαννακοχώρι
T: 23320 51100
www.kiryianni.gr

Μπουτάρη Οινοποιτική

Στενήμαχος, T: 23320 41666
www.boutari.gr

Ευάγγελος Τσαντάλης

Νάουσα, T: 23990 76100
webmaster@tsantali.gr

Κτήμα Φουντή

Σφράντζα, T: 23320 48255
www.ktimafoundi.gr

Κτήμα Χρυσόχοου

Σφράντζα, T: 23320 45080
www.chrisohoou.com

Κρασιά

Ο.Π.Α.Π. Νάουσα

Νεαρό είναι στίθασο, με τον χρόνο όμως μαλακώνει αποκτώντας μοναδική πολυπλοκότητα, ωριμάτο μπουκέτο και νοστιμιά.

Τοπικοί Οίνοι Ημαθίας

Λευκό που παράγεται με τη μέθοδο blanc de noirs. Σαρκώδες και πληθωρικό ερυθρό που αντέχει στο χρόνο.



Οινοποιεία
Οινοποιία Αϊδαρίνη
Γουμένισσα
T: 23430 411293
23430 42555
aidarini@otenet.gr

Μπουτάρη Οινοποιική
Γουμένισσα
T: 23430 41989
www.boutari.gr

Κτήμα Τάση
Γουμένισσα
T: 23430 41053
ktimatatsis@acn.gr

Κτήμα Λίγας
Γιαννιτσά, T: 23820 24421
www.ligas.gr

Κρασιά
Ο.Π.Α.Π. Γουμένισσα
Φινετσάτο, μαλακό και σύνθετο με έμφαση στο φρούτο του Ξινόμαυρου.
Τοπικοί Οίνοι Πέλλας
Ελαφρύ, φρουτώδες λευκό. Ροζέ με γεύση φρεσκάδας. Πλούσιο σε χρώμα και σώμα, ερυθρό.

Διαδρομή του Κρασιού της Γουμένισσας και της Πέλλας

Στα βορειοδυτικά της Θεσσαλονίκης, θα συναντήσουμε τη Γουμένισσα, μια όμορφη κωμόπολη με εμφανή τα αρχιτεκτονικά σημάδια της ορεινής Μακεδονίας. Μετά από μια στάση θα κατηφορίσουμε στην κοιλάδα της Πέλλας.

Οι αμπελώνες της Γουμένισσας απλώνονται στις ανατολικές πλαγιές του όρους Πάικο και σε λόφους με απαλές κλίσεις στα νότια της πόλης, σε υψόμετρο 150-250 μέτρων. Το κλίμα της περιοχής είναι ηπειρωτικό με ψυχρούς χειμώνες και ξηρά καλοκαίρια. Ο βαρδάρης φυσά όλες τις εποχές του χρόνου ξηρρίζοντας τις ασθένειες και η υγρασία από τη γειτονική κοιλάδα του Αξιού μετριάζει τους θερινούς καύσωνες. Τα αμπέλια έχουν φυτευτεί με Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα, ένα ντόπιο ερυθρό σταφύλι, σε αναλογία 3:1 περίπου κι από τη συνινοποίηση τους παράγονται οι οίνοι με την ένδειξη Ο.Π.Α.Π. Γουμένισσα.

Στα υψώματα των Γιαννιτσών, στην καρδιά της Πελαίας χώρας, το αμπέλι καλλιεργείται από τους αρχαίους χρόνους. Εδώ τα εδάφη είναι αργιλοσβεστώδη με πλούσια οργανική ύλη. Οι ευεργετικοί άνεμοι εναλλάσσονται, βοριάδες με νοτιάδες. Σ' αυτό το οικοσύστημα οι γηγενείς ποικιλίες Ροδίτης, Ξινόμαυρο όπως και οι ευγενείς Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Merlot καλλιεργούνται για την παραγωγή των Τοπικών Οίνων Πέλλας.

Διαδρομή του Κρασιού της Θεσσαλονίκης

Από τα παράλια του Θερμαϊκού έως ψηλά στα ορεινά του νομού και πάλι πίσω στα πεδινά, στο νομό Θεσσαλονίκης παράγονται ονομαστά κρασιά. Θα τα ανακαλύψουμε ταξιδεύοντας, με οδηγούς τα χρώματα, τα αρώματα και τις μεθυστικές γεύσεις τους.

