Αμπελώνας Κεντρικής Ελλάδος

τα μεγάλα κρασιά των βουνών

ΦΩΤΟ: ΑΝΔΡΕΑΣ ΣΜΑΡΑΓΔΗΣ

Τα μεγάλα κρασιά των Βουνών

Όλυμπος, Παρνασσός, Δίρφη, Κιθαιρώνας, Ελικώνας, Γεράνια, Πάρνηθα, Πεντέλη.

Η «Ένωση Οινοπαραγωγών Αμπελώνα Κεντρικής Ελλάδος» (ΕΝΟΑΚΕ) αποτελεί μια συντονισμένη και οργανωμένη προσπάθεια προώθησης των κρασιών μιας από τις πιο σημαντικές οινοπαραγωγικές περιοχές της χώρας, της Κεντρικής Ελλάδας.
Τον Απρίλιο του 2008, 24 οινοπαραγωγοί οι οποίοι δραστηριοποιούμαστε στην Κεντρική Ελλάδα ενώσαμε τις δυνάμεις μας με στόχο την ανάδειξη της οινοπαραγωγικής δύναμης του αμπελώνα της Κεντρικής Ελλάδας.
Η δημιουργία της ΕΝΟΑΚΕ σκοπό έχει να αποτελέσει μοχλό ώθησης, ανάπτυξης και προώθησης της ευρύτερης περιοχής της Κεντρικής Ελλάδας. Συγκεκριμένα στοχεύει στην:
προαγωγή του αμπελοοινικού κλάδου της Κεντρικής Ελλάδας μέσα από τη συμμετοχή της ένωσης σε θεσμούς και συλλογικές οργανώσεις τοπικού, πανελλαδικού ή διεθνούς χαρακτήρα
ενίσχυση και ανάπτυξη της παραγωγής και διακίνησης οίνων και αμπελοοινικών προϊόντων της περιοχής
προβολή των προϊόντων της περιοχής τόσο στην εσωτερική αγορά όσο και στις άλλες αγορές
διενέργεια πολιτιστικών δραστηριοτήτων που σχετίζονται με την ιστορία και τον πολιτισμό του οίνου σε όλη τη διαχρονικότητά του και ειδικότερα στην γεωγραφική περιοχή της Ένωσης.
Πρωταγωνιστικό ρόλο αναμένεται να παίξει ο οινοτουρισμός, με τη δημιουργία των Δρόμων του Κρασιού της Κεντρικής Ελλάδας.
Ο οινικός ερευνητής Γιώργος Μακρής, μέσα από τις οινοκεντρικές διαδρομές του, 'χαρτογραφεί' τα οινοποιεία, τα κρασιά και τα αποστάγματα της Κεντρικής Ελλάδας όπου μας ταξιδεύει νοερά.

Δημήτρης Χατζημιχάλης
Πρόεδρος ΕΝ.Ο.Α.Κ.Ε.

Το νέο διοικητικό συμβούλιο της **Ένωσης Οινοπαραγωγών Αμπελώνα Κεντρικής Ελλάδος** απαρτίζεται από τους:

ΠΡΟΕΔΡΟΣ
Χατζημιχάλης Δημήτριος

ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ
Μούντριχας Απόστολος

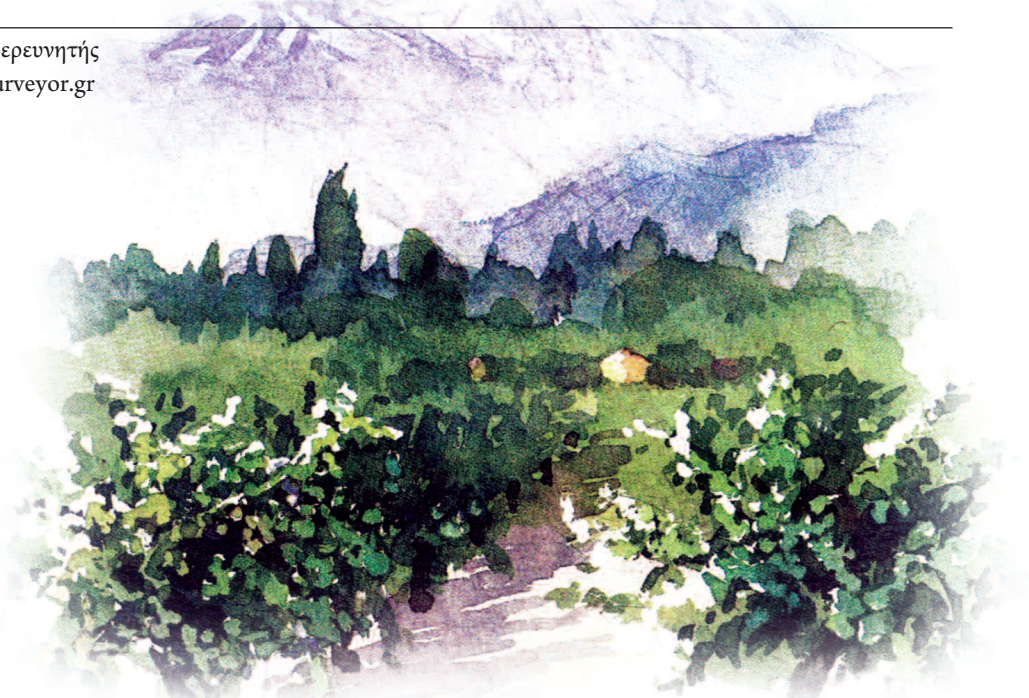
ΓΕΝΙΚΟΣ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ
Ζαχαρίας Νικόλαος

ΤΑΜΙΑΣ
Κοσιέρης Κωνσταντίνος

ΜΕΛΟΣ
Τσιλιλής Κωνσταντίνος

ΟΙΝΟΚΕΝΤΡΙΚΑ
Οινικές διαδρομές στην Κεντρική Ελλάδα

Κείμενο: **Γιώργος Μακρής** – οινικός ερευνητής
www.winesurveyor.gr gnm@winesurveyor.gr



"Οίνος Πλαγιών (Vin de coteaux) : Χαρακτηρισμός που επιφυλάσσεται για οίνους από αμπελώνες που εκτείνονται σε πλαγιές λόφων ή ορέων. Αφορά μόνο σε οίνους ΟΠΑΠ (ΠΟΠ) και Τοπικούς Οίνους (ΠΓΕ)."
Διεθνώς, οι πλαγιές των λόφων και των βουνών θεωρούνται ως οι καταλληλότεροι τόποι για την καλλιέργεια της αμπέλου για λόγους πολύ εύκολα κατανοητούς. Στις πλαγιές το μεσοκλίμα είναι αισθητά διαφοροποιημένο σε σχέση με τις πεδινές εκτάσεις με σημαντικότερο παράγοντα στη διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας. Ο αέρας απομακρύνει την υγρασία και διαμορφώνει καλές συνθήκες υγιεινής για το αμπέλι. Οι κλίσεις του εδάφους εξασφαλίζουν μεγάλη έκθεση στην ηλιοφάνεια και καλή αποστράγγιση των νερών ενώ ταυτοχρόνως, λόγω της διάβρωσης, οδηγούν σε εδάφη φτωχά. Στα φτωχά, όμως, εδάφη η άμπελος αποδίδει λιγότερο μεν αλλά πολύ ποιοτικότερο καρπό. Αν όντος ισχύει, που ισχύει, το ρητό "το καλό κρασί γίνεται στο αμπέλι", εύκολα καταλαβαίνει κανείς γιατί οι "πλαγιές" έχουν κατοχυρωθεί νομοθετητά ως όρος οίνων με ταυτότητα.
Με βάση την ελληνική οινική νομοθεσία υπάρχει ένας οίνος ΟΠΑΠ και 10 τοπικοί οίνοι που περιέχουν τον όρο "πλαγιές". 4 εξ αυτών είναι στην περιοχή δράσης της ΕΝΟΑΚΕ. Πέρα όμως από αυτό, γεγονός είναι ότι η συντριπτική πλειοψηφία των μελών της έχει τα αμπελοτόπια σε πλαγιές βουνών. Ως εκ τούτου, δεν είναι καθόλου τυχαίο το γεγονός ότι η ΕΝΟΑΚΕ επέλεξε ως κεντρικό της σύνθημα "Τα Μεγάλα Κρασιά των Βουνών".
Για τους ταξιδευτές η ύπαρξη αμπελιών και οινοποιείων στη διαδρομή τους είναι μια μεγάλη πρόκληση και μια μεγάλη ευκαιρία. Να γνωρίσουν από κοντά και σε βάθος το αμπέλι και το κρασί, τα οποία έχουν κυριολεκτικώς διαποτίσει την παράδοσή μας ως λαού.
Ελάτε, λοιπόν, να ΠΑΡΟΥΜΕ ΤΑ ΒΟΥΝΑ για να γνωρίσουμε τα οινοποιεία, τα κρασιά και τα αποστάγματα της Κεντρικής Ελλάδας.

