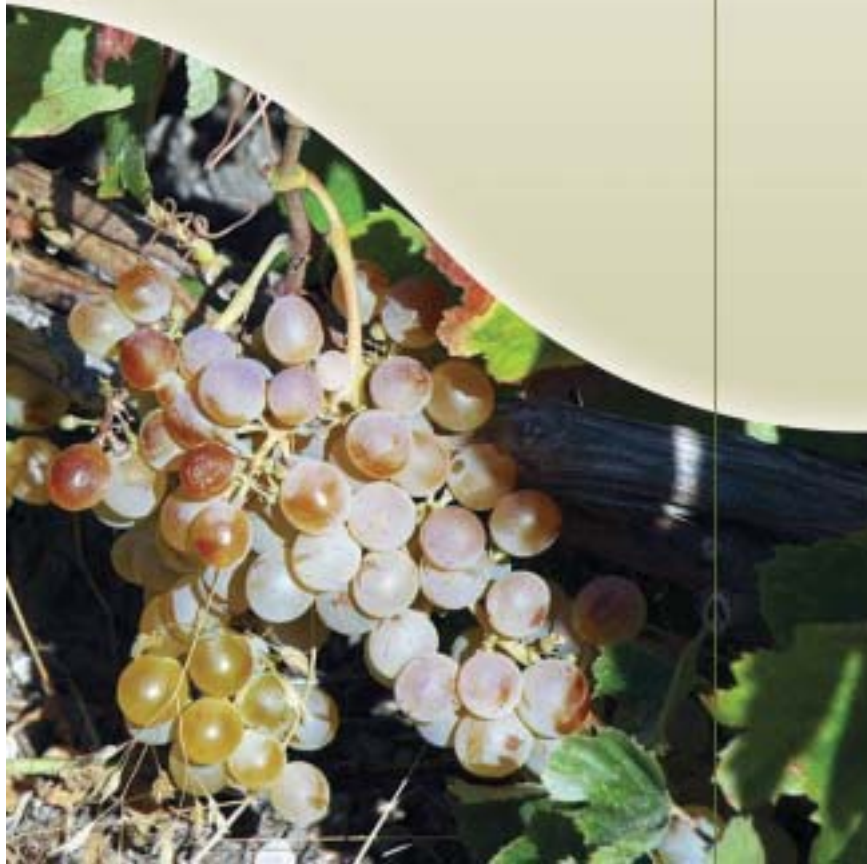




SANTORINI
wineries



Αγαπητοί φίλοι,

Η έκδοση αυτού του φυλλαδίου αποτελεί την πρώτη έντυπη προσπάθεια της Δημοτικής Επιχείρησης Πολιτιστικής και Τουριστικής Ανάπτυξης Θήρας σε συνεργασία με τα οινοποιεία της Σαντορίνης για την από κοινού προβολή τους.

Στόχος της προσπάθειάς μας είναι να παρουσιάσουμε στους επισκέπτες συγκεντρωμένα όλα μαζί τα οινοποιεία του νησιού καθώς και να αναδείξουμε τα υψηλής ποιότητας κρασιά της Σαντορίνης.

Παράλληλα, με την έκδοση αυτή, θέλουμε να τιμήσουμε και να δηλώσουμε ότι στεκόμαστε στο πλευρό του ανώνυμου αγρότη - παραγωγού που με την καθημερινή και επίπονη εργασία του στο αμπέλι, συμβάλει καθοριστικά στην παραγωγή των πολυβραβευμένων κρασιών της Σαντορίνης.

Οι διακρίσεις των κρασιών μας δεν είναι τυχαίες, αλλά το αποτέλεσμα πολλών παραγόντων όπως το ηφαιστειογενές και άνυδρο έδαφος, ο παραδοσιακός τρόπος με τον οποίο συνεχίζουν να καλλιεργούν τα αμπέλια τους οι αγρότες διατηρώντας μια παράδοση χιλιάδων χρόνων, αλλά και ο τρόπος οινοποίησης χωρίς την χρήση χημικών φαρμάκων.

Αγαπητοί φίλοι, η Δημοτική Επιχείρηση Πολιτιστικής και Τουριστικής Ανάπτυξης Θήρας σας εύχεται να έχετε μία ευχάριστη διαμονή στη Σαντορίνη και σας καλεί να γνωρίσετε τα οινοποιεία της και να απολαύσετε τα μοναδικά και διεθνώς βραβευμένα κρασιά τους.

Ο πρόεδρος της Δ.Ε.Πο.Τ.Α.Θ.
Χαράλαμπος Δαρζέντας.

Dear friends,

The publication of this pamphlet is the first printed effort of the Municipal Enterprise for the Cultural and Tourism Development of Thera (D.E.Po.T.A.TH.), in cooperation with the wineries of Santorini, for their joint promotion.

Our effort aims at presenting visitors with a pamphlet containing all wineries on the island and at promoting the high quality wines of Santorini.

At the same time, through this publication, we want to honour the unknown farmers – producers and declare that we stand on their side, as they contribute decisively through their daily, arduous labour in their vineyards to the production of the award-winning wines of Santorini.

It is not by chance that our wines have received so many distinctions; it is the result of numerous factors, such as the volcanic, arid soil, the traditional way that farmers cultivate vineyards, keeping alive a tradition that is thousands of years old, as well as the vinification method, which takes place without the use of any chemicals.

Dear friends,

The Municipal Enterprise for the Cultural and Tourism Development of Thera wishes you a pleasant stay on Santorini and invites you to become acquainted with its wineries and enjoy their unique, internationally acclaimed wines.

The President of D.E.Po.T.A.TH.
Charalambos Darzendas.

Το Ακρωτήρι στη Θήρα είναι μια αστείρευτη πηγή πληροφοριών για τη φύση και το περιβάλλον της Εποχής του Χαλκού, για τους ανθρώπους, τις ασχολίες τους, το διαιτολόγιο τους. Στις πληροφορίες που ανάγονται στον τομέα της αγροτικής οικονομίας περιλαμβάνονται και στοιχεία που αφορούν στην αμπελοουργία και την οινοπαραγωγή. Κάβρυνον από ξύλο αμπέλου και γίγαρτα (κουκούτσια) ήμερων σταφυλιών αποτελούν τις αμεσότερες μαρτυρίες για την καλλιέργεια της αμπέλου στη Θήρα τουλάχιστον από τον 17^ο αιώνα π.Χ. Η απεικόνιση σταφυλιών επάνω σε αγγεία της εποχής Ζωγραφιστά ή ανάγλυφα (εικ. 1-2) αποκαλύπτει τη δημοτικότητα που είχε το σταφύλι στην κοινωνία της εποχής αλλά και ενδεχομένως το κύρος που προσέδιδε σε όσους ασχολούνταν με αυτό.

Την παραγωγή κρασιού μας την βεβαίωσε ένα σχετικά πρόσφατο εύρημα, ο ληνός (πατητήρι) και ο κάδος για τη συλλογή του μούστου (εικ. 3). Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει ένα κοφίνι από λυγαριά γεμάτο με ασβέστη που βρέθηκε μέσα στο ληνό (εικ. 4). Με το εύρημα αυτό αποκτήσαμε ακόμη μια πληροφορία για την προϊστορική οινοποιία: την χρήση του ασβέστη.

Για την αποθήκευση του κρασιού φαίνεται πως χρησιμοποιούνταν μεγάλα στενοπύθμενα πιθάρια εφοδιασμένα με κρουνό λίγο πιο πάνω από τη βάση τους. Οι παραλλαγές που συναντούμε στη διακόσμηση (στίγη από ομόκεντρους κύκλους) αυτών των πιθαρίων μας βάζουν στην υποψία ότι το κρασί ενδεχομένως φυλάσσονταν κατά ποικιλίες ή ποιότητες (εικ. 5). Ένα παρόμοιο πιθάρι με κρουνό που βρέθηκε πρόσφατα σε βαθύτερα στρώματα και χρονολογείται στον 18^ο ή 19^ο αιώνα π.Χ. (εικ. 6) μας πηγαίνει 1-2 αιώνες πιο πίσω για την οινοπαραγωγή στη Θήρα. Καμμιά φορά στο εσωτερικό του πύθου ο κρουνός προστατεύεται από μικρά τοξωτά εξαρτήματα (εικ. 7). Σ' αυτά προφανώς στερεωνόταν ένα κλαδί θάμνου, π.χ. θυμαριού ή αστοιβής, όπως γίνεται και σήμερα, για να εμποδίζει το φράξιμο του κρουνού. Ίσως τα πιθάρια με αυτόν τον εξοπλισμό αποτελούσαν το ενδιάμεσο στάθμο του μούστου πριν μεταγνησθεί τελικά στα αποθηκευτικά πιθάρια, αφού σ' αυτά απαλλασσόταν από τυχόν στερεά αντικείμενα - ρόγες, τσίκουδα ή φύλλα.

Επάνω σε θραύσμα από το στόμιο ενός μεγάλου πύθου βρέθηκε επιγραφή χαραγμένη στο σύστημα της Γραμμικής Α γραφής (εικ. 8). Αν και η γραφή αυτή ακόμη δεν έχει αποκρυπτογραφηθεί, μερικά σύμβολα της σε συνδυασμό με ιδεογράμματα, συναποτελούν τυποποιημένα λογογράμματα, με τα οποία δηλώνονται συγκεκριμένα αγαθά. Στη δική μας περίπτωση περιλαμβάνεται το λογογράμμα του κρασιού, όπως αυτό μας είναι γνωστό από αντίστοιχα μνημεία της Κρήτης. Με τον τρόπο αυτό επιβεβαιώθηκε η υποψία μας για την αποθήκευση κρασιού σε πιθάρια. Τα πιθάρια δε αυτά φαίνεται ότι μονώνονταν στο εσωτερικό τους με κερί από μέλισσες, καθώς έδειξαν οι δειγματοληπτικές λιπιδικές αναλύσεις που κάναμε.