Ξεκινάμε από την Επανομή. Το κλίμα εδώ είναι μεσογειακό, με ζεστά καλοκαίρια. Καθώς όμως γειτονεύει με τη θάλασσα, απολαμβάνει το δροσερό αεράκι που αποτρέπει την απότομη ωρίμανση των σταφυλιών. Σε σύνολο, έχουμε ένα ιδανικό οικοσύστημα για την καλλιέργεια του αμπελιού. Τα κρασιά που παράγονται από Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier και Syrah, Merlot, Grenach Rouge, Λημιό, Μαυρούδι, Μαυροτράγανο ανήκουν στους Τοπικούς Οίνους Επανομής.

Στα ορεινά του νομού, στη νοτιοδυτική πλαγιά του Βερτίσκου, λίγο πριν από τον παραδοσιακό οικισμό της Όσσας, τα αμπέλια εκτείνονται ανάμεσα σε

συστάδες από βαλανιδιές, οξιές, καστανιές. Το Ξινόμαυρο, το Cabernet Sauvignon και το Merlot καλλιεργούνται δίπλα στις λευκές ποικιλίες Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλβαζία, Sauvignon Blanc και Chardonnay. Από το Ξινόμαυρο γεννιέται ο ροζέ Τοπικός Οίνος Πλαγιών του Βερτίσκου.

Και στα πεδινά θα συναντήσουμε τη Νέα Μεσημβρία. Οι περισσότεροι κάτοικοί της έφεραν την εμπειρία της αμπελοκαλλιέργειας από την Ανατολική Ρωμυλία, όταν μετανάστευσαν στη νέα τους πατρίδα. Σήμερα στους αμπελώνες τους καλλιεργείται ο Ροδίτης. Συνινοποιείται με το επίσης λευκό Ζουμιάτικο για την παραγωγή του Λευκού Τοπικού Οίνου Μεσημβρίας.

Οινοποιεία
Κτήμα Γεροβασιλείου
Επανομή, T: 23920 44567
www.gerovassiliou.gr

Οινοποιία Κεχρή
Καλοχώρι, T: 2310 751283
info@kechri.gr

Κτήμα Ανέστη
Μπαμπασζιμόπουλου
Όσσα και Νέα Αγχίαλος
T: 2310 519705 - 722309
www.babatzim.gr

Κρασιά
Τοπικοί Οίνοι Επανομής
Λευκά με έντονο φρούτο και εξαιρετική φρεσκάδα. Πληθωρικά ερυθρά με όγκο και πυκνότητα που εξελίσσονται όμορφα μέσα στο χρόνο.

Τοπικός Οίνος Πλαγιών του Βερτίσκου
Φρουτώδες ροζέ με δροσερή γεύση.

Τοπικός Οίνος Μεσημβρίας
Ελαφρύ, φρουτώδες λευκό.

Τσίπουρο
Μακεδονικό





Οινοποιεία

Ευάγγελος Τσάνταλης
Άγιος Παύλος
Τ: 23990 76100
webmaster@tsantali.gr

Κτήμα Πόρτο Καρράς
Νέος Μαρμαράς
Τ: 23750 77000
www.portocarraswines.gr

Ευάγγελος Τσάνταλης
Μετόχι Χρωμίτσα
Άγιον Όρος
Τ: 23990 76100
webmaster@tsantali.gr

Κρασιά

Ο.Π.Α.Π. Πλαγιές του Μελιτώνα
Κομινό λευκό με ευχάριστη δροσερή αρωματική γεύση. Πολύπλοκο ερυθρό, σαρκώδες, που αντέχει υπέρροχα στο χρόνο.

Τοπικοί Οίνοι Χαλκιδικής
Ζωηρό λευκό με φρουτώδη αρώματα. Μαλακό, φρέσκο ερυθρό.

Τοπικοί Οίνοι Σιθωνίας
Πλούσιο λευκό και πορφύρο, πικνό ερυθρό.