Θεσσαλία

Αμπέλι, κρασί και τσίπουρο είναι έννοιες απολύτως συνυφασμένες με τη Θεσσαλία και κυρίως με τις ορεινές περιοχές που περιβάλλουν τον Θεσσαλικό κάμπο. Οι νότιες πλαγιές του Ολύμπου και των Χασίων στο βορρά, οι ανατολικές πλαγιές της νότιας Πίνδου και του Κόζιακα στα δυτικά, οι βόρειες πλαγιές των Αγράφων, των Αθαμανικών ορέων και της Όθρυος στο νότο και ο Κίσαβος στα ανατολικά είναι οι φιλόξενοι για τα αμπέλια ορεινοί όγκοι.
Στην περιφέρεια της Θεσσαλίας (εντός των ορίων δράσης της ΕΝΟΑΚΕ) οι γεωγραφικές ονομασίες προέλευσης είναι:
Οίνοι ΟΠΑΠ: Αγχίαλος, Μεσενικόλα – Τοπικοί Οίνοι: Θεσσαλικός, Καρδίτσας, Μαγνησίας, Κρανώνος, Μετεώρων, Τυρνάβου, Τσίπουρο Θεσσαλίας, Τσίπουρο Τυρνάβου.

Μετέωρα

Ο μοναδικός γεωλογικός σχηματισμός, τα μοναστήρια και οι θρύλοι που τα συνοδεύουν, η γειτνίαση με τον Ασπροπόταμο και τη νότια Πίνδο στα δυτικά και τα Χάσια στα βόρεια, το πανέμορφο φυσικό τοπίο και οι αναπτυγμένες υποδομές φιλοξενίας έχουν κάνει τα επιβλητικά Μετέωρα δημοφιλέστατο προορισμό ελλήνων και αλλοδαπών ταξιδευτών. Η περιοχή ήταν ανέκαθεν γνωστός αμπελότοπος και τα τελευταία χρόνια γνωρίζει μεγάλη ανάπτυξη στην οποία δίνει ταυτότητα ο Τοπικός Οίνος Μετεώρων.
Αρχή της περιήγησής μας είναι η Καλαμπάκα. Δυτικά της, λίγο έξω από το χωριό Διάβα, στο δρόμο προς την Κρύα Βρύση, λειτουργεί το οινοποιείο του Κωνσταντίνου Λούδα, ο οποίος καλλιεργεί βιολογικά 30στρ ιδιόκτητα και από το 2006 παράγει 5 εμφιαλωμένα κρασιά.

ΦΩΤΟ: ΑΝΔΡΕΑΣ ΣΜΑΡΑΓΔΗΣ

Κατηφορίζοντας προς τα Τρίκαλα, περίπου 5.5χλμ πριν την πόλη και στα ανατολικά του δρόμου, στην είσοδο του χωριού Ράξα του δήμου Παραληθαίων, θα επισκεφτείτε την Οινοποιία – Αποσταγματοποιία Τσιλιλή. Οι αδελφοί Ευθύμιος και Κωνσταντίνος Τσιλιλής, αφού συνέβαλαν αποφασιστικά στην καθιέρωση του εμφιαλωμένου τσίπουρου, με το Κτήμα Θεόπετρα αναβαθμίζουν σημαντικά και την οινική τους παραγωγή.

Νότιος Όλυμπος

Ο Τοπικός Οίνος Τυρνάβου ήταν ο πρώτος που θεσπίστηκε σε όλη τη Θεσσαλία και το Τσίπουρο Τυρνάβου είναι η μόνη κατοχυρωμένη ένδειξη σε γεωγραφικό επίπεδο μικρότερο της περιφέρειας (τσίπουρο Μακεδονίας, τσίπουρο Θεσσαλίας, τσικουδιά Κρήτης). Διόλου τυχαίο, γιατί η ευρύτερη περιοχή του Τυρνάβου είναι πολύ σημαντική ως προς το αμπέλι, το κρασί και το τσίπουρο. Χαρακτηριστικό το ότι ένας από τους γειτονικούς δήμους είναι ο δήμος Αμπελώνα. Τα τελευταία, όμως, χρόνια υπάρχει σημαντική ανάπτυξη και βορειότερα στην περιοχή της Ελασσόνας.
Λίγο έξω από τον Τύρναβο στο δρόμο προς Ελασσόνα θα συναντήσετε την Οινοποιία Ζαφειράκη. Ο νεαρός οινολόγος Χρήστος Ζαφειράκης, μετά τις σπουδές του στην Ιταλία, εκτός του ότι έχει ήδη μπολιάσει επιτυχημένα την αμπελουργική παράδοση της περιοχής του με ιταλικές και άλλες διεθνείς ποικιλίες, ασχολείται με πάθος και πάντα με βιολογική καλλιέργεια με τις τοπικές γηγενείς ποικιλίες, όπως ο ροδίτης και η εξαιρετικά ενδιαφέρουσα ερυθρή λημνιώνα.
Συνεχίζοντας βόρεια θα περάσετε την Ελασσόνα και στο 2οχλμ του δρόμου προς Δεσκάτη θα βρείτε την Οινοποιία Ελασσόνας. Οι γεωπόνοι Γιώργος Λόλας και Γιώργος Φτίκας καλλιεργούν βιολογικά ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες και στο όμορφο κελάρι τους θα σας προσφέρουν παραδοσιακή φιλοξενία.