Το Ακρωτήρι μας έχει δώσει επίσης ενδείξεις και για την εξαγωγή κρασιού. Πρόκειται για μια κατηγορία ειδικών αγγείων με το στενό τους στόμιο στο πλάι, ώστε να μη κινδυνεύουν να αποσφραγισθούν κατά την μεταφορά τους. Τα αγγεία αυτά, γνωστά ως ψευδόστομοι αμφορείς, έχουν αναγνωρισθεί ως κατ* εξοχήν ειδικά για την μεταφορά και διακίνηση κρασιού και λαδιού (εικ. 9). Στο Ακρωτήρι έχουν βρεθεί μέχρι περισσότεροι από τους μισούς ψευδόστομους αμφορείς που είναι γνωστοί από ολόκληρο το Αιγαίο της εποχής αυτής.

Τα επιτραπέζια σκεύη και ποτήρια από το Ακρωτήρι ανέρχονται σε χιλιάδες και βρίσκονται σε κάθε σπιτικό. Ορισμένα από αυτά πιθανώς χρησιμοποιούνταν και για την κατανάλωση κρασιού (εικ. 10-12). Η δε σκηνή που εικονίζει έναν άνδρα να γεμίζει το ποτήρι ενός άλλου είναι χαρακτηριστική (εικ. 13). Το αγγείο χρονολογείται στον 18^ο ή 19^ο αι. π.Χ. και η παράσταση μπορεί να έχει τελετουργικό χαρακτήρα. Μπορεί όμως σε μια τέτοια τελετουργική πράξη το ποτό που σερβίρεται να είναι εντελώς αθώο, χωρίς ευχάριστες παρενέργειες;

Από όσα συνοπτικά εκτέθηκαν προκύπτει ότι το κρασί στη Θήρα αποτέλεσε βασικό αγαθό που συνέβαλε όχι μόνο στην οικονομία του νησιού αλλά και στην ανάπτυξη σχέσεων με τον έξω κόσμο. Σχέσεων που συνεχίστηκαν επί χιλιάδες χρόνια, ως τις μέρες μας.

Akrotiri, on Thira, is a wellspring of information on the nature and environment of the Bronze Age, the people residing there, their occupations and their diet. Information concerning the agricultural economy sector also includes data on viticulture and winemaking. Charcoal made from vine wood and giga (seeds) of cultivated grapes are the most direct evidence pointing towards viticulture on Thira since at least the 17th century BC. The depiction of grapes on urns from that era, whether painted or in relief (Pictures 1-2) reveals the popularity wine enjoyed in that era as well as the potential prestige it lent to those involved in its production.

The production of wine was confirmed by a relatively recent find, the lino (wine-press) and the must collection receptacle (Picture 3). Another particularly interesting find was a wicker hamper filled with quicklime discovered within the wine-press (Picture 4). This find provided another piece of information about prehistoric winemaking: the use of quicklime.

Apparently, wine was stored in large urns with narrow bottoms and a vane just above the base. The variations encountered in the decoration of these urns (a column of concentric circles) suggest that wine was possibly stored according to varieties or quality (Picture 5). A similar vane-equipped urn was recently found in deeper strata, dating back to the 18th or 19th c. BC (Picture 6), taking us back a couple of centuries earlier in the history of winemaking on Thira. In certain cases, the vane is protected by small arched accessories within the urn interior (Picture 7), where a branch of thyme or burnet was used, just like today, to prevent obstruction of the vane. Perhaps these specially equipped urns represented an intermediate stage for must before it was finally transfused to storage urns, after being purged from any solid debris - grapes, pips or leaves.

A fragment from the rim of a large urn was found with an inscription in Linear A (Picture 8). Although this script has not been deciphered yet, certain symbols in combination with ideograms comprise standardized ligatures expressing specific goods. In our case, this includes the logogram for wine, which is known from corresponding monuments on Crete. This confirmed our postulations concerning the storage of wine in urns. It seems that these urns were insulated on the inside with beeswax, according to the results of lipid analyses we performed on samples. Akrotiri has also provided us with evidence of wine exportation. This concerns a category of special urns with a narrow opening on the side, so as to minimize the risk of becoming unsealed during transport. These urns, which are known as stirrup jars, have been identified as used specifically for transporting and trafficking wine and oil (Picture 9). More than half of the total number of stirrup jars of this era found in the entire region of the Aegean have been found in Akrotiri. Thousands of table utensils and cups come from Akrotiri and can be found in every home. Some might have been used for the consumption of wine (Pictures 10-12). The scene depicting a man filling another man's cup illustrates this (Picture 13). The urn dates back to the 18th-19th c. BC and the scene might be of a ceremonial nature. However, could a beverage served during such a ritual be purely innocent, with no pleasant side effects?

From what has been said above, it becomes apparent that wine was a major commodity on Thira, contributing not only to the island's economy but to the development of its relations with the outside world, as well - relations which have continued through thousands of years, to the present.

Τα κρασιά της Σαντορίνης

Ο καλύτερος τρόπος για να καταφέρεις κάτι μεγάλο είναι το να έχεις προβλήματα. Είναι ότι πιο σίγουρο για να φύγουν από το παιγνίδι οι κακοί παίχτες, ενώ, όσοι μένουν, να γίνουν πιο σκληροί και να μείνουν αφοσιωμένοι στον στόχο τους. Αυτό ισχύει σε κάθε επίπεδο του κόσμου μας και σε κάθε πτυχή της ζωής μας. Ισχύει και στο κρασί, τα μεγάλα κρασιά του Bordeaux βγαίνουν μέσα από τις προσπάθειες των παραγωγών να καταπολεμήσουν την υγρασία, οι διάσημες Μαδέρες γεννιούνται μέσα από ένα αδυσώπητο τροπικό κλίμα.

Η Σαντορίνη είναι, απλά, ένα από τα πιο δύσκολα περιβάλλοντα που μπορεί να φυτέψει κάποιος αμπέλια, οι βροχές ελάχιστες, η υγρασία του αέρα και του εδάφους σχεδόν ανύπαρκτη, ο αέρας αδυσώπητος, η ζέστη υπερβολική, η ηλιοφάνεια άπλετη, το χώμα άγονο... Είναι παράξενο (ή μήπως είναι αναμενόμενο;) το ότι τα κρασιά που παράγει αυτός ο τόπος είναι τουλάχιστον μαγευτικά. Γεμάτα πυκνότητα και ένταση, με ποτέ υπερβολικά αλλά πάντα πολύπλοκα αρώματα και μια μαγευτική ισορροπία κοφτερής οξύτητας και πλούτου της αλκοόλης.

Είναι αλήθεια πως η Σαντορίνη έχει προικιστεί με εξαιρετικές ποικιλίες, όπως το Ασύρτικο, το Αθήρι, το Αϊδάι, το Μαυροτράγανο και πολλές άλλες, λιγότερο γνωστές αλλά όχι λιγότερο αξιόλογες. Όμως, όπως αποδεικνύουν κρασιά των ίδιων ποικιλιών αλλά από άλλες περιοχές της Ελλάδος, ο τόπος, το «terroir» του νησιού επισκιάζει τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά. Οι ξηρές Σαντορίνες είναι αριστουργήματα κρυστάλλινης καθαρότητας, ενώ οι παλαιωμένες σε βαρέλι εμφιαλώσεις σηκώνουν το βάρος της δρυός με υπέροχη χάρη. Τα ώριμα Νυχτέρια συναρπάζουν με τον ιδιότυπο, εξωτικό χαρακτήρα τους. Τα λιαστά Vinsanto μπορούν άνετα να αναμετρηθούν με τα καλύτερα γλυκά κρασιά του πλανήτη ενώ τα ερυθρά εντυπωσιάζουν με την κομψότητά τους.

Τέλος, επειδή όλα αυτά τα στυλ κρασιών της Σαντορίνης βασίζονται πιο πολύ στην δομή του στόματος και όχι στις αρωματικές ακροβασίες, είναι τα απόλυτα κρασιά φαγητού, όχι μόνο με τα ντόπια ντοματάκια, της καταπληκτική φάβα, τα μοναδικά φύλλα κάπαρης και τόσες άλλες απόφιες Σαντορινιές γεύσεις, αλλά και με όποια κουζίνα μπορεί να ταιριάξει με κρασιά έντονης δομής.

Το μοναδικό πρόβλημα του αμπελώνα της Σαντορίνης, η ατυχία του, είναι ότι βρίσκεται σε ένα από τα πιο όμορφα μέρη του κόσμου! Οι πιέσεις που ασκούνται από την άναρχη δόμηση στην οινοπαραγωγική ζώνη της Σαντορίνης είναι τόσο μεγάλες όπου, αν δεν γίνουν σωστές κινήσεις, αυτή η τεράστια πολιτιστική κληρονομιά μπορεί να γίνει μια μακρινή ανάμνηση... Πρέπει όλοι να βοηθήσουμε ώστε αυτή η κατάσταση να αλλάξει και να γίνει το έναυσμα για ακόμη πιο συναρπαστικά κρασιά και για ακόμη πιο πολλούς και ένθερμους οπαδούς.

Κωνσταντίνος Λαζαράκης
Master of Wine

The wines of Santorini

The best way to achieve something great is making sure that you have a problem. Inner problems are a definite way of setting the weak players aside, while those who endure are becoming tougher and more focused on their goal. This theory is applicable throughout our world and for every facet of our lives. It is also valid for the world of wine, the great wines of Bordeaux result from the vine grower's fight with humidity, the famous Madeiras are born out of the extreme heat of the island's tropical climate.

Santorini is one of the most difficult lands that vines can be planted the rain is scarce, air and ground humidity are almost non-existent, the wind is persistent and severe, the heat is extreme, the sunlight is ample, the soil is infertile... It is strange (or is it expected?) that the wines produced from this land are, at least, magnificent: full of density and power, with aromas and flavours that are always complex but never over the top, and a splendid balance between a crisp acidity and richness from alcohol.

It is true that Santorini is also blessed with wonderful grapes, like Assyrtiko, Athiri, Aidani, Mavrotragano and many other lesser-known, but by no means lesser, varieties. However, wines made from these cultivars in other regions of Greece prove that Santorini's "terroir" overrides varietal character. Dry Santorini wines are masterworks of crystalline purity, while oaked versions are handling the wood presence with grace. The ripe Nyheteri bottlings fascinate with their idiosyncratic, exotic style. The sweet Vinsantos, made from sun-dried grapes, can easily measure against the best dessert wines of the world, while the rare reds are impressively elegant.