Αγιορείτικοι Τοπικοί Οίνοι
Ευχάριστο λευκό με μεγάλη αρωματική παλέτα. Ελαφρύ ροζέ όλο φρούτο. Πλούσια ερυθρά με καλή δομή.

Τσίπουρο
Αγιορείτικο

Διαδρομή του Κρασιού της Χαλκιδικής

Κασσάνδρα, Σιθωνία και Άθως. Οι Δρόμοι του κρασιού μας προτείνουν εναλλακτικό ταξίδι στις τρεις χερσονήσους, γεμάτο επισκέψεις σε αμπελώνες και γευστικές δοκιμές κρασιών.

Τους πρώτους αμπελώνες θα τους βρούμε στην κεντρική Χαλκιδική. Απλώνονται σε χαμηλούς λόφους, στη γειτονιά της θάλασσας που με την αύρα της, εξισορροπεί τις καραϊές καλοκαιρινές θερμοκρασίες. Τα σταφύλια που ως επί το πλείστον καλλιεργούνται είναι τα λευκά: Ροδίτης και Sauvignon Blanc για την παραγωγή του λευκού Τοπικού Οίνου Χαλκιδικής. Από τα: Ξινόμαυρο και Cabernet Sauvignon παράγεται ο ερυθρός Τοπικός Οίνος Χαλκιδικής.

Στις ηλιόλουστες πλαγιές του όρους Μελιτώνα, το ηλιοθερμικό κλίμα και η ευεργετική υγρασία του Αιγαίου πελάγους ευνοεί την παραγωγή εκλεκτών κρασιών. Έτσι από το Λημιό, μια παλιά ελληνική ποικιλία και τις γαλλικές Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc, γεννιέται ο ερυθρός, Ο.Π.Α.Π. Πλαγιές του Μελιτώνα.

Με την ίδια Ονομασία Προέλευσης παράγεται και ένα λευκό κρασί, από τον πετυχημένο γάμο των λευκών σταφυλιών Ασύρτικο, Ροδίτης και Αθήρι. Ενώ η Μαλαγοζιά και το Syrah αποτελούν τη βάση των λευκών και ερυθρών αντίστοιχα, Τοπικών Οίνων Σιθωνίας.

Σε όλα σχεδόν τα Αγιορείτικα μοναστήρια υπάρχει μια μακρόχρονη παράδοση στην τέχνη της αμπελοργίας και της παραγωγής κρασιού. Σήμερα, σε αρκετά, ζούμε την αναβίωσή της. Στα αμπέλια τους καλλιεργείται μια μεγάλη γκάμα σταφυλιών: τα λευκά Ροδίτης, Αθήρι, Ασύρτικο, Sauvignon Blanc και τα ερυθρά Λημιό, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon και Grenache Rouge. Σ' αυτή την ευλογημένη λωρίδα γης με το ήπιο κλίμα, την επαρκέστατη ηλιοφάνεια, τη βουνίσια δροσιά και την πελαγίσια υγρασία παράγονται οι Αγιορείτικοι Τοπικοί Οίνοι.



Οινοποιεία

Κτήμα Βιβλία Χώρα
Κοκκινόχωρι Καβάλας
Τ: 25920 44974
oinopedion@acn.gr

Κτήμα Παυλίδη
Κοκκινόγεια Δράμας
Τ: 25210 58300
www.ktima-pavlidis.gr

Κτήμα Τέχνη Οίνου
Μικροχωρίου
Μικροχώρι Δράμας
Τ: 25210 83626
www.wineart.gr

Ευάγγελος Τσάνταλης
Μαρώνεια Α.Ε.
Μαρώνεια, Τ: 23990 76100
webmaster@tsantali.gr

Αμπελώνες Βουρβουκέλη
Άβδηρα, Τ: 25410 75098
www.domaine-vounoukelli.gr

Το κτήμα τ' Αποστόλη
Βισαλτία Αμπελών, Σέρρες
Τ: 23220 20830

Κρασιά

Τοπικοί Οίνοι Παγγαίου
Φρουτώδες λεύκο με πλούσια δροσιστική γεύση. Ζωηρόχρωμο ροζέ με μεγάλη αρωματική διάρκεια. Πορφύρο, βελούδινο ερυθρό.