Μαγνησία

Στο νομό Μαγνησίας ο δημοφιλής τουριστικός προορισμός είναι το γοητευτικό Πήλιο αλλά η ενδιαφέρουσα αμπελοοινικά περιοχή είναι στην άλλη πλευρά του Παγασητικού στους δήμους Αλμυρού και Νέας Αγχιάλου όπου ο ροδίτης και το σαββατιανό δίνουν τον λευκό οίνο ΟΠΑΠ Αγχίαλος. Ο προσφάτως θεσπισμένος Τοπικός Οίνος Μαγνησίας περιλαμβάνει και την αξιοσημείωτη ανάπτυξη που υπάρχει στη νότια πλευρά του Πηλίου στην περιοχή της Αργαλαστής. Τα πασίγνωστα τσιπουράδικα του Βόλου και της Ιωνίας μαρτυρούν την παράδοση του τσίπουρου στην περιοχή.
Οι Βιολογικοί Αμπελώνες Χολέβα δραστηριοποιούνται στη Νέα Αγχίαλο παράγοντας 5 κρασιά. Ο Νίκος Χολέβας θα σας πει πολλά για τη βιολογική γεωργία αλλά και για την τοπική ερυθρή ποικιλία συκιώτης, που τη βρίσκουμε και στη βόρεια Εύβοια.
Ούτε 7χλμ δυτικότερα, στις Μικροθήβες του δήμου Νέας Αγχιάλου, το Κτήμα Τιμπλαλέξη παράγει 3 κρασιά 1 εκ των οποίων είναι ΟΠΑΠ Αγχίαλος. Η αφοσίωση του Δημήτρη Τιμπλαλέξη και η πίστη στην περιοχή του μας δίνει ένα κρασί από την πλέον παραγνωρισμένη ζώνη ονομασίας προέλευσης στην Ελλάδα.

Στερεά Ελλάδα

Για να γίνει αντιληπτή η βαρύτητα της Στερεάς Ελλάδας στην ελληνική οινική παραγωγή αρκεί να αναφερθεί πως, μεταξύ των 9 αμπελουργικών περιφερειών της χώρας μας, είναι 2η ως προς την έκταση των αμπελιών και το πλήθος των ετικετών και 1η ως προς το πλήθος των φιαλών. Δεν έχει την παράδοση της Θεσσαλίας στο τσίπουρο, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι δεν υπάρχει δραστηριότητα, αλλά είναι η μητέρα γη του εθνικού μας κρασιού και όλες οι ονομασίες προέλευσης της Ρετσίνας βρίσκονται εδώ (15 γεωγραφικές ενδείξεις). Μπορεί να μην έχει καμιά ένδειξη οίνων ΟΠΑΠ ή ΟΠΕ αλλά εκτός του γενικού Τοπικού Οίνου Στερεάς Ελλάδας έχει 23 ακόμα ενδείξεις τοπικών οίνων.
Τοπικοί Οίνοι: Στερεάς Ελλάδας, Αττικής, Εύβοιας, Αναβύσσου, Βίλιτσας, Βορείων Πλαγιών Πεντελικού, Γερανίων, Θηβαϊκός, Ιλίου, Καρύστου, Κοιλάδας Αταλάντης, Κορωπίου, Ληλάντιου Πεδίου, Μαρκόπουλου, Μαρτίνου, Οπούντια Λοκρίδας, Παιανίας, Παλλήνης, Παρνασσού, Πλαγίων Κιθαιρώνα, Πλαγιών Κνημίδας, Πλαγιών Πάρνηθας, Ριτσώνας Αυλίδας, Σπάτων.
Ονομασία Κατά Παράδοση Ρετσίνα: Αττικής, Βοιωτίας, Εύβοιας, Μεσογείων, Γιάλτρων, Θήβας, Καρύστου, Κορωπίου, Μαρκοπούλου, Μεγάρων, Παιανίας (ή Λιοπεσίου), Παλλήνης, Πικερμίου, Σπάτων, Χαλκίδας.
Παρατηρήστε στις ονομασίες των τοπικών οίνων τη συμμετοχή ονομάτων βουνών. Πολύ φυσικό καθώς την τοπογραφία της Στερεάς Ελλάδας διαμορφώνουν σημαντικοί ορεινοί όγκοι, πολλοί από τους οποίους έχουν εξελιχθεί και σε άκρως ενδιαφέροντες τουριστικούς προορισμούς. Στις περιηγήσεις σας ανά τη Ρούμελη έχετε να δείτε πολλά αμπέλια και οινοποιεία και να γευτείτε πλήθος κρασιών, όλων των ειδών και τύπων.

ΦΩΤΟ: ΑΝΔΡΕΑΣ ΣΜΑΡΑΓΔΗΣ

Όθρυς - Δομοκός

Ένα φυσικό μπαλκόνι με θέα σε όλο το θεσσαλικό κάμπο είναι το οροπέδιο Δομοκού. Ένας τόπος που από τη φύση του προσφέρεται για την παραγωγή εκλεκτών προϊόντων και έχει ήδη κατοχυρωμένο ως ΠΟΠ το μοναδικής υφής και γεύσης τυρί του, το Κατίκι Δομοκού. Μακρά και η αμπελουργική του παράδοση έχει βρει τα τελευταία χρόνια δικαίωση ως προς την ποιότητα και διέξοδο με την τυποποίηση. Μήπως έχει έλθει η ώρα για τοπικό οίνο Δομοκού;
Ανηφορίζοντας από το θεσσαλικό κάμπο στο οροπέδιο, στα ανατολικά του δρόμου στη Βαρδαλή του δήμου Θεσσαλιώτιδας θα βρείτε το οινοποιείο Γαία Γκανή. Εκεί με 70στρ αμπελιών που καλλιεργούνται βιολογικά ο Βάιος

Γκανής παράγει από το 2007 δύο κρασιά ενώ με τον τρύγο του 2009 προσέθεσε στη συλλογή του άλλα 2. Νοτιότερα, ανατολικά του Δομοκού και λίγο πριν το χωριό Γερακλί είναι η Ενάμπελος Γη – Οίνοι Δομοκού. Στο νεότευκτο οινοποιείο της, με το ζήλο και το πάθος 4 φίλων, παράγονται από το 2000 και από 225 ιδιόκτητα στρέμματα 7 εμφιαλωμένα κρασιά. Δοκιμάζοντάς τα θα συμφωνήσετε ότι έχει έρθει η ώρα για τοπικό οίνο Δομοκού.

Παρνασσός

Ίσως, ο δημοφιλέστερος ορεινός προορισμός της Ελλάδας γιατί εκτός του υπέροχου τοπίου προσφέρει σχεδόν τα πάντα στους σύγχρονους ταξιδευτές, ως και τοπικό οίνο. Ο Τοπικός Οίνος Παρνασσού είναι ένας από τους λίγους που εκτείνονται σε περιοχές 2 νομών, στη βόρεια κλιτή του Παρνασσού στο νομό Φωκίδας και στην ανατολική κλιτή στο νομό Φθιώτιδας.
Στο Πολύδροσο (πρώην Σουβάλα) του δήμου Παρνασσού, πολύ κοντά στο Χιονοδρομικό Κέντρο και στο Μεταλλευτικό Μουσείο Βαγονέτο, είναι το επισκέψιμο οινοποιείο των Αμπελώνων Παρνασσού. Ο Νίκος Αργυρίου καλλιεργεί ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες αλλά έχει να σας πει πολλά για την τοπική ποικιλία μαύρο Αραχωβίτικο, την οποία και χρησιμοποιεί σε ένα από τα 7 κρασιά του.

Καλλίδρομο

Το Καλλίδρομο, με την ανατολική του προέκταση την Κνημίδα, είναι η ανατολική απόληξη της οροσειράς της Οίτης. Όλος αυτός ο ορεινός όγκος χωρίζει τη Φθιώτιδα στα δύο.
Ανάμεσα στα χωριά Καλλίδρομο και Μενδενίτσα του δήμου Μώλου λειτουργεί από το 2000 το οινοποιείο της Γεωργακόπουλος Αμπελουργική. Με 110στρ ιδιόκτητα από μία ελληνική και 3 διεθνείς ποικιλίες ο υπεύθυνος του οινοποιείου οινολόγος Στέλιος Λογοθέτης παράγει 6 κρασιά. Με έντονο το στοιχείο του πειραματισμού, έχει την πρωτιά της πρώτης λευκής οινοποίησης της ερυθρής ποικιλίας καμπερνέ σοβινιόν (cabernet sauvignon) στην Ελλάδα.
Αρκετά ανατολικότερα, στις Λιβανάτες του δήμου Δαφνουσίων λειτουργούν από το 1995 οι Αμπελώνες Μαυροειδή. Με 40στρ ιδιόκτητα βιολογικής καλλιέργειας και με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες ο Ανέστης Μαυροειδής παράγει 2 εμφιαλωμένα κρασιά.