All these different types of wine share a common stylistic thread. They are based on their palate structure rather than their aromatic flamboyance, an attribute that makes them perfect food wines not just with the exquisite indigenous small tomatoes, Santorini's famous fava beans, capper leaves and many other local dishes, but with any cuisine that can match so concentrated wines.

The only problem of the vineyards of Santorini is that they are located in one of the most beautiful places on earth. Urbanisation places such enormous pressure on the viticultural zone of the island that some wrong decisions could make this great cultural heritage a memory of the past... All of us must help in order to ensure that Santorini will keep on producing captivating wines for all the wine aficionados around the world.

Konstantinos Lazarakis
Master of Wine

Η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΤΩΝ ΑΓΡΟΤΩΝ

Η Σαντορίνη, η μυθική Ατλαντίδα, γέννημα της λάβας και της φωτιάς, όμορφη και μυστηριώδης, μοναδική και ασυνήθιστη διατηρεί ένα αγροτικό τοπίο σπάνιας ομορφιάς και αξίας. Μία σύνθεση από αλληπάλληλες αναβαθμίδες, δημιουργήματα της ευφύιας, και της εργατικότητας των κατοίκων του νησιού, μπόρεσε να δαμάσει τις δυσκολίες της φύσης, να σπάσει την ορμή των αερίδων, να συγκρατήσει το λίγο χώμα και να κάνει καλλιεργήσιμη σχεδόν κάθε σπιθαμή του εδάφους.

ΚΛΙΜΑ ΚΑΙ ΕΔΑΦΟΣ

Το κλίμα στη Σαντορίνη είναι έντονα ξηροθερμικό, με σποραδικές και συνήθως μεγάλης έντασης βροχοπτώσεις κυρίως κατά την χειμερινή περίοδο. Η έλλειψη των βροχοπτώσεων και ιδιαίτερα κατά τους θερινούς μήνες, έρχεται να καλύψει η νυχτερινή δρόσος, η οποία στην Σαντορίνη είναι πολύ μεγαλύτερη από κάθε άλλο νησί των Κυκλάδων.

Οι υψηλές θερμοκρασίες της ημέρας ιδίως κατά την θερινή περίοδο, προκαλούν έντονη εξάτμιση του θαλάσσιου νερού της καλντέρας, οι υγρές αυτές αέριες μάζες όταν πνέουν δυτικοί άνεμοι υποχρεώνονται να υπερπηδήσουν το τείχος της καλντέρας (ως και 350 μέτρα), με αποτέλεσμα να ανέρχονται, να ψύχονται, να σχηματίζουν νέφρη και να αφήνουν το μεγαλύτερο μέρος των κατακρημνισμάτων τους στην λευκή θηραϊκή γη.

Στο ηφαιστειογενές έδαφος διακρίνονται τρεις οριζόντες κίσηρης, ο καθένας τους φανερώνει περιόδους έντονων ηφαιστειακών εκρήξεων. - Το κατώτερο στρώμα κίσηρης με πάχος μέχρι και 70 μέτρα δημιουργήθηκε από ηφαιστειακές εκρήξεις πριν από 100.000 χρόνια και αποτελείται από κίσηρη, τέφρα και ογκόλιθοι.

Το μεσαίο στρώμα κίσηρης πάχους μέχρι και 10 μέτρων δημιουργήθηκε πριν από 50.000 χρόνια.

Το ανώτερο στρώμα κίσηρης έχει πάχος μέχρι και 60 μέτρα και δημιουργήθηκε πριν από 3.400 χρόνια περίπου.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Στο ηφαιστειογενές αυτό έδαφος της Σαντορίνης, η άμπελος, η φάβα, η κάπαρη, το κριθάρι και η μικρόκαρπη τομάτα, κατάφεραν όχι μόνο να ευδοκιμήσουν, αλλά και να δώσουν προϊόντα μοναδικής αξίας και ποιότητας. Παράγονται με φυσικούς τρόπους και προσδίδουν μια γευστική δυναμική στην κουζίνα της Σαντορίνης.

Η φάβα της Σαντορίνης, είναι λαθούρι και συγκεκριμένα το είδος *Lathyrus clymenum*, που παγκοσμίως καλλιεργείται μόνο στη Σαντορίνη.

Η ποιότητα του καρπού αλλά και ο τρόπος της καλλιέργειας και της μεταποίησης δεν έχει αλλάξει σχεδόν καθόλου σε όλη αυτή την μακρόχρονη διαδρομή αφού ακόμη και σήμερα τις περισσότερες φορές η σπορά γίνεται με ζωήλατα άροτρα, ενώ δεν είναι σπάνια η εικόνα του αλέσματος του σπόρου με τους παλιούς χερόμυλους.

Η καλλιέργεια της τομάτας στη Σαντορίνη ξεκίνησε στα τέλη του προηγούμενου αιώνα. Η νωπή μικρόκαρπη τομάτα της Σαντορίνης αλλά και τα προϊόντα της (πολτός, χυμός και αποξηραμένη), είναι πλούσια σε γέυση και άρωμα, αλλά και σε πολύτιμα συστατικά (Λυκοπένιο) που έχουν πολύ ευεργετικές ιδιότητες για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Η κάπαρη της Σαντορίνης συλλέγεται από αυτοφυή φυτά που φυτρώνουν στις ξερολιθιές του νησιού αλλά και στους απόκρημνους βράχους.

Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Ο αμπελώνας της Σαντορίνης εκτείνεται σήμερα σε έκταση 14.000 στρεμμάτων και αποτελεί ένα πραγματικό μνημείο φυσικού κάλλους.

Φιλοξενεί περισσότερες από τριάντα αρχέγονες ποικιλίες αμπέλου, που παράγουν ιδιαίτερης ποιότητας λευκά ξηρά κρασιά αλλά και το περίφημο γλυκό VINSANTO που έχουν πολύ πλούσια γέυση, μακριά επίγευση και λεπτά, ευχάριστα αρώματα, αντίξια της φυσικής ομορφιάς της Σαντορίνης.

Οι λευκές ποικιλίες αμπέλου Ασύρτικο, Αθήρι, Αηδάνι, και οι ερυθρές Μανηλαριά, Μαυροτράγανο, και Βουδόματο είναι οι πιο διαδεδομένες ποικιλίες στον αμπελώνα της Σαντορίνης. Τα πρέμνα του αμπελώνα είναι αυτόριζα, δεν είναι εμβολιασμένα σε αμερικάνικα υποκείμενα αμπέλου, αφού το ηφαιστειογενές έδαφος της Σαντορίνης δεν επέτρεψε στην φυλλοξήρα να εγκατασταθεί σ' αυτό.

Οι αντίξοις κλιματικές συνθήκες και ιδιαίτερα οι ισχυροί άνεμοι υποχρέωσαν τους καλλιεργητές να υιοθετήσουν ένα μοναδικό χαμηλό σχήμα κλαδέματος, σαν καλάθι, προκειμένου να προφυλάσσονται τα σταφύλια, τόσο από τον άνεμο όσο και από τον καύσωνα του καλοκαιριού.

Μάρκος Εμμ. Καφούρος
Γεωπόνος Επαρχείου Θήρας

AGRICULTURAL SANTORINI

Santorini, the mythical Atlantis, born of lava and fire, unique in its mystery and beauty, has a rural landscape of rare value and charm.

The island's agricultural land is composed of numerous terraces, cut into the hillside by the hard work and ingenuity of the islanders, who have overcome the difficulties of the terrain and created land sheltered from the winds where the fertile soil can be retained and every little plot used for growing crops.

CLIMATE AND TERRAIN

The climate of Santorini is hot and dry, with occasional heavy rainfall in the winter months. The lack of rainfall in the summer season is made up for by the dew, much heavier on Santorini than on any other of the islands in the Cyclades. Because of the high daytime temperatures – especially in summer – there is considerable evaporation of the sea water in the caldera. When the wind is from the West this steam has to rise above the wall surrounding the caldera (up to 350m high), and in the process cools, forms clouds and leaves most of its deposits on the white volcanic soil.

We can discern three layers of pumice generated by past eruptions – each of them the evidence of intense volcanic activity. The lower layer, up to some 70m in thickness, was created by volcanic eruptions 100,000 years ago: it consists of pumice, ash and boulders of rock.

The middle layer is up to 10m thick and dates from 50,000 years ago.

The upper layer is up to 60m thick and dates back about 3,400 years.

TRADITIONAL PRODUCTS

In the volcanic soil of Santorini a number of crops flourish and yield produce of unique value and quality, including the vine, fava bean, caper, barley and cherry tomato. They are cultivated using natural, traditional methods and add their own distinctive flavour to the island's cuisine.

The fava bean grown on Santorini is the species *lathyrus clymenum*, cultivated nowhere else in the world. The quality of the bean and the methods of cultivation and processing have remained almost unchanged over the centuries, and even today the beans are usually sown on ground prepared using animal-drawn ploughs; it is not unusual to see the seed being ground with the traditional hand-mills.

Tomatoes were first planted on the island at the end of the 19th century. The miniature tomatoes grown on Santorini (as well as the paste, juice and dried tomatoes produced from them) are rich in flavour and fragrance, as well as valuable elements like lycopene which are of great value to the human organism.

The capers of Santorini are gathered from self-propagating plants which grow in the dry-stone walls of the island and on steep rock faces.

THE VINE

The vineyards of Santorini cover an area of some 3,500 acres – forming a veritable landmark of natural beauty. More than thirty original varieties of grape are grown on the island, producing dry white wines of excellent quality, as well as the famous sweet wine known as VINSANTO. All the wines are rich in flavour, with a lingering after-taste and a delicate, pleasing bouquet. They are a product worthy indeed of the beautiful landscape of Santorini.

Asyrτικο, Αθήρι and Aidani are the most common species of white grape grown here, while most frequent among the red varieties are Mantilaria, Mavrotragano and Voudomato.

The vines put down their own roots and are not grafted onto American shoots, since the volcanic soil of the island has never allowed phylloxera to gain ground here.

The harsh climate and strong winds obliged the growers to prune the vines into a unique and distinctive shape, like a basket, to protect the grapes from the wind and from the fierce summer sun.

Markos E. Kafouros
Agricultural Scientist – Provincial Administration, Thera



αμπελώνας ΓΑΒΑΛΑ

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 90%, ΑΗΔΑΝΙ 10%

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη
Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Παίρνουμε το 25% από το χυμό του σταφυλιού και με τη διαδικασία της ψύξης αποχωρίζεται ο χυμός από τις οινολάσπες.