Τοπικοί Οίνοι Δράμας
Λευκό με έντονο φρούτο στο άρωμα και τη γεύση. Πλούσιο, τριανταφυλλένιο ροζέ. Ρωμαίο ερυθρό.

Τοπικοί Οίνοι Σερρών
Φρουτώδη, λευκό και ερυθρό.

Ισμαρικοί Τοπικοί Οίνοι
Πληθωρικό λευκό με τυπικά ποικιλιακά αρώματα. Δυνατό ερυθρό με πολυπλοκότητα.

Τοπικοί Οίνοι Αβδήρων
Ελαφρύ, φρουτώδες λευκό. Ροζέ με γεύση φρεσκάδας. Πλούσιο σε χρώμα και σώμα ερυθρό.

Διαδρομή του Κρασιού του Διονύσου

Το ταξίδι μας οδεύει προς το αναπόφευκτο τέλος του και μας επιφυλάσσει δυνατές οινικές συγκινήσεις από τα κρασιά που παράγονται στις πλαγιές του μεγαλόπρεπου Παγγαίου όρους, στις Σέρρες, τη Δράμα, τα Άβδηρα και στην όμορφη Μαρώνεια.

Στις νοτιοανατολικές, προφυλαγμένες παρυφές του Παγγαίου, σε πετρώδη, καλά στραγγιζόμενα εδάφη, τα αμπέλια δέχονται τη δροσερή αύρα του Στρυμονικού κόλπου. Εδώ, οι οινοποιοί δημιούργησαν αμπελώνες - πρότυπα και θαυμάσια οινοποιεία. Επέλεξαν να φυτέψουν κοσμοπολίτικες ποικιλίες: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillon, Ugnie Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και ελληνικές: Ροδίτη, Ασύρτικο, Λημιό, Αγιοργίτικο. Τα κρασιά που παράγονται κυκλοφορούν ως Τοπικοί Οίνοι Παγγαίου.

Η ακαταμάχητη διονυσιακή γοητεία του Παγγαίου όρους μας οδηγεί και στη Δράμα, για να επισκεφτούμε τα υπέροχα οινοποιεία της. Οι υποδειγματικοί αμπελώνες τους, στην κοιλάδα και τους χαμηλούς λόφους στ' ανατολικά της πόλης, είναι φυτεμένοι με πολλές ποικιλίες, λευκές και ερυθρές, ως επί το

πλείστον γαλλικές: Ροδίτης, Ασύρτικο, Sauvignon blanc, Semillon, Ugnie Blanc και Λημιό, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. Από την οινοποίηση τους παράγονται οι Τοπικοί Οίνοι Δράμας.

Τα αμπέλια στη Μαρώνεια, καλλιεργούνται σε ήπιους λόφους, έχοντας πίσω τους το Όρος Ίσμαρο για να τα προφυλάσσει από τους ψυχρούς βόρειους ανέμους. Μπροστά τους το Αιγαίο που μαλακώνει τα χειμωνιάτικα κρύα. Από τα σταφύλια Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ροδίτης, Λημιό, Μαυρούδι, Syrah, Merlot, Mourvèdre, Grenache Rouge παράγονται οι Ισμαρικοί Τοπικοί Οίνοι.

Πρόσφατα εγκρίθηκε η ένδειξη Τοπικός Οίνος Αβδήρων για λευκά, ροζέ και ερυθρά κρασιά από Ζουμιάτικο, Ροδίτη, Παμίδι και τις κοσμοπολίτικες ποικιλίες.

Γλωσσάρι

Αθήρι. Λευκό σταφύλι ευρέως διαδεδομένο στα νησιά του νότιου Αιγαίου και τη Χαλκιδική. Τα κρασιά του εμφανίζονται με λεπτό άρωμα λεμονιού και πλούτο γεύσης.

Ασύρτικο. Το κυρίαρχο σταφύλι της Σαντορίνης που έχει μεταναστεύσει με επιτυχία στη Χαλκιδική, την Επανομή, τη Δράμα, το Παγγαίο και την Πελοπόννησο. Λευκό, διατηρεί αρκετά υψηλή οξύτητα, ακόμη και στην πλήρη ωρίμανσή του.