Κοιλάδα Αταλάντης

Η κοιλάδα της Αταλάντης ορίζεται από τα βουνά Κνημίδα στα βόρεια και Ράχες Γαλανού στα νότια. Έχει κατεύθυνση ανατολή – δύση και είναι, μέσω Ελάτιας και Τιθορέας, ένα εναλλακτικό και πολύ ενδιαφέρον δρομολόγιο προς τον Παρνασσό, την Αράχωβα και τους Δελφούς. Υπήρξε επί πολλά χρόνια λίκνο του αμπελιού και έλαχε εδώ να γίνει μια επανάσταση ως προς τα οινικά πράγματα της Ελλάδας.
Ήταν αρχές της δεκαετίας του 1970 όταν ο Δημήτρης Χατζημιχάλης δημιούργησε την πρώτη μικρής κλίμακας αμπελοοινική εκμετάλλευση στην Ελλάδα, έναντι του μονοπωλίου των 4 – 5 μεγάλων οινικών βιομηχανιών που υπήρχαν τότε. Από εκεί και πέρα τα πράγματα πήραν το δρόμο τους και σήμερα η χώρα μας έχει γεμίσει από αντίστοιχες μικρές εκμεταλλεύσεις και κτήματα. Δική του πρωτοβουλία και η θέσπιση των 3 Τοπικών Οίνων Κοιλάδας Αταλάντης, Πλαγιών Κνημίδας και Οπούντια Λοκρίδος που ισχύουν σήμερα στην περιοχή.

ΦΩΤΟ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΟΥΛΗΣ

Βορειοανατολικά της Αταλάντης, 2χλμ μετά την πόλη στα ανατολικά του δρόμου προς Λιβανάτες θα συναντήσετε το επιβλητικό οινοποιείο, που ήταν και ένα από τα πρώτα που λειτούργησαν οργανωμένα ως προς τον οινοτουρισμό. Τα περισσότερα από τα αμπέλια που πιάνει το μάτι σας γύρω από το οινοποιείο και προς τα δυτικά στα υψώματα βόρεια και νότια της κοιλάδας ανήκουν στα Κτήματα Χατζημιχάλη, έχουν πλήθος ποικιλιών και δίνουν μια μεγάλη γκάμα κρασιών, όλα με το αμπελοτόπι τους στην ετικέτα.
Επειδή, όμως, το μεγάλο γίνεται καλύτερα αντιληπτό όταν υπάρχει και το πολύ μικρό, λίγο πριν φτάσετε εκεί και στην απέναντι μεριά του δρόμου είναι οι Αμπελώνες Παπουτσή, ένα από τα μικρότερα οινοποιεία της Ελλάδας. Στον μικρό του χώρο ο Γιώργος Παπουτσής παράγει 2 κρασιά και έχει διαμορφώσει ένα επισκέψιμο κελάρι όπου θα σας υποδεχθεί. Μιλώντας μαζί του θα καταλάβετε ότι η συμβολή του στα αμπελοοινικά του τόπου του είναι πολύ μεγαλύτερη από όσο τα μεγέθη δείχνουν.
Λίγο βορειότερα μέσα στο χωριό Μεγαπλάτανος είναι η Οινοποιία Καραδήμου. Ο Γιάννης Καραδήμος στη γη και τα αμπέλια και ο φυσικός – οινολόγος Δημήτρης Καραδήμος στην οινοποίηση και τους πειραματισμούς, παράγουν 5 κρασιά και με το ερυθρό τους «Βήσσα» διεκδικούν μια πρωτιά. Τη νοτιότερη επιτυχημένη καλλιέργεια και οινοποίηση του ξινόμαυρου στην Ελλάδα.
Μια νέα προσπάθεια είναι αυτή που κάνει από το 2005 ο Άγγελος Μπούτσικας στη θέση Λιβαδάκι της Αταλάντης. Πρόκειται για μια μικρή μονάδα με 50στρ ιδιόκτητα και οι όποιες εμφιαλώσεις της κινούνται ακόμα σε πειραματικό επίπεδο και σε πολύ μικρές ποσότητες.

Μαρτίνο

Αμπέλια και παραγωγή κρασιού συναντάμε και στο νοτιοανατολικό άκρο του νομού Φθιώτιδας, την Οπούντια, στις πλαγιές του χαμηλού βουνού Προφήτης Ηλίας. Ο Τοπικός Οίνος Μαρτίνου δίνει ταυτότητα στα κρασιά της περιοχής.
Στις βόρειες παρυφές του βουνού, λίγο έξω από το χωριό Τραγάνα του δήμου Αταλάντης κατασκευάζει τώρα το οινοποιείο της η Κύκλοι Οίνου Ε.Π.Ε., το οποίο θα είναι επισκέψιμο προσεχώς. Με 150στρ ιδιόκτητα στις περιοχές της Αταλάντης και του Μαρτίνου παράγονται ήδη 5 κρασιά.
Λίγο νοτιότερα, κοντά στο Μαρτίνο του δήμου Οπουντίων, στη θέση Μοναχού – Πηγάδι Μάστορα το Κτήμα Δημάκη καλλιεργεί βιολογικά, από το 1996, 130στρ ιδιόκτητα με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες. Τις βάσεις έθεσε η 1η γενιά της οικογένειας Δημάκη που φρόντισε και για την καθιέρωση του τοπικού οίνου. Σήμερα, η 2η γενιά συνεχίζει με τον ίδιο ζήλο και παράγει 6 κρασιά. Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο κατόπιν επικοινωνίας.

Ελικώνας

Περνάμε τώρα στο νομό Βοιωτίας, στον οποίο το τουριστικό ενδιαφέρον βρίσκεται στο βορειοδυτικό άκρο αλλά για να πάτε εκεί θα περάσετε από το νοτιοδυτικό άκρο στο οποίο επικεντρώνεται το αμπελουργικό και οινοποιητικό ενδιαφέρον. Στους δήμους Αλιάρτου, Βαγίων, Θεσπιέων, Θηβαίων, Θίσβης, Ορχομενού, Σχηματαρίου και Τανάγρας υπάρχουν πολλά αμπέλια στην οινική παραγωγή των οποίων δίνει ταυτότητα ο Τοπικός Θηβαϊκός Οίνος. Πολλά αμπέλια υπάρχουν επίσης στις περιοχές του Διστόμου και των Δερβενοχωρίων.

Ένα χωριό με μεγάλη οινική παράδοση είναι η Άσκρη του δήμου Θεσπιέων και η παράδοση αυτή συνεχίζεται δραστήρια. Στη νότια άκρη του χωριού, το Κτήμα Μουσών του Αθανάσιου Ζαχαρία είναι ένα οργανωμένο και σύγχρονο επισκέψιμο οινοποιείο με 80στρ ιδιόκτητα που καλλιεργούνται βιολογικά. Αυτό που άρχισε ο παππούς το 1946 συνεχίζει ο εγγονός του οινολόγος Νίκος Ζαχαρίας που παράγει 6 κρασιά αλλά αυτό που τον κάνει περήφανο είναι η τοπική ερυθρή ποικιλία μούχταρο στη διατήρηση και αναβίωση της οποίας η οικογένειά του έχει συμβάλει τα μέγιστα. Η οικογένεια Ζαχαρία είναι και μια από τις λίγες που εμφιαλώνουν τσίπουρο στην Στερεά Ελλάδα με την ξεχωριστή μονάδα που έχουν στην Πέτρα του δήμου Αλιάρτου.