Στη συνέχεια η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 18°C.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 8-10°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Θαλασσινά, τυριά και λευκά κρέατα.

ΚΑΤΣΑΝΟ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

ΚΑΤΣΑΝΟ 85%, ΓΑΙΔΟΥΡΙΑ 15%, σπάνιες γηγενείς ποικιλίες που καλύπτουν λιγότερο από 1% του αμπελώνα του νησιού.

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Οίνος Λευκός Ξηρός Επιτραπέζιος.

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Κλασική Λευκή Οίνοποίηση.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 12°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Θαλασσινά, ψάρια, λευκά κρέατα με ελαφριές σάλτσες.

VINSANTO

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

ΑΣΥΡΤΙΚΟ, ΑΘΗΡΙ, ΑΗΔΑΝΙ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ: Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη Ανώτερης Ποιότητας.

ΕΙΔΟΣ: Οίνος παλαιωμένος φυσικός γλυκός από λιαστά σταφύλια

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Με τον πατροπαράδοτο τρόπο. Αφού λιάσουμε τα σταφύλια για 10-15 ημέρες τα πατάμε με τα πόδια. 10kg σταφύλι μας δίνει 1kg περίπου βινσάντο.

Παλιώση 5 έτη σε βαρέλι.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 6-8°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Μετά το γεύμα ως επιδόρπιο.

Στην Κάναβιά μας, στο γραφικό Μεγαλοχώρι, ακολουθώντας παράδοση τριών αιώνων, ασχολούμαστε με την οινοποίηση των βασικών ποικιλιών της Σαντορίνης, ασύρτικο, αθήρι, αϊδάνι, που καλλιεργούμε στους αμπελώνες μας.

Ο Γιώργος Γαβαλάς έκανε το πρώτο βήμα δημιουργώντας κρασιά από σπάνιες λευκές και κόκκινες ποικιλίες. Ενδιαφερόμενος πρωτίτως για την ποιότητα, έχει δείξει ότι οι ξεχασμένες, αλλά άριστης ποιότητας ποικιλίες, που έχει να μας προσφέρει η Σαντορίνη αξίζουν με το παραπάνω την προσοχή μας.

Ακολουθήστε το φωτισμένο μικρό πέτρινο τούνελ που ψιθυρίζει την ιστορία του οινοποιείου μας οδηγώντας στην αυλή μας. Δοκιμάστε τα λευκά «Σαντορίνη» και «Κατσάνο», το γλυκό κρασί «Βινσάντο» VQPRD και το κόκκινο «Ξενόλοο».

ΜΕΓΑΛΟΧΩΡΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τηλ.: 22860 82552,

Κιν.: 6977 434636

Fax.: 22860 82552

e-mail: gavalaswines.gr

www.gavalaswines.gr

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

10/4 - 30/10

10:00 π.μ. - 8:00 μ.μ.

MEGALOCHORI SANTORINI

Tel.: +30 22860 82552,

Mob.: +30 6977 434636

Fax.: +30 22860 82552

e-mail: gavalaswines.gr

www.gavalaswines.gr

TIME :

10/4 - 30/10

10:00 am - 8:00 pm

In our Canava, in the picturesque Magalochori, following a three-centuries tradition, we are engaged in the vinification of Santorini's main varieties Assyrtiko, Athiri and Aidani, cultivated in our vineyards.

George Gavalas has opened the way into producing wines from rare white and red indigenous varieties. Interested in quality, he has proved that the forgotten, yet of high quality varieties which Santorini has to offer are to be more than trusted.

Follow the small lit tunnel which whispers the history of our winery leading to our courtyard. Taste our white wines "Santorini" and "Katsano", "Vinsanto VQPRD" and the red "Xenoloo".



SANTORINI

GRAPE VARIETIES:

ASSYRTIKO 90%, AIDANI 10%

QUALITY CLASSIFICATION: Appellation of Origin Santorini of High Quality

TYPE: Dry White Wine

VINIFICATION: 25% of the grape juice is extracted and through a cold process it is separated from the lees.

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

FOOD AND WINE: Seafood, white meat, light cheese.

KATSANO

GRAPE VARIETIES: KATSANO 85%, GAIDOURIA 15%, rare/little known indigenous varieties that only cover 1% of Santorini's vineyards.

QUALITY CLASSIFICATION: Table Wine

TYPE: Dry white wine

VINIFICATION: Typical vinification processes for white wines

SERVING TEMPERATURE: 12°C

FOOD AND WINE: Seafood and white meat dishes with light sauces.

VINSANTO

GRAPE VARIETIES:

ASSYRTIKO, ATHIRI, AIDANI

QUALITY CLASSIFICATION: Appellation of Origin Santorini of High Quality.

TYPE: Naturally Sweet Wine from Sundried grapes.

VINIFICATION: Traditional techniques. First we sundry the grapes for 10-15 days, then we stamp them. 10kg of grapes give approximately 1kg of Vinsanto. The fermentation takes place in old barrels for 5 years.

SERVING TEMPERATURE: 6-8°C

FOOD AND WINE: As a dessert wine



**ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ****ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:**

100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη

Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:** Κλασική Λευκή Οινοποίηση.**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:** 8-10°C**ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:**

Ψάρια & θαλασσινά αλλά και λιπαρά κρεατικά όπως αρνάκι στον φούρνο.

ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ ΒΑΡΕΛΙ**ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:**

100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη

Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:**

Κλασική Λευκή Οινοποίηση. Ζύμωση σε 100% νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια.

Οριμανση στα βαρέλια για 4 μήνες.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: 10-12°C**ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:**

Μαγειρευτά ψάρια & θαλασσινά με αρωματικά μπαχαρικά αλλά και λιπαρά κρεατικά όπως αρνάκι στον φούρνο.

Το οινοποιείο της ΓΑΙΑ βρίσκεται στην ανατολική ακτή του νησιού, στη θέση Βραχειές, ανάμεσα στο Καμάρι και τον Μονόλιθο. Πρόκειται για ένα πετρόκτιστο κτίσμα των αρχών του περασμένου αιώνα, παλιό εργοστάσιο τοματοπελτέ, που ανακαινίστηκε και επανεντάχθηκε στην παραγωγή, αυτή τη φορά ποιοτικών κρασιών. Για μας το γεγονός ότι ένας παραδοσιακός βιομηχανικός χώρος ξαναβρίσκει την αρχική του χρηστικότητα είναι από μόνο του γεγονός σημαντικό γιατί σηματοδοτεί την συνέχιση του χθες στο σήμερα μέσα από έναν ζωντανό και όχι μουσειακό χαρακτήρα. Το σπίτι του ΘΑΛΑΣΣΙΤΗ, εξοπλισμένο με την πλέον state-of-the-art τεχνολογία, μας επιτρέπει να εκφράσουμε στο ακέραιο την δυναμική του Σαντορινιού Ασύρτικου.

ΒΡΑΧΕΙΕΣ - ΕΞΟ ΓΩΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
(Μονόλιθος)

Τηλ.: 210 8055642-3

Κιν.: 6945 777814

Fax.: 210 8055542

e-mail: gaiawine@acn.gr

www.gaiia-wines.gr

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

9:00 - 18:00 (μόνο τον Αύγουστο)

The GAIA winery is located on the east coast of Santorini, just on the seashore, somewhere between the villages of Kamari & Monolithos. It's an old stone-built factory, dating from the beginning of the last century, which served in the distant past, as a tomato processing plant. This beautiful building was taken over by GAIA and totally renovated and equipped with the most recent state-of-the-art winemaking technology that allows us to best express Assyrtiko's character and virtues. For us the "rebirth" of this site has also a tremendous symbolic value since it links the past to the present through a living, producing and vibrant organism rather than a museum.

VRACHIES - EXO GONIA
(Monolithos)

Tel.: +30 210 8055642-3

Mob.: +30 6945 777814

Fax.: +30 210 8055542

e-mail: gaiawine@acn.gr

www.gaiia-wines.gr

TIME:

9:00 - 18:00 (only at August)



THALASSITIS

SANTORINI
APPELLATION OF ORIGIN
OF SUPERIOR QUALITY

WHITE DRY WINE

2004

PRODUCED IN SANTORINI AND BOTTLED
AT GAIA ESTATE AT VOITSI NUBETHOS
PRODUCT OF GREECE

© 2004

ALL RIGHTS RESERVED

THALASSITIS**GRAPE VARIETIES:**

ASSYRTIKO 100%

QUALITY CLASSIFICATION:Appellation of origin Santorini
of High Quality**TYPE:** Dry white wine**VINIFICATION:**

Classic white vinification.

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C**FOOD AND WINE:**Fish & seafood mainly but also
fatty dishes such as brazed lamb.**THALASSITIS****Oak fermented****GRAPE VARIETIES:**

ASSYRTIKO 100%

QUALITY CLASSIFICATION:Appellation of origin Santorini
of High Quality**TYPE:** Dry white wine**VINIFICATION:**Classical white vinification in new
French oak casks. Maturation in
the casks for 4 months.**SERVING TEMPERATURE:** 10-12°C**FOOD AND WINE:**Fish cooked with herbs & spices
mainly but also fatty dishes such
as brazed lamb.

**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ**

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: 100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ
ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη
Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Κλασική Λευκή Οινοποίηση,

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: 10-11°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Ψάρια και θαλασσινά.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΝΥΧΤΕΡΙ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: 75% ΑΣΥΡΤΙΚΟ,
15% ΑΗΔΑΝΙ, 10% ΑΘΗΡΙ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη
Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Κλασική Λευκή Οινοποίηση
και πέραςμα 3 μήνες σε βαρέλι.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: 10-12°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:

Ψητό λευκό κρέας, μεζέδες και
εδέσματα με πικάντικη γεύση.

SANTORINI VINSANTO

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

85% ΑΣΥΡΤΙΚΟ, 15% ΑΗΔΑΝΙ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη
Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Φυσικός
γλυκός από λιασμένα σταφύλια.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Λιάσιμο των σταφυλιών
για 8-10 μέρες, λευκή οινοποίηση,
παλαίωση τουλάχιστον 2 χρόνια σε
δρύνα βαρέλια.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: 8°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Ελαφριά γλυκίσματα,
φρούτα, ξηρούς καρπούς, φουά γκρα,
πικάντικα τυριά.