Κρασάτο. Ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται αποκλειστικά στη Ραψάνη και συμμετέχει στη σύνθεση του κρασιού της.

Λημνιό. Ερυθρό σταφύλι, αυτόχθον της Λήμνου, με ρίζες που φτάνουν στην αρχαιότητα. Η Λημνιά άμπελος που τα κρασιά της εξυμνεί ο Πολυδεύκης, σήμερα, εκτός από το νησί, καλλιεργείται και στη Βόρεια Ελλάδα.

Μαλαγουζιά. Φίνα λευκή ποικιλία που μας χαρίζει πλούσια και αρωματικά κρασιά.

Μοσχόμαυρο. Ερυθρή αρωματική ποικιλία που συναντάμε στο νομό Κοζάνης.

Νεγκόσκα. Ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται αποκλειστικά στη Γουμένισσα. Συμμετέχει στην ποικιλιακή σύνθεση του κρασιού, προσφέροντας χρώμα, φρούτο, αλκοολικό τίτλο και μειώνοντας την οξύτητά του.

Ντεμπίνα. Λευκή και ηπειρώτισσα, εμφανίζει αξιοσημείωτο δυναμικό για την παραγωγή φρέσκων ξηρών και αφρωδών κρασιών.

Ξινόμαυρο. Η εκλεκτή ερυθρή ποικιλία της βόρειας Ελλάδας. Καλά εγκλιματισμένη στα ηπειρωτικά κλίματα, καλλιεργείται σε περισσότερες περιοχές από οποιαδήποτε άλλη ποικιλία στην Ελλάδα. Τα σταφύλια της έχουν χαρακτηριστική όξινη γεύση.

Ροδίτης. Τη βρίσκουμε σχεδόν σ' ολόκληρη την Ελλάδα. Όταν καλλιεργηθεί και οινοποιηθεί προσεκτικά, μας δίνει ελαφριά και ευκολόπιστα κρασιά με όμορφο φρούτο.

Σταυρωτό. Ερυθρό σταφύλι που καλλιεργείται αποκλειστικά στη Ραψάνη και συμμετέχει στη σύνθεση του κρασιού της.

Οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως. Παράγονται σε συγκεκριμένες περιοχές, των οποίων το όνομα φέρουν στην ετικέτα τους. Ο νομοθέτης έχει καθορίσει, τις ποικιλίες αμπέλου από τις οποίες παράγονται τα συγκεκριμένα κρασιά, τις συνθήκες καλλιέργειας για την καλή ωρίμανση των σταφυλιών, τους τρόπους οινοποίησης έτσι ώστε να παρουσιάσουν τυπικό χαρακτήρα. Τα ελληνικά κρασιά με Ονομασία Προελεύσεως διακρίνονται σε Οίνους Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) και Οίνους Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης (Ο.Π.Ε.) Στην Ελλάδα παράγονται 27 οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως εκ των οποίων οι 19 είναι Ο.Π.Α.Π. και οι υπόλοιποι Ο.Π.Ε.

Επιτραπέζιοι Οίνοι. Διακρίνονται στους Τοπικούς Οίνους (βλ. στο σχετικό λήμμα), τους Οίνους με Ονομασία Κατά Παράδοση και τα κρασιά Μάρκας (brand name).

Τοπικοί Οίνοι. Τα κρασιά που παράγονται σε συγκεκριμένα γεωγραφικά διαμερίσματα ή σε μικρές μεμονωμένες περιοχές, σύμφωνα με όρους, αντίστοιχους με αυτούς που συναντήσαμε στα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης. Στην ετικέτα τους διαβάζουμε τη Γεωγραφική Ένδειξη της Καταγωγής τους π.χ. Μακεδονικός Τοπικός Οίνος.

Κείμενα: **Μαρία Νέτσικα**
Επιμέλεια: **Wine Plus**
Σχεδιασμός: **RedFish Inspirations**
Παραγωγή: **Σχήμα & Χρώμα**

**Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της
Βορείου Ελλάδος**
Τ.Θ 1529, 540 06 Θεσσαλονίκη
Τ: 2310 281632, 2310 281617
F: 2310 281619
www.wineroads.gr
info@wineroads.gr