Στο μέσο του χωριού οι Οίνοι Σαμαρτζή είναι ένα οινοποιείο που λειτουργεί από το 2000 και έγινε επισκέψιμο προσφάτως. Από 65 στρ ιδιόκτητα παράγει 2 κρασιά από τις παραδοσιακές ποικιλίες της περιοχής ροδίτη και σαββατιανό.

Στο χωρίο εδρεύει και η Ethos Οινοποιητική που παράγει 3 εμφιαλωμένα κρασιά αλλά στα σχέδιά της είναι η μετεγκατάσταση στην περιοχή της Ριτσώνας. Το σχέδιο είναι σε εξέλιξη.

Ανατολικά του δήμου Θεσπιέων είναι ο δήμος Βαγίων με έδρα τα Βάγια. Στο χωριό υπάρχουν δύο οινοποιητικές μονάδες. Στο μέσο του περίπου είναι η Θηβαϊκή Γη ένα επισκέψιμο οινοποιείο που λειτουργεί από το 2005. Ο Παναγιώτης Κατρισιώσης καλλιεργεί 170στρ ιδιόκτητα, παράγει 6 κρασιά και έχει να σας πει και να σας δείξει μια ενδιαφέρουσα ιστορία για το Τρύπιο Λιθάρι που ονοματίζει και κάποια από τα προϊόντα του.

Στο βόρειο άκρο των Βαγίων, στην είσοδο από την «εθνική» Θήβας Λειβαδιάς λειτουργεί από το 2003 η Οινοποιία Τζουνάρα. Ο Γιάννης Τζουνάρας ξεκίνησε την ιστορία και τώρα έχει τη μεγάλη συμβολή των θυγατέρων του Νάντιας και Χρύσας. Στο εμφιαλωμένο μπήκαν προσφάτως με 3 κρασιά.

ΦΩΤΟ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΟΥΛΗΣ

Ένα από τα νεώτερα οινοποιεία του νομού Βοιωτίας είναι το Οινοποιείο Γιάννη Ντάνου στο Παύλο του δήμου Ορχομενού, που άρχισε τη λειτουργία του το 2007. Με 57στρ ιδιόκτητα που καλλιεργούνται βιολογικά παράγει προς το παρόν 2 κρασιά.

Κιθαιρώνας

Ο ορεινός όγκος του Κιθαιρώνα εκτείνεται σε 2 νομούς, τους Βοιωτίας και Αττικής. Όμως ο Τοπικός Οίνος Πλαγιών Κιθαιρώνα περιλαμβάνει μόνο το δήμο Ερυθρών από την Αττική και το διαμέρισμα Πλαταιών από τη Βοιωτία. Έτσι, τα οινοποιεία που βρίσκονται στις ανατολικές παρυφές του στο δήμο Τανάγρας χρησιμοποιούν την ένδειξη του Θηβαϊκού τοπικού οίνου.

Μεταξύ Ασωπίας και Καλλιθέας του δήμου Τανάγρας λειτουργεί από το 1993 το Κτήμα Κατσέλη με το επισκέψιμο οινοποιείο του. Ψυχή του κτήματος σήμερα είναι η Γεωργία Κατσέλη που από 150στρ ιδιόκτητα παράγει 3 κρασιά.

Λίγο δυτικότερα, στην Καλλιθέα Τανάγρας η Οινοποιία Σ. Μπλάνας & Υιός λειτουργεί από το 1978 και προσφάτως κυκλοφόρησε 5 ετικέτες εμφιαλωμένου κρασιού.

Στη βόρεια πλευρά του δήμου Τανάγρας ανάμεσα στο χωριό Άρμα και την εθνική οδό τα Κτήματα Χατζημιχάλη λειτουργούν 2ο οινοποιείο αξιοποιώντας 150στρ αμπελιών.

Έξω απο τη Θήβα στη θέση Κοκκάλα λειτουργεί απο το 2007 η Οινοποιία Αγάτσα όπου απο τα 100 ιδιόκτητα στρέμματά της, παράγει 5 κρασιά. Θα σας ξεναγήσει στο επισκέψιμο οινοποιείο τους η Μαρία Αγάτσα.

Στην άλλη άκρη του βουνού στις Ερυθρές της δυτικής Αττικής και στο βόρειο τμήμα του χωριού στη έξοδο προς Θήβα λειτουργεί από το 1975 η Σώκος Αμπελουργική Οινοποιητική με το επισκέψιμο οινοποιείο της. Ο Ανδρέας Σώκος εγκατέλειψε προς χάριν του αμπελιού και του κρασιού την καριέρα πυρηνικού φυσικού και έφτιαξε ένα μεγάλο οινοποιείο που παράγει 15 κρασιά. Πολλές από τις ετικέτες του ονοματίζονται από την ιστορία της περιοχής και τα σημαντικά αρχαιολογικά ευρήματα.

Ριτσώνα

Ως γνωστόν ή Εύβοια είναι ένα νησί που διαχωρίζεται από την ηπειρωτική χώρα με τα "τρελά νερά" του Ευρίπου. Ως νομός, όμως, έχει και ένα μικρό κομμάτι στην ηπειρωτική Ελλάδα. Πρόκειται για την ιστορική περιοχή της Αυλίδας η οποία είναι και μια από τις σημαντικότερες αμπελουργικές ζώνες της Στερεάς Ελλάδας, ιδίως το ημιορεινό της τμήμα στην περιοχή της Ριτσώνας. Ο Τοπικός Οίνος Ριτσώνας Αυλίδας, που προσφάτως αναβαθμίστηκε, δίνει ταυτότητα στην οινική της παραγωγή. Υπάρχει, όμως, στενή συνεργασία και με τις αμπελουργικές ζώνες της Βοιωτίας στα δυτικά, εξ άλλου η πρόσβαση είναι εφικτή από το νομό Βοιωτίας είτε από τη διασταύρωση Σχηματαρίου προς Χαλκίδα είτε μερικά χιλιόμετρα βορειότερα από τη διασταύρωση στο δήμο Τανάγρας που οδηγεί απ' ευθείας στην περιοχή της Ριτσώνας. Αυτό το 2ο δρόμο θα πάρουμε και θα περιγράψουμε τα οινοποιεία -μέλη της ΕΝΟΑΚΕ- όπως τα συναντάμε.

Λιγότερο από 3χλμ μετά τη διασταύρωση, βόρεια του δρόμου, είναι το Κτήμα Σαμπάνη με το επισκέψιμο οινοποιείο του. Ο ιδρυτής του Τάσος Σαμπάνης είναι μια προσωπικότητα που έχει παίξει καθοριστικό ρόλο στα οινικά πράγματα της Εύβοιας και της Βοιωτίας. Μετά από μια δραστική αναβάθμιση το οινοποιείο έχει λανσάρει τη νέα σειρά προϊόντων του με 8 κρασιά.