Η Ένωση Συνεταιρισμών Σαντορίνης, η SantoWines, ιδρύθηκε το 1947 και εκπροσωπεί όλους τους καλλιεργητές στο νησί.

Το όραμά μας... «Συλλογικότητα, Ποιότητα, Αυθεντικότητα, Αειφόρος Ανάπτυξη» Δεσμευόμαστε να παράγουμε αυθεντικούς οίνους Σαντορίνης, σεβόμενοι την οινοποιητική παράδοση του νησιού, υπερασπιζόμενοι τον Σαντορινιό αμπελώνα και την αειφόρο ανάπτυξη του.

ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ SANTOWINES

Σας περιμένουμε στον ανανεωμένο πολυχώρο αφιερωμένο στο κρασί! Απολαύστε την ξενάγηση στο οινοποιείο μας, το ντοκιμαντέρ με θέμα το Σαντορινιό κρασί και δοκιμάστε τα πολυβραβευμένα κρασιά μας στο Wine Bar με μαγευτική θέα στο ηφαίστειο! Στο Santowines Shop θα βρείτε και άλλα τοπικά προϊόντα όπως φάβα και τοματάκια.

ΠΥΡΓΟΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τηλ.: 22860 22596
22860 28058

Fax.: 22860 23137

e-mail: info@santowines.gr

www.santowines.gr

Το Οινοτουριστικό Κέντρο
λειτούργει από τις 10:00 το πρωί
έως τη δύση του ήλιου.



SantoWines, the Union of Santorini Cooperatives was founded in 1947.

Our vision.. "Collectiveness, Quality, Authenticity, Sustainable Development."

SantoWines, representing all the vine cultivators of the island, is committed to producing authentic Santorini wines of superior quality while respecting Santorini wine making tradition, protecting Santorini vineyard and its sustainable development.

SANTOWINES OENOTOURISM CENTER

Experience a majestic trip to the world of wine! Enjoy the guided tour in the winery, watch the documentary film about the history of Santorini wines, taste our awarded wines at the Wine Bar with the magnificent volcano view! At Santowines Shop explore more traditional Santorini products!

PYRGOS SANTORINI GR

Tel.: +30 22860 22596
+30 22860 28058

Fax.: +30 22860 23137

e-mail: info@santowines.gr

www.santowines.gr

SantoWines Oenotourism Center
is open from 10:00 in the morning
until sunset.

**SANTORINI ASSYRTICO**

GRAPE VARIETIES: ASSYRTIKO 100%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini
of High Quality

TYPE: Dry white wine

VINIFICATION: Classic white vinification.

SERVING TEMPERATURE: 10-11°C

FOOD AND WINE: Fish and seafood.

SANTORINI NYKTERI

GRAPE VARIETIES: 75% ASSYRTIKO,
15% AIDANI, 10% ATHIRI

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini
of High Quality

TYPE: Dry white wine

VINIFICATION:

Classic white vinification and
3 month aging in oak barrels.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

FOOD AND WINE:

Grilled white meat, medium spice
dishes and appetizers.

SANTORINI VINSANTO

GRAPE VARIETIES:

75% ASSYRTICO, 15% AIDANI

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini
of High Quality

TYPE: Naturally Sweet Wine
from sun dried grapes.

VINIFICATION: The grapes are sun
dried for 8-10 days, classic white
vinification, natural stop of
fermentation and aging for at
least 2 years in oak barrels.

SERVING TEMPERATURE: 8°C

FOOD AND WINE:

Light desserts, fruit, dried nuts,
foie gras or spicy cheese.



**ΝΥΧΤΕΡΙ 2001**

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: 100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ
ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη
Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Λευκή Οίνοποίηση με ψύξη, συνοδεύτηκε από δεκαπέντε μήνες παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 10-12°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Ψητά, ψάρια, καπνιστά κρέατα & αλλαντικά, λευκές σάλτσες & τυριά.

VINSANTO 1999

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

ΑΣΥΡΤΙΚΟ, ΑΘΗΡΙ, ΑΗΔΑΝΙ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη
Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Φυσικός Γλυκός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Υπερώριμος τρύγος, λιάσιμο 15 μερών & ελεγχόμενη ζύμωση, Παλαίωση 4 ετών σε βαρέλια.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 8-10°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Ξηρούς καρπούς, τάρτες αποξηραμένων φρούτων, γλυκές σάλτσες & σοκολατένιους πειρασμούς.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ 2006

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη
Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Κλασική Λευκή οινοποίηση & κρυσταλλική.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 9-10°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Ψάρια, οστρακοειδή, θαλασσινά, σκληρά, αλμυρά τυριά.

Η ΚΑΝΑΒΑ ΡΟΥΣΣΟΣ, το παλαιότερο παραδοσιακό υπόσκαφο οινοποιείο της Σαντορίνης, ιδρύθηκε το 1836, με στόχο την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Η εμπειρία δεκαετιών μεταφέρεται από γενιά σε γενιά, για να εκφραστεί με συνέπεια, συνέχεια και απόλυτο σεβασμό η τέχνη της οινοποίησης τους νησιού.

Ο Γιάννης Ρούσσοσ και οι συνεργάτες του, υποδέχονται κατά την θερινή περίοδο, καθημερινά τους επισκέπτες τους, στο παραδοσιακό οινοποιείο της εταιρίας, στην Επισκοπή - Μέσα Γωνιά Σαντορίνης, για να τους ξεναγήσουν στους χώρους της Κανάβας και στα μυστικά των παραδοσιακών γυύσεων της Σαντορίνης, με γευσσιγνωσία 8 διαφορετικών προϊόντων: Vinsanto, Σαντορίνη, Νυκτέρι, Ριβάρι, Καλντέρα, Αθήρι, Μαυράθηρο και Νάμα Ρούσσοσ.

ΕΠΙΣΚΟΠΗ, ΜΕΣΑ ΓΩΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τηλ.: 22860 31278

Fax.: 22860 31349

e-mail: info@canavaroussos.gr

Website: www.canavaroussos.gr

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

25/5 - 31/5 11:00 - 17:00

Ιούλιος - Σεπτέμβριος 11:00 - 19:00

1/10 - 15/10 11:00 - 17:00

Canava Roussos, the oldest on Santorini, was founded in 1836 to produce high quality wines uniquely expressing the characters of the numerous varieties of Thiran grapes. Decades of experience have passed from generation to generation so that, with consistency, continuity and absolute respect, expression is given to the island's art of wine-making.

During summer, Yiannis Roussos and his team daily receive visitors at the traditional Canava Roussos winery at Episkopi - Mesa Gonia, Santorini, guiding them around the installations to the mysteries of traditional flavours from Thiran earth, sampling seven different wine products: Vinsanto, Santorini, Nykteri, Rivari, Caldera, Athiri, Mavranthiro and Nama Roussos.

ΕΠΙΣΚΟΠΗ, ΜΕΣΑ ΓΩΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Tel.: +30 22860 31278

Fax.: +30 22860 31349

e-mail: info@canavaroussos.gr

Website: www.canavaroussos.gr

TIME:

25/5 - 31/5 11:00 - 17:00

June - September 11:00 - 19:00

1/10 - 15/10 11:00 - 17:00

**ΝΥΚΤΕΡΙ 2001**

GRAPE VARIETIES:

ASSYRTIKO 100%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini of High Quality

TYPE: Dry white wine

VINIFICATION:

White wine processing with cooling, and being left for fifteen months in oak barrels.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

FOOD AND WINE: Charcoal grilled fish, smoked meats and sausage, white sauces and tasty mature cheeses.

VINSANTO 1999

GRAPE VARIETIES:

ASSYRTIKO, ATHIRI, AIDANI

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini of High Quality

TYPE: White Sweet Wine

VINIFICATION:

Extensively ripened grapes, sun-dried for fifteen days, then controlled fermentation. Aged in oaken barrels for 4 years.

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

FOOD AND WINE: Nuts, fruitcake, preserves and chocolate morsels, or as a simple aperitif.

SANTORINI 2006

GRAPE VARIETIES:

ASSYRTIKO 100%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini of High Quality.

TYPE: White Dry

from sun dried grapes.

VINIFICATION: Classic white process and cold-press.

SERVING TEMPERATURE: 9-10°C

FOOD AND WINE: Sea foods, fish, lobster, hard, salty cheese.



**ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ**

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: 100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ
ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη
Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Κλασική Λευκή Οиноποίηση.

Το 20% παλαιώνει σε δρύινο γαλλικό
βαρέλι για 6 μήνες.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 8-10°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Ταιριάζει αρμονικά με μια
πλειάδα εδεσμάτων. Σας συνιστούμε
αρνάκι στα κληματόφυλλα ή ψάρι αλά
σπετσιώτα.

Επίσης σαντορινιές νοστιμιές όπως
φάβα, κλωρό τυρί και ντοματοκεφτέδες.

ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΟΥ ΒΑΡΕΛΙ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη
Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Κλασική Λευκή Οиноποίηση,
και ωρίμανση για 6 μήνες σε γαλλικά
δρύινα βαρέλια των 500 lit.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 8-10°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Ψάρια με σάλτσα,
πουλερικά και άσπρα κρέατα.
Όριμα σκληρά και καπνιστά τυριά.

ΑΗΔΑΝΙ ΑΡΓΥΡΟΥ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

100% ΑΗΔΑΝΙ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Αιγαιοπελαγίτικος Τοπικός Οίνος

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Κρυσεκχύλιση, ζύμωση
σε ανοξείδωτη δεξαμενή.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 8-10°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Ψάρια και λευκά κρέατα
με ελαφριές αρωματικές σάλτσες.

Το Κτήμα Αργυρού ιδρύθηκε το 1903 από τον Γεώργιο Αργυρό, ο οποίος θέλησε με αυτό τον τρόπο να αξιοποιήσει μια ιδιοκτησία 20 στρεμμάτων αμπελώνα στη Σαντορίνη.

Από τότε μέχρι σήμερα η οικογένεια Αργυρού συνεχίζει με μεράκι και αφοσίωση την οινοποιητική παράδοση που ξεκίνησε πριν από ένα αιώνα έχοντας σαν στόχο την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας με έντονη προσωπικότητα.

Αυτό αναγνωρίστηκε και από το περιοδικό Wine & Spirits που κατέταξε το Κτήμα Αργυρού μέσα στα 100 καλύτερα οινοποιεία του κόσμου για το 2005 και το 2006.

ΕΠΙΣΚΟΠΗ ΓΩΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τηλ.: 22860 31489

Fax.: 22860 32285

e-mail: margiros@otenet.gr

www.argyrosestate.gr

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

9:00 π.μ. - 19:00 μ.μ.

Argyros Estate was founded in 1903 from George Argyros, utilizing a vineyard of 2 hectares in Santorini. From that day on Argyros family goes on with the winemaking tradition that started more than a century ago, with passion and devotion, aiming at the production of high quality wines with strong personality.

The Wine & Spirits magazine recognized these qualities in Argyros Estate classifying it among the best 100 wineries of the world for 2005 and 2006.

ΕΠΙΣΚΟΠΗ ΓΩΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ GR

Tel.: +30 22860 31489

Fax.: +30 22860 32285

e-mail: margiros@otenet.gr

www.argyrosestate.gr

ΤΙΜΕ:

9:00 am - 19:00 pm

**ESTATE ARGYROS**

GRAPE VARIETIES:

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 100%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini
of High Quality

TYPE: Dry white wine

VINIFICATION:

Classical white vinification.
20% ages for 6 months in
new French oak barrels.

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

FOOD AND WINE: Many flavorful
dishes. We recommend lamb with
vine leaves and fish "a la spetsiotta".

ESTATE ARGYROS BARREL

GRAPE VARIETIES:

ΑΣΥΡΤΙΚΟ 100%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini
of High Quality

TYPE: Dry white wine

VINIFICATION:

Classical white vinification and
ageing for 6 months in French
oak barrels.

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

FOOD AND WINE: Fish with sauce,
poultry and white meat.

AIDANI ESTATE ARGYROS

GRAPE VARIETIES:

100% AIDANI

QUALITY CLASSIFICATION:

Regional Wine of the Aegean Sea

TYPE: Dry white wine

VINIFICATION: Cryo-extraction,
fermentation in stainless steel.

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

FOOD AND WINE: It is a good match
for fish or white meat, cooked with
scented sauce.





ΚΑΝΑΒΑ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΥ ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

95% ΑΣΥΡΤΙΚΟ, 5% ΑΘΗΡΗ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη

Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Κλασική Λευκή Οίνοποίηση

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 10-12°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Θαλασσινά, λευκά κρέατα, ελαφρές σαλτσες.

ΚΑΝΑΒΑ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΥ ΝΥΧΤΕΡΗ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

90% ΑΣΥΡΤΙΚΟ, 5% ΑΗΔΑΝΗ, 5% ΑΘΗΡΗ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη

Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Κλασική Λευκή Οίνοποίηση

(6 μήνες βαρέλι παραμονή σε ανενεργές ζυμες).

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 10-12°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Ψητά αχαρας, πουλερικά και καπνιστό σολωμό.

VINSANTO KASTELI WINES

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

90% ΑΣΥΡΤΙΚΟ, 10% ΑΗΔΑΝΗ.

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη

Ανώτερης Ποιότητας.

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Φυσικός Γλυκός από λιαστά σταφύλια.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Λιάσιμο 10 ημέρες

Κλασική Λευκή Οίνοποίηση (σταίωση σε βαρέλι 2-5 χρόνια)

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 10-12°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Πικάντικα τυριά, ξηρά φρούτα.

Στην Αγία Παρασκευή του Βόθωνα ο οινολόγος Ε. Καραμολέγκος οινοποιεί σχεδόν πειραματικά στην κάναβα μας (οίνοποιεο) με τον πλέον σύγχρονο εξοπλισμό τα σταφύλια του οικογενειακού μας αμπελώνα που καλλιεργείται παραδοσιακά με σεβασμό στην προστασία του μοναδικού οικοσυστήματος της Σαντορίνης. Δεχόμαστε επισκέψεις μετά απο τηλεφωνική επικοινωνία.

ΑΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
ΒΟΘΩΝΑΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Tηλ.: 22860 32047

Fax.: 22860 32047

e-mail: karamova@otenet.gr

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

Δεχόμαστε επισκέψεις μετά απο τηλεφωνική επικοινωνία



In Saint Paraskevi of Bothona enologist E Karamolegkos make the wine almost experimental in Canava (winery) with the most modern equipment the grapes of our familial vineyard that is cultivated traditionally with respect in the protection of unique ecosystem of Santorini. We afterwards accept visits from telephone communication.

ΑΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
VOTHONAS SANTORINI

Tel.: +30 22860 32047

Fax.: +30 22860 32047

e-mail: karamova@otenet.gr

TIME:

We afterwards accept visits from telephone communication



CANAVA E. KARAMOLEGKOY ASSYRTIKO

GRAPE VARIETIES:

ASSYRTIKO 95%, AIDANI 5%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini

of High Quality

TYPE: Dry white wine

VINIFICATION:

Fermentation in stainless steel tanks under controlled temperature.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

FOOD AND WINE: Served with fish and white meat, light sauses

CANAVA E. KARAMOLEGKOY NYKTERI

GRAPE VARIETIES:

ASSYRTIKO 90%, AIDANI 5%,
ATHIRI 5%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini

of High Quality

TYPE: Dry white wine

VINIFICATION:

Classical white vinification (fermentation in oak barrels followed by the sur lie method in oak barrels for a few months).

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

FOOD AND WINE: Served with fish and white meat, smoked salmon.

CANAVA E. KARAMOLEGKOY VINSANTO

GRAPE VARIETIES:

ASSYRTIKO 90%, AIDANI 10%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini

of High Quality.

TYPE: Naturally sweet wine from sun dried grapes.

VINIFICATION: Classical white vinification from sun dried grapes (10-12 days). Remains in oak barrels for 2-5 years.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

FOOD AND WINE: Served with spicy and strong cheeses, dried fruit.

**ΣΙΓΑΛΑΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΟΠΑΠ****ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:** 100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ**ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:**

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορινή

Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:** Κλασική Λευκή Οиноποίηση.**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:** 10-11°C**ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:** Ψάρια και λευκά κρέατα με ελαφριές σάλτσες.**ΣΙΓΑΛΑΣ ΒΑΡΕΛΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΟΠΑΠ****ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:**

100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορινή

Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:**

Κλασική λευκή οινόποιηση.

Ζύμωση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια

και ωρίμανση του οίνου με τις

ονολάσπες (μέθοδος "sur lies").

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: 12°C**ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:** Ψάρια και λευκά κρέατα με λευκές πικάντικες σάλτσες, καπνιστά τυριά και καπνιστό σοκολμό.**Αψηλιώτης (mezzo)****ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:**

100% Μανδηλαριά

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Οίνος Επιτραπέζιος

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Ερυθρός Φυσικός Γλυκός**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:** Κλασική μέθοδο ερυθρής οινόποιησης από σταφύλια λιαστά 10-12 ημερών. Η παλαίωση του γίνεται σε

γαλλικά δρύινα βαρέλια για 18 μήνες.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: 12°C**ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:** Δυνατά τυριά και αποξηραμένα φρούτα.

Στον κάμφο της Οίας, στη θέση Μπαξέδες βρίσκεται το σύγχρονο οινοποιείο του Κτήματος ΣΙΓΑΛΑ. Η πλέον πολυδυναμική ποικιλία της μεσογειακής ζώνης το Ασύρτικο της Σαντορινής καθώς και το Αηδάνι, το Αθήρι, η Μανδηλαριά και το Μαυροτράγανο αξιοποιούνται με τον καλύτερο τρόπο, με σεβασμό στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους δίνοντας κρασιά ποιοτικά, αναγνωρισμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Καλλιεργούνται 10 εκτάρια παραδοσιακού αμπελώνα με τη μέθοδο της βιολογικής γεωργίας και 10 εκτάρια γραμμικού αμπελώνα με σύγχρονες μεθόδους.

Στο οινοποιείο λειτουργεί αίθουσα γευσιγνωσίας όπου υπάρχει δυνατότητα γευστικής δοκιμής όλων των κρασιών του κτήματος σε συνδυασμό με κυκλαδίτικες γεύσεις.

ΟΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τηλ.: 22860 71644

Fax.: 22860 71645

e-mail: sigalw1@otenet.gr

www.sigalas-wine.gr

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

Απρίλιος, Μάιος και Οκτώβριος
Δευτέρα - Παρασκευή 10.00 - 19.00,
Σάββατο - Κυριακή 11.00 - 19.00

Ιούνιος, Ιούλιος, Αύγουστος, Σεπτέμβριος
Δευτέρα - Παρασκευή 10:00 - 21:00,
Σάββατο - Κυριακή 11:00 - 21:00



Sigala's winery is located in the plain of Oia, in an area called Baxedes. There, the premium variety of the Mediterranean zone Santorini's Assyrtico, Aidani, Athiri, Mandilaria and Mavrotragano are farmed in the best possible way to suit their aroma and taste profile, producing fine wines of high quality recognized and appreciated in international contests.

The company cultivates 10hectares of vineyards with the traditional way and organic farming and 10hectares of palisade vineyards with all the modern methods.

In the winery there is a specially formed wine tasting- room where all the wines can be provided combined with local gastronomic suggestions.

ΟΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Tel.: +30 22860 71644

Fax.: +30 22860 71645

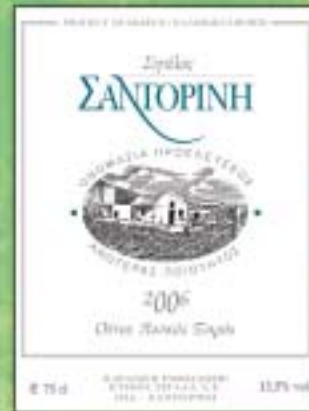
e-mail: sigalw1@otenet.gr

www.sigalas-wine.gr

TIME:

April, May, October
Monday - Friday 10.00-19.00,
Saturday - Sunday 11.00-19.00

June, July, August, September
Monday - Friday 10:00 - 21:00,
Saturday - Sunday 11:00 - 21:00

**SIGALAS SANTORINI V.Q.P.R.D.****GRAPE VARIETES:**

ASSYRTICO 100%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini of High Quality

TYPE: Dry white wine**VINIFICATION:**

Classic white wine vinification.