Συνεχίζοντας το δρόμο προς τα ανατολικά, περίπου 1200μ μετά θα δείτε στη νότια πλευρά του μια από τις νέες οινοπαραγωγικές μονάδες της περιοχής. Είναι οι Βιολογικοί Αμπελώνες Κτήμα Τζιβάνη με το επισκέψιμο οινοποιείο και το μουσείο οίνου. Ο Γιώργος Τζιβάνης, επιτυχημένος επιχειρηματίας σε άλλο αντικείμενο (στο οποίο και συνεχίζει), έκανε το οινοποιείο από αγάπη προς το κρασί και σήμερα με 300στρ που καλλιεργούνται βιολογικά παράγει 9 κρασιά

Λιγότερο από μισό χιλιόμετρο μετά θα βρείτε και θα ακολουθήσετε τη διασταύρωση δεξιά στο δρόμο που κατηφορίζει προς το

Βαθύ Αυλίδας. Πέρίπου 1,5χλμ μετά στην περιοχή του Αγίου Ιωάννη Ριτσώνας θα δείτε στα δεξιά σας το επισκέψιμο οινοποιείο της Ι. Τσακανίκας Οινοποιητική. Είναι μία μεγάλη και κυρίως σύγχρονη μονάδα χάρη στην αγάπη και το μεράκι που δείχνει η νέα γενιά της οικογένειας.
Σ'αυτή την σύγχρονη μονάδα προστίθεται η εμπειρία και η τεχνογνωσία της Cellar μέσα από μία άρρηκτα συνδεδεμένη συνεργασία των δύο εταιρειών. Οινοποιούν 1.500.000lt κρασιού ετησίως, ελληνικών και ξένων ποικιλιών, που προέρχονται απο ιδιόκτητους αμπελώνες αλλά κυρίως απο 140 συμβεμβλημένους τοπικούς αμπελουργούς.
Αποτέλεσμα της προσπάθειας αυτής είναι η κυκλοφορία 19 ετικετών,5 με την ένδειξη της Τσακανίκας και 14 ύπο το εμπορικό σήμα της Cellar που χρονολογείται απο το 1965 όταν και πρωτοκυκλοφόρισαν τα ομώνυμα κρασιά.
Στο Κτήμα Ζαρογκίκα με το επισκέψιμο οινοποιείο πάτε και με τα πόδια, που λέει ο λόγος, αφού είναι στον ίδιο δρόμο μόλις 500μ μετά. Η μονάδα του Ηλία Ζαρογκίκα ήταν η πρώτη που δημιουργήθηκε στην περιοχή το 1973 και σήμερα με ιδιόκτητα 150στρ παράγει 8 εμφιαλωμένα κρασιά.
Η νεότερη οινοποιητική μονάδα στην περιοχή είναι το Κτήμα Πετρήεσσα των Γ. Λεοντάρη και Ε. Λειβαδίτη, που δημιουργήθηκε το 2005. Δεν είναι ακόμα επισκέψιμη αλλά από τα ιδιόκτητα 150στρ της παράγει ήδη 3 εμφιαλωμένα κρασιά.
Στην περιοχή δραστηριοποιείται και η Οινοποιία Παλιάτσα που αξιοποιεί την σταφυλική παραγωγή συνεργαζόμενων αμπελουργών και δεν έχει προχωρήσει ακόμα στην κυκλοφορία εμφιαλωμένου κρασιού.

Ξηρό Όρος & Τελέθριο (βόρεια Εύβοια)

Και τώρα, όπως μας παροτρύνει και το σύνθημα της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Εύβοιας, "περνάμε απέναντι" για να γνωρίσουμε την οινική παραγωγή του νησιού. Θα πούμε κατ' αρχάς ότι από τον τρύγο του 2009 οι παραγωγοί μπορούν να χρησιμοποιούν τη γεωγραφική ένδειξη Τοπικός Οίνος Εύβοιας. Είναι μια νομοθετική ρύθμιση που αποτυπώνει τη μεγάλη ανάπτυξη που καταγράφεται.
Θα ξεκινήσουμε από τη βόρεια Εύβοια, μια περιοχή που σε αντίθεση με το νότιο τμήμα του νησιού ήταν έως πρότινος γνωστή μόνο για τη χύμα ρετσίνα της. Το ανάγλυφο της βόρειας Εύβοιας είναι σαφώς πιο ήπιο από ότι της κεντρικής και της νότιας. Παρόλα αυτά στο κέντρο της δεσπόζει το Ξηρό Όρος (968μ) και λίγο βορειότερα στην περιοχή της Ιστιαίας το χαμηλότερο Τελέθριο. Το σημαντικό για εμάς είναι ότι στις πλαγιές τους αναπτύσσεται η αμπελοκαλλιέργεια.
Το χωριό Καμάρια του δήμου Ιστιαίας είναι περίπου 3χλμ νότια της κωμόπολης και εκεί βρίσκεται το Οινοποιείο Κουτσογιωργάκη. Είναι μια νέα, σχετικώς, μονάδα που δημιούργησε ο Άγγελος Κουτσογιωργάκης το 2004. Καλλιεργεί 50στρ ιδιόκτητα και παράγει 4 εμφιαλωμένα κρασιά.

Δίρφη

Η μεγάλη αμπελουργική ζώνη της Εύβοιας ξεκινά, ουσιαστικά, νότια από τις παρυφές της πόλης της Χαλκίδας και εκτείνεται έως και το νοτιότερο άκρο της. Στους πρόποδες και τις πλαγιές της δυτικής πλευράς της Δίρφης, το Ληλάντιο Πεδίο - ονοματισμένο από τον ποταμό Λήλα, που το διατρέχει- είναι η πρώτη σημαντική περιοχή. Ο Τοπικός Οίνος Ληλάντιου Πεδίου, ο οποίος προσφάτως δέχθηκε γενναία αναβάθμιση με διεύρυνση της ποικιλιακής του σύνθεσης και των τύπων οίνων, δίνει ταυτότητα στα κρασιά της περιοχής. Στο νότιο άκρο του νησιού ο Καρυστινός Τοπικός Οίνος -εξ ίσου αναβαθμισμένος προσφάτως- ονοματίζει την οινική παραγωγή των δήμων Καρύστου και Μαρμαρίου.
Λιγότερο από 5χλμ νότια της Χαλκίδας, ανάμεσα στη Νέα Λάμψακο και τον Μύτικα του δήμου Ληλαντίων είναι το Κτήμα Αβαντίς με το νέο επισκέψιμο οινοποιείο του. Ο Απόστολος Μούντριχας αφού, μεταξύ πολλών άλλων, καθιέρωσε το σιρά (syrah) στην αμπελουργική ζώνη της Εύβοιας και αναδείχθηκε σε μάστορα της ποικιλίας, με τη νέα σειρά κρασιών του "Μ" προσπαθεί να αναδείξει και ελληνικές τοπικές ποικιλίες.
Συνεχίζοντας την πορεία προς το νότο, 4χλμ πριν την Ερέτρια, στη Μαλακώντα θα συναντήσετε το επισκέψιμο οινοποιείο του Απόστολου Λύκου. Είτε αναζητήσετε το οινοποιείο είτε την Ταβέρνα του Λύκου είναι το ίδιο. Βρίσκετε το ένα πλάι στο άλλο και η ταβέρνα, που προϋπήρχε, είναι φημισμένη στην περιοχή. Ο Απόστολος έχει δώσει τελευταία βάρος σε στιβαρά ερυθρά κρασιά από δικά του αμπέλια στις δυτικές πλαγιές της Δίρφης.