SERVING TEMPERATURE: 10-11°C**FOOD AND WINE:** Sea food, fish, white meat and light sauces.**SIGALAS BARREL SANTORINI V.Q.P.R.D.****GRAPE VARIETES:**

100% ASSYRTICO

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini of High Quality

TYPE: Dry white wine**VINIFICATION:**

Classic white wine vinification fermented in French oak barrels, followed by "sur lies" method.

SERVING TEMPERATURE: 12°C**FOOD AND WINE:** Fish, white meat with white piquant sauces, smoked cheese, smoked salmon.**APILOTIS (mezzo)****GRAPE VARIETES:**

100% MANDILARIA

QUALITY CLASSIFICATION:

Table wine

TYPE: Naturally sweet red wine from sun dried grapes.**VINIFICATION:** Classic red wine vinification from sun dried grapes 10-12 days.**SERVING TEMPERATURE:** 12°C**FOOD AND WINE:** Dried fruits and sweets.

**ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ****ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:**

80% ΑΣΥΡΤΙΚΟ, 15% ΑΗΔΑΝΙ, 5% ΑΘΗΠΙ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη

Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:** Κλασική Λευκή Οينوποίηση.**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:** 9-10°C**ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:** Ψάρια.**ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΒΑΡΕΛΙ****ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:**

80% ΑΣΥΡΤΙΚΟ, 15% ΑΗΔΑΝΙ, 5% ΑΘΗΠΙ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη

Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός

Παλαιωμένος.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Σε δρύινο βαρέλι.**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:** 9-10°C**ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:** Αστακό και οστρακοειδή**ΑΝΤΩΝΙΟΥ ΕΡΥΘΡΟΣ****ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:** ΜΑΝΤΗΛΑΡΙΑ**ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:** Επιτραπέζιος**ΕΙΔΟΣ:** Οίνος Ερυθρός Ξηρός**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:** Κλασική.**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ:** Δωματίου**ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:** Κρέατα.

Σαντορίνη. Γη της μυθικής Ατλαντίδος, και του Αιγαίοπελαγίτικου φωτός, γη των αμπελιών, των νυχτερίων και της αλμύρας, ολοστρόγγυλο φύλλο ριγμένο στο πέλαγος.

Μέσα στο φυσικό κάλλος του γοητευτικού νησιού που παλαιότερα λεγόταν και Καλλίστη, ο νεαρός επιχειρηματίας Κώστας Αντωνίου, ξαναζωντανεύει σήμερα μια οινική παράδοση 3500 χρόνων στις Κυκλάδες.

Στα βήματα λοιπόν του κυρ Γιώργη Βενετσάνου – που χημικός από το 1930, δημιούργησε το πρώτο οινοποιείο στην Ελλάδα – ριζανε στο Αιγαίο τα όνειρα τους κάνοντας μια ευχή: να γίνει πραγματικότητα το όραμα της Διονυσιακής αναπαλαίωσης του θρυλικού οινοποιείου στο Μεγαλοχώρι, που αποτελεί «κρυφό καμάρι» του νησιωτικού πολιτισμού μας.

Έτσι ο Κώστας Αντωνίου, διαισθανόμενος όλο το έργο και την εμπειρία του κυρ-Γιώργη, ως παρακαταθήκη για την συνέχιση της κυκλαδικής κληρονομιάς, έδωσε ζωή σε αυτό το χώρο, με θέα το Αιγαίο του Ελύτη.

ΜΕΓΑΛΟΧΩΡΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τηλ.: 22860 23557

Fax.: 22860 23557

e-mail: antoniouk@otenet.gr

www.antoniou-santorini.com

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

10/4 - 30/10

9:00 π.μ. - 9:00 μ.μ.

Within the natural beauty of this attractive island, once called Kallisti, young businessman, Kostas Antoniad, revives today a 3500 years old Cycladic wine tradition in Megalochori at Santorini.

Following the footsteps of Kyr-Giorgi Venetsanou, a chemist since 1930, who established the first winery in Greece, Kostas Antoniad decided to give life to this land overlooking the Aegean, the sea praised by Greek poet, Elytis.

He created new spaces for the production and aging of wines, a hall for artistic events and concerts, a traditional Greek coffee shop offering tastes from old times, and a lounge for exhibitions of jewelry and wine tasting.

And so, the unique groin-vaults on the roofs, the five different levels of vinification, the undermined natural fermentation vats, the cool cellars below ground, the old Radiki made of copper, the stone chimney always prominently marking the way, and the serpentine stairway leading to the wine cellars, all contribute to the revival of unforgettable moments of the past.

MEGALOCHORI SANTORINI

Tel.: +30 22860 23557

Fax.: +30 22860 23557

e-mail: antoniouk@otenet.gr

www.hit360.com

TIME:

10/4 - 30/10

9:00 am - 9:00 pm

**ANTONIOU SANTORINI****GRAPE VARIETIES:**

ASSYRTIKO 80%, AIDANI 15%, ATHIRI 5%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini of High Quality

TYPE: Dry white wine**VINIFICATION:**

Classical white vinification.

SERVING TEMPERATURE: 9-10°C**FOOD AND WINE:** Fish.**ANTONIOU SANTORINI BAREL****GRAPE VARIETIES:**

ASSYRTIKO 80%, AIDANI 15%, ATHIRI 5%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini of High Quality

TYPE: Dry white wine**VINIFICATION:**

Fermented in new oaken barrels.

SERVING TEMPERATURE: 9-10°C**FOOD AND WINE:** Seafood.**ANTONIOU RED****GRAPE VARIETIES:** MANTILARIA**QUALITY CLASSIFICATION:** Table wine**TYPE:** Red dry wine**VINIFICATION:** Classical**SERVING TEMPERATURE:** Rooms**FOOD AND WINE:** Meat



ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΚΟΥΤΣΟΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: 100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ
ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη
Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Κλασική Λευκή Οίνοποίηση.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: 11°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:

Θαλασσινά, λευκά κρέατα και σάλτσες.

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΚΟΥΤΣΟΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: 80% ΜΑΝΤΗΛΑΡΙΑ,
10% ΜΑΥΡΑΘΗΡΟ, 10% ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ: Επιτραπέζιος

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Ερυθρός Ξηρός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Κλασική Ερυθρή Οίνοποίηση,

παλαιώση 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: 17-18°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:

Κοκκινιστά, πιάτα αλλαντικών
και τυριών και πικάντικους μεζέδες.

VINSANTO

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

80% ΑΣΥΡΤΙΚΟ, 20% ΑΗΔΑΝΙ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη
Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Φυσικώς Γλυκός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Κλασική Λευκή Οίνοποίηση,
παλαιώση 24 μήνες σε δρύινα βαρέλια.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ: 11°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Φρούτα, ξηρούς καρπούς,
γλυκά, παγωτά.

Το οινοποιείο Κουτσογιαννόπουλου "VOLCAN WINES" ιδρύθηκε το 1870 από τους αδελφούς Γρηγόριο και Δημήτριο Κουτσογιαννόπουλο. Σήμερα, τέσσερις γενιές μετά, εξακολουθεί να λειτουργεί με τη φροντίδα και την επίβλεψη του σημερινού ιδιοκτήτη, Γιώργου Κουτσογιαννόπουλου. Σύγχρονα μηχανήματα από ανοξείδωτο χάλυβα αντικατέστησαν τα ξύλινα σκεύη και εργαλεία.

Η οινοποίηση των κρασιών πραγματοποιείται στο παραδοσιακής αισθητικής και λειτουργικής υποδομής κτίριο, που στεγάζει τη μονάδα παραγωγής και το εντυπωσιακό μοναδικό υπόσκαφο Μουσείο Οίνου 6 μέτρων υπό τη γη και μήκους 300 μέτρων.

Στο οινοποιείο επίσης υπάρχει χώρος γευσιγνωσίας για τους επισκέπτες όπου μπορούν έτσι να γνωρίσουν από κοντά τα ποιοτικά κρασιά του οινοποιείου.

ΒΟΘΩΝΑΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τηλ.: 22860 31322

Fax.: 22860 31355

e-mail: info@volcanwines.gr

www.volcanwines.gr

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

10:00 - 20:00

The winery "VOLCAN WINES" Koutsoyannopoulos established in 1870 by the brothers Gregory and Dimitris Koutsoyannopoulos. Nowadays and four generations later, George Koutsoyannopoulos is the new owner.

Modern equipment from unoxidated steel replaced the wooden utensils and tools. Wine production takes place in a traditional and functional building which includes an impressive and unique natural cave Wine Museum, 6 meters underground and 300 meters length. In the winery there is also a place for wine-tasting, so the visitors can enjoy the qualitative wines of the winery.

VOTHONAS SANTORINI GR

Tel.: +30 22860 31322

Fax.: +30 22860 31355

e-mail: info@volcanwines.gr

www.volcanwines.gr

TIME:

10:00 - 20:00



SANTORINI ABELONES KOUTSOYANNOPOULOS

GRAPE VARIETIES: ASYRTIKO 100%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini
of High Quality

TYPE: Dry white wine

VINIFICATION: Classic white vinification.

SERVING TEMPERATURE: 11°C

FOOD AND WINE:

Seafood, white meat and sauces.

ABELONES KOUTSOYANNOPOULOS RED

GRAPE VARIETIES:

80% MANTILARIA, 10% MAVRATHIRO,
10% MAVROTRAGANO

QUALITY CLASSIFICATION: Table wine

TYPE: Dry red wine

VINIFICATION:

Classical red vinification,
aged 12 months in oak barrels.

SERVING TEMPERATURE: 17-18°C

FOOD AND WINE:

Roast beef and spicy tibbits.

VINSANTO

GRAPE VARIETIES:

80% ASSYRTIKO, 20% AIDANI

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini
of High Quality.

TYPE: White wine naturally sweet

VINIFICATION:

Classical white vinification,
aged 24 months in oak barrels.

SERVING TEMPERATURE: 11°C

FOOD AND WINE:

Dry fruits, nuts, cake, ice cream.