Πάρνηθα

Θα κλείσουμε το οδοιπορικό μας στην Αττική η οποία, παρά τη συνεχή οικοπεδοποίηση και την καταστροφή αμπελιών που προκάλεσε το νέο αεροδρόμιο, συνεχίζει να είναι ένας από τους πλέον σημαντικούς αμπελουργικούς νομούς της χώρας. Μεγάλο προνόμιο για την Αθήνα να έχει, κυριολεκτικώς, στην αυλή της έναν τόσο εκτεταμένο και σημαντικό αμπελώνα. Μόνο που οι κάτοικοί της δεν το εκμεταλλεύονται!
Ο Αττικός Τοπικός Οίνος ο οποίος εκτείνεται στο βορειοδυτικό άκρο του νομού και πλήθος άλλων τοπικών οίνων δίνουν ταυτότητα στην οινική παραγωγή, βασισμένη κυρίως στην ποικιλία σαββατιανό. Από όλους αυτούς τους τοπικούς οίνους ο Πλαγιών Πάρνηθας είναι επίσης ένας από τους λίγους που εκτείνονται σε 2 νομούς (Αττικής & Βοιωτίας).
Στις ανατολικές υπώρειες της Πάρνηθας στην περιοχή του Αυλώνα είναι η Οινοποιία Μπάση που λειτουργεί από το 1925. Με 20στρ ιδιόκτητα και πολλαπλάσια συνεργαζόμενα παράγει 3 εμφιαλωμένα κρασιά.
Νοτιότερα, στο Γραμματικό εδρεύει η Ραμνούσιος Αμπελουργική η οποία από 60στρ ιδιόκτητα παράγει 4 εμφιαλωμένα κρασιά.

Γεράνια

Στο δυτικό άκρο της Αττικής και στα όρια του δήμου Μεγάρων έχει θεσπιστεί ο Τοπικός Οίνος Γερανίων για να ονοματίσει την παραγωγή των αμπελιών στις νότιες και δυτικές πλαγιές του βουνού.
Το 2010 ιδρύεται η Οινοποιία Γερανίων στη Μούρτιζα του δήμου Μεγαρέων. Έχει 150 στρ. αμπελιών με ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες. Το όλο εγχείρημα είναι ακόμα σε σχεδιασμό και σταδιακή εξέλιξη.

ΜΕΤΕΩΡΑ
Κτήμα Θεόπετρα – Κ. ΤΣΙΛΙΛΗΣ Α.Ε. *– επισκέψιμο οινοποιείο*
Ράξα δήμου Παραληθαίων, νομός Τρικάλων
Υπεύθυνοι επικοινωνίας:
Ευθύμιος Τσιλιλής **2431085885 – 6978331875**
Κωνσταντίνος Τσιλιλής **2102524567 – 6978331870**
www.tsililis.gr - Email: info@tsililis.gr

ΝΟΤΙΟΣ ΟΛΥΜΠΟΣ
Οινοποιία Ζαφειράκη *– επισκέψιμο οινοποιείο*
Τύρναβος, 2ο χλμ. Π.Ε.Ο. Τυρνάβου – Ελασσόνας, νομός Λάρισας
Υπεύθυνος επικοινωνίας:
Χρήστος Ζαφειράκης **24920-25280 – 6972261962**
www.zafeirakiswines.com,Email: zafeirakischristos@gmail.com
Οινοποιία Ελασσόνας – Γ. Λόλας, Γ. Φτίκας Ο.Ε
επισκέψιμο οινοποιείο
Ελασσόνα, 2ο χλμ. Ελασσόνας Δεσκάτης, θέση Καλούδα,
νομός Λάρισας
Υπεύθυνοι επικοινωνίας:
Γιώργος Λόλας-Γιώργος Φτίκας **2493024942 – 6946953629**
www.elassonawine.gr, Email: info@elassonawine.gr

ΜΑΓΝΗΣΙΑ
Βιολογικοί Αμπελώνες Χολέβα
Νέα Αγχίαλος, νομός Μαγνησίας
Υπεύθυνος επικοινωνίας:
Νίκος Χολέβας **2428076781** – fax **2428076245** – **6977690170**
Email: ampelwnes.holeva@gmail.com
Κτήμα Τιμπλαλέξη
Μικροθήβες δήμου Νέας Αγχιάλου, νομός Μαγνησίας
Υπεύθυνος επικοινωνίας:
Δημήτρης Τιμπλαλέξης – **2422023716** – **6974726208**
Email: tiblalexis@gmail.com

ΌΘΡΥΣ - ΔΟΜΟΚΟΣ
Γαία Γκανή
Βαρδαλή δήμου Θεσσαλιώτιδας, νομός Φθιώτιδας
Υπεύθυνος επικοινωνίας
Βάιος Γκανής **2232061133** – **6973341604**
www.gaeagani.gr, Email: info@gaeagani.gr
Ενάμπελος Γη – Οίνοι Δομοκού
Γερακλί δήμου Δομοκού, νομός Φθιώτιδας
Υπεύθυνος επικοινωνίας:
Πουτουρούδης Γιάννης **2232023232** – **2232023362**
6972877431
Email: evampelosghi@yahoo.gr

ΠΑΡΝΑΣΣΟΣ
Αμπελώνες Παρνασσού – Ν. Αργυρίου & ΣΙΑ Ο.Ε.
επισκέψιμο οινοποιείο
Πολύδροσο (Σουβάλα) δήμου Παρνασσού, νομός Φωκίδας
Υπεύθυνος επικοινωνίας:
Νίκος Αργυρίου **2234029616 - 22340 23544 - 22340 23194**
6932652415
Email: boni-f@otenet.gr

ΚΑΛΛΙΔΡΟΜΟ
Γεωργακόπουλος Αμπελουργική Α.Ε.
Μενδενίτσα δήμου Μώλου, νομός Φθιώτιδας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Στέλιος Λογοθέτης **6945390164**
Email: ktimageorgakopoulou@yahoo.com
Αμπελώνες Μαυροειδή
Λιβανάτες δήμου Δαφνουσίων, νομός Φθιώτιδας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Ανέστης Μαυροειδής **2233031967**
fax **2233032328 – 6977440214**
Email: mavroidisnikos@yahoo.gr

ΚΟΙΛΑΔΑ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ
Κτήματα Χατζημιχάλη Α.Ε. *– επισκέψιμο οινοποιείο*
Αταλάντη, 2ο χλμ. Αταλάντης Λιβανάτων, θέση Χουλέβαινα,
νομός Φθιώτιδας
Υπεύθυνοι επικοινωνίας:
Αναστασία Οικονομοπούλου τηλ/fax **2108076714**
Γκέρτυ Ψαθά **2233080324**, fax **2233023619**
www.hatzimichalis.gr Email: info@hatzimichalis.gr
Παπουτσής Γεώργιος *– επισκέψιμο οινοποιείο*
Αταλάντη, 2ο χλμ. Αταλάντης Λιβανάτων, νομός Φθιώτιδας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Γεώργιος Παπουτσής
2233022508 – 2233022508 – 6977097728
Email: mailto:rigma@otenet.gr
Οινοποιία Καραδήμου
Μεγαπλάτανος δήμου Αταλάντης, νομός Φθιώτιδας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Δημήτρης Καραδήμος
2233080113 – 2233089250 – 6977682372
www.domainekaradimos.gr, Email: dimkaradimos@yahoo.gr
Μπούτσικας Άγγελος
Αταλάντη, θέση Λιβαδάκι, νομός Φθιώτιδας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Άγγελος Μπούτσικας
2233022188 – 6932357799
Email: lokros@otenet.gr

ΜΑΡΤΙΝΟ
Κτήμα Δημάκη Ε.Π.Ε.
Μαρτίνο δήμου Οπουντίων, θέση Μοναχού
Πηγάδι Μάστορα, νομός Φθιώτιδας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Κωνσταντίνα Καλομοίρα Δημάκη
2233061080 – 2106008335 – 6945950900
Email: dimakis@email.com
Κύκλοι Οίνου Ε.Π.Ε.
Τραγάνα δήμου Αταλάντης, νομός Φθιώτιδας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Σοφία Αλεξίου
2233092418 – 2233092267 – 6947422456
Email: info@alexiou-plant.com

ΕΛΙΚΩΝΑΣ
Κτήμα Μουσών – Ζαχαρίας Αθανάσιος & ΣΙΑ Ο.Ε
επισκέψιμο οινοποιείο
Άσκρη δήμου Θεσπιέων, νομός Βοιωτίας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Νίκος Ζαχαρίας
2262067290 – 22620-67290 – 6932664333
www.ktimamouson.gr, Email: info@ktimamouson.gr
Οίνοι Σαμαρτζή – επισκέψιμο οινοποιείο
Άσκρη δήμου Θεσπιέων, νομός Βοιωτίας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Πάνος Σαμαρτζής
2262067009 – 6936921231
www.samartziswines.gr" Email: panos@samartziswines.gr
Θηβαϊκή Γη – επισκέψιμο οινοποιείο
Βάγια δήμου Βαγίων, νομός Βοιωτίας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Παναγιώτης Κατρισιώσης
2262062246 – 2262062242 – 6977446885
www.thivaikigi.gr Email: info@thivaikigi.gr
Ethos Οινοποιητική Ε.Π.Ε.
Άσκρη δήμου Θεσπιέων, νομός Βοιωτίας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Λεπενιώτης Σπύρος
2102447884 – 6972877853
ethoswineryltd@gmail.com
Οινοποιείο Γιάννη Ντάνου
Παύλο(ς) δήμου Ορχομενού, νομός Βοιωτίας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Γιάννης Ντάνος **2261091459**
Email: ntanosp@gmail.com
Οινοποιία Τζουνάρα Ο.Ε.
Βάγια δήμου Βαγίων, νομός Βοιωτίας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: **2262061568 – 6979 982362**
Email: nantia1@otenet.gr

ΚΙΘΑΙΡΩΝΑΣ
Κτήμα Κατσέλη *– επισκέψιμο οινοποιείο*
Ασωπία δήμου Τανάγρας, νομός Βοιωτίας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Γεωργία Κατσέλη
226295201 – fax **2262095201 – 6946615016**
Οινοποιία Σ. Μπλάνας & Υιός Ο.Ε.
Καλλιθέα δήμου Τανάγρας, νομός Βοιωτίας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Γιάννης Μπλάνας
2262094364 – 2262094401 – 6944691525
Email: mplanaswines@yahoo.gr
Σώκος Αμπελουργική Οινοποιητική Α.Ε. *– επισκέψιμο οινοποιείο*
Ερυθρές, νομός Αττικής
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Ανδρέας Σώκος
2263062759 – 2263062959 – 2263062859 – 6979985280
www.sokoswines.gr, Email: sokoswns@otenet.gr
Οινοποιία Αγάτσα - επισκέψιμο οινοποιείο
Θέση Κοκκάλα, Θήβα, νομός Βοιωτίας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Μαρία Αγάτσα
22620 25696-22620-89646 - 6976650425
Email: nantia1@otenet.gr

ΡΙΤΣΩΝΑ
Κτήμα Σαμπάνη Α.Ε. – επισκέψιμο οινοποιείο
Ριτσώνα δήμου Αυλίδας, νομός Εύβοιας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Τάσος Σαμπάνης
2221034898 – 2221034884 – 6932212476
www.sabanis.gr, Email: ktima@sabanis.gr
Βιολογικοί Αμπελώνες Κτήμα Τζιβάνη – επισκέψιμο οινοποιείο
Ριτσώνα δήμου Αυλίδας, νομός Εύβοιας
Υπεύθυνοι επικοινωνίας: Γιώργος Τζιβάνης
210253330000 – 2102513549 – 6992533000
Χρυσή Τζιβάνη **6974040444**
www.tzivanis.gr, Email: tzivanibiowines@aol.com
Ι. Τσακανίκα Οινοποιητική ΑΒΕΓΕ – επισκέψιμο οινοποιείο
Άγιος Ιωάννης Ριτσώνας δήμου Αυλίδας, νομός Εύβοιας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Ηλίας Τσακανίκας
2221034851 – 2221034852 – 6977573384
Email: ktimtsak@otenet.gr
Κτήμα Ζαρογκίκα, Σ.Η.Β.Α. Ζαρογκίκας Α.Ε
επισκέψιμο οινοποιείο
Άγιος Ιωάννης Ριτσώνας δήμου Αυλίδας, νομός Εύβοιας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Σωτήρης Ζαρογκίκας
2221034991 – fax 2221034992 – 6974014035
Email: zarogika@otenet.gr
Cellar AEBE
Αχαρνές Αττικής - Σταμάτη Δαμάσκου 6 & Σπύρου Βρεττού
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Κώστας Κοσιέρης
2102401390 – 2102401490 – 6977505506
Email: cellar@hol.gr

Κτήμα Πετρήεσσα – Γ. Λεοντάρης, Ε. Λειβαδίτης Ο.Ε.
Ριτσώνα δήμου Αυλίδας, νομός Εύβοιας
Υπεύθυνοι επικοινωνίας: Γεώργιος Λεοντάρης
2221033337 – 6944909987
Email: gleontaris@hotmail.com
Οινοποιείο Παλιάτσα
Ριτσώνα δήμου Αυλίδας, νομός Εύβοιας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Γιώργος Παλιάτσας
2221032528 – 6944134550
Email: cpal_gr@hotmail.com

ΞΗΡΟ ΟΡΟΣ & ΤΕΛΕΘΡΙΟ (ΒΟΡΕΙΑ ΕΥΒΟΙΑ)
Οινοποιείο Κουτσογιωργάκη
Καμάρια δήμου Ιστιαίας, νομός Εύβοιας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Άγγελος Κουτσογιωργάκης
2421050358 – 2410251001 – 6973346031
Email: makorf01@gmail.com

ΔΙΡΦΗ
Κτήμα Αβαντίς Αμπελουργία – Οινοποιία *– επισκέψιμο οινοποιείο*
Μύτικας δήμου Ληλαντίων, νομός Εύβοιας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Λένγκα Γρηγοριάδου
2221055350 – 6945757091
www.avantiswines.gr, Email: info@avantiswines.gr
Οίνοι Λύκος Απόστολος *– επισκέψιμο οινοποιείο*
Μαλακώντα δήμου Ερέτριας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Απόστολος Λύκος
2229068222 – 2229034008 – 6932406200
www.lykoswines.gr, Email: info@lykoswines.gr

ΠΑΡΝΗΘΑ
Οινοποιία Μπάση Α.Ε.
Αυλώνας, 50ο χλμ. Ε.Ο. Αθηνών Λαμίας
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Αριστέα Οικονόμου
2295042210 – 6944587876
www.bassiswines.gr
Email: bassis@acci.gr
Ραμνούσιος Αμπελουργική ΑΕΒΕ
Γραμματικό, θέση Ριζέζα, νομός Αττικής
Υπεύθυνος επικοινωνίας: Δημήτριος Καζαζάκης
2294061522 – 6974999650
Email: kazazaki@otenet.gr

ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ
ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ
Θέση Χολέβαινα 2ο χλμ. Αταλάντης Λιβανάτων - Φθιώτιδα
τηλ.: 22330 8324
Email: info@enoake.gr

ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΓΕΝΙΚΗ ΧΟΡΗΓΙΑ ΤΗΣ

Label Press
the Art of Printing

l_press@otenet.gr