BOUTARI

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΖΩΗΣ

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΜΠΟΥΤΑΡΗ**ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:** 100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ**ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:**

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη

Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:** Κλασική Λευκή Οινοποίηση.**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:** 10-12°C**ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:** Τέλειος συνδυασμός με θαλασσινά και ψάρια. Ταιριάζει επίσης με κοτόπουλο και λευκά κρέατα.**ΚΑΛΛΙΣΤΗ RESERVE ΜΠΟΥΤΑΡΗ****ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:**

100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη

Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:**

Κλασική λευκή οινοποίηση & παλαίωση σε δρύινα βαρέλια.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 10-12°C**ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:** Ψάρια, θαλασσινά, λευκά κρέατα.**VINSANTO ΜΠΟΥΤΑΡΗ****ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:**

ΑΣΥΡΤΙΚΟ & ΑΗΔΑΝΙ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη

Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Λευκός γλυκός**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:** Λιάσιμο σταφυλιών

και λευκή οινοποίηση.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 10-12°C**ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:** Σερβίρεται ως aperitif ή συνοδεύει επιδόρπιο.

Η εταιρία «Μπουτάρη», δημιούργησε το οινοποιείο Σαντορίνης (στο Μεγαλοχώρι), μένοντας πιστή στη φιλοσοφία της, που εστιάζεται στην καλύτερη δυνατή αξιοποίηση κάθε περιοχής που παράγει κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας ΟΠΑΠ (VQPRD), χρησιμοποιώντας εκλεκτές οινοποιήσιμες ελληνικές ποικιλίες σταφυλιών.

Το 1988 γίνεται το οινοποιείο της εταιρίας στο Μεγαλοχώρι χωρητικότητας περίπου 1.600 τόνων. Οι εγκαταστάσεις του αποτέλεσαν το πιο σύγχρονο εξοπλισμένο οινοποιείο, με τα τελευταία μηχανήματα της διεθνούς τεχνολογίας οίνου όπως είναι οι ανοξείδωτες δεξαμενές, τα πνευματικά πεσστήρια τα δρύινα βαρέλια.

Το οινοποιείο αγοράζει κατά μέσο όρο 400-450 tn σταφύλι κάθε χρόνο συνεργαζόμενο με 200 περίπου αμπελουργούς. Από το σταφύλι αυτό παράγονται 350.000 φιάλες. Το οινοποιείο Σαντορίνης ήταν καταλυτικό για την συνέχιση της αμπελοκαλλιέργειας στο νησί. Το κρασί Σαντορίνη Μπουτάρη εξάγεται σε 35 χώρες. Από την Αυστραλία έως την Βραζιλία και από τις ΗΠΑ & Καναδά μέχρι την Ιαπωνία, η Σαντορίνη γίνεται γνωστή από το κρασί της.

ΜΕΓΑΛΟΧΩΡΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τηλ.: 22860 81011

Fax.: 22860 81606

e-mail: santorini.winery@boutari.gr

www.boutari.gr

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

10:00 - 19:00



Boutari Company, one of the oldest wine families in Greece, established this winery with a purpose of producing the best possible regional wines (VQPRD) from Greek indigenous varieties, a policy that applies also in other regions of Greece.

Santorini boutari winery has a capability to accommodate annually about 1600 ton of grapes. With the opening of this winery in 1988 a revolutionary move made to bring the wines of Santorini in a new era.

A pioneer of its time the winery first brought modern vinification methods such as stainless steel tanks pneumatic presses, oak barrels and temperature control vats.

Today the winery is focus in quality rather than quantity and accepts just over 400-450 tons of grapes and makes around 350.000 bottles.

This winery played a significant role for the saving of Santorinian grape varieties and the continuation of the grape cultivating on the island. Today the wines of Santorini together with the rest of the Boutari wine range, are exported from Australia to Brazil and from USA & Canada to Japan.

ΜΕΓΑΛΟΧΩΡΙ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ GR

Tel.: +30 22860 81011

Fax.: +30 22860 81606

e-mail: santorini.winery@boutari.gr

www.boutari.gr

TIME:

10:00 - 19:00

**SANTORINI BOUTARI****GRAPE VARIETIES:**

ASSYRTIKO 100%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini of High Quality

TYPE: Dry white wine**VINIFICATION:**

Classic white vinification.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C**FOOD AND WINE:**

The ideal companion to seafood and fish. Also goes well with chicken and white meat.

KALLISTI RESERVE BOUTARI**GRAPE VARIETIES:**

ASSYRTIKO 100%

QUALITY CLASSIFICATION: V.Q.P.R.D.**TYPE:** Dry white wine**VINIFICATION:**

Classical white vinification and aging in oak barrels.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C**FOOD AND WINE:**

Shellfish and grilled fish.

VINSANTO BOUTARI**GRAPE VARIETIES:**

ASSYRTIKO & AIDANI

QUALITY CLASSIFICATION: V.Q.P.R.D.**TYPE:** Sweet white wine.**VINIFICATION:** Sun dried grapes & classical white vinification.**SERVING TEMPERATURE:** 10-12°C**FOOD AND WINE:** Best served as an aperitif or to accompany desserts.

**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ****ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:**

90% ΑΣΥΡΤΙΚΟ, 5% ΑΗΔΑΝΙ, 5% ΑΘΗΡΗ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη

Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:** Κλασική Λευκή Οиноποίηση.**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:** 10-12°C**ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:** Ψάρια, θαλασσινά,

ζυμαρικά, λευκά τυριά.

ΑΗΔΑΝΙ ΑΣΣΥΡΤΙΚΟ

Προϊόν από σταφύλια

Βιολογικής Καλλιέργειας

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

75% ΑΣΥΡΤΙΚΟ, 25% ΑΗΔΑΝΙ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη

Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:** Κλασική Λευκή Οиноποίηση**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:** 12°C**ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:** Ελαφριά ορεκτικά

και σαλάτες.

ΝΥΧΤΕΡΙ**ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:**

100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη

Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός**ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:** Τρυγητός των σταφυλιών σε προχωρημένη ωρίμανση, προζυμωτική εκχύλιση, παλαίωση 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια.**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:** 12-14°C**ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:** Εντονες πικάντικες γεύσεις, λευκά κρέατα αλλά και κόκκινα κρέατα με ελαφριές κόκκινες σάλτσες, λιπαρά ψάρια.

Με τόλμη, μεράκι και με κινητήρια δύναμη την αγάπη και τη γνώση για δημιουργία ποιοτικού κρασιού, το Οινοποιείο Χατζηδάκη γεννήθηκε σαν ιδέα στο μυαλό των δημιουργών του Χαρίδημου και Κωνσταντίνας. Στον Βιολογικό αμπελώνα της οικογένειας Χατζηδάκη, εντός της ζώνης Σαντορίνη Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας, υπήρχε ένα υπόσκαφο κτίσμα (παραδοσιακές «σηπιές» Σαντορίνης). Το 1997, με υπομονή, επιμονή, ενθουσιασμό και πολύ προσωπική εργασία, κυριολεκτικά μεταμορφώθηκε σε ένα μικρό οινοποιείο. Έτσι ένα όνειρο ζωής έγινε πραγματικότητα!

Στόχος του Οινολόγου Χαρίδημου Χατζηδάκη είναι να διερευνήσει τις γηγενείς ποικιλίες της Σαντορίνης, και να αναδείξει τον πλούτο του Σαντορινιού αμπελώνα που έχει ακόμα πολλά «κρυμμένα μυστικά».

ΠΥΡΓΟΣ ΚΑΛΛΙΣΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τηλ.: 22860 32552

22860 32466

Fax.: 22860 28395

e-mail: hatzidakis@hatzidakiswines.gr

www.hatzidakiswines.gr

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο
κατόπιν ραντεβού
(Κωνσταντίνα Χρυσού Χατζηδάκη,
κινητό τηλ.: 6973989158).



With a great deal of daring, passion for creation, and driven by a love for the knowledge about and production of quality wine, Hatzidakis winery was born in the minds of its creators, Haridimos and Konstantina.

The Organic vineyard of the Hatzidakis family was already home to a building constructed in the volcanic rock - the traditional 'caves' of Santorini.

In 1997, after a great deal of hard work, it was literally transformed into a small winery.

The philosophy of Haridimos is: "to enrich and broaden the grape varieties, as well as to improve the quality of the Santorinian vineyard".

ΠΥΡΓΟΣ ΚΑΛΛΙΣΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Tel.: +30 22860 32552

+30 22860 32466

Fax.: +30 22860 28395

e-mail: hatzidakis@hatzidakiswines.gr

www.hatzidakiswines.gr

ΤΙΜΕ:

The winery can be visited
by appointment
(Konstantina Chryssou Hatzidaki,
Mobil phone: +30 6973989158).

**SANTORINI****GRAPE VARIETIES:**

ASSYRTIKO 90%, AIDANI 5%,

ATHIRI 5%

QUALITY CLASSIFICATION:Appellation of origin Santorini
of High Quality**TYPE:** Dry white wine**VINIFICATION:**

Classic white vinification.

SERVING TEMPERATURE: 10-11°C**FOOD AND WINE:**Fish, seafood, pasta and
white cheese.**AIDANI ASSYRTIKO**

Organic Cultivation

GRAPE VARIETIES:

ASSYRTIKO 75%, AIDANI 25%

QUALITY CLASSIFICATION:Appellation of origin Santorini
of High Quality**TYPE:** Dry white wine**VINIFICATION:**Classical white vinification
and aging in oak barrels.**SERVING TEMPERATURE:** 12°C**FOOD AND WINE:**

Slight appetizers and salads.

NIKTERI**GRAPE VARIETIES:**

ASSYRTIKO 100%

QUALITY CLASSIFICATION:

Regional Wine of the Aegean Sea

TYPE: Dry white wine**VINIFICATION:** The grapes were
harvested in a high maturation,
skin contact, aged 6 months in
oak barrels.**SERVING TEMPERATURE:** 12-14°C**FOOD AND WINE:**Dishes of intense spicy taste, rich
in fat fish, white meat or even red
meat in light red sauce.

**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ 2006 Ο.Π.Α.Π.**

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: 100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ
ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη
Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ: Προζυμωτική κρυσεκύλιση με ελεγχόμενη θερμοκρασία. Κλασσική λευκή οινοποίηση στους 17°C. Ωρίμανση με τη μέθοδο "batonnage sur lies".

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:°C
ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ:

Οστρακοειδή και θαλασσινά,
ψητά ψάρια, πράσινες σαλάτες &
μεσογειακούς μεζέδες.

ΝΥΧΤΕΡΙ 2006 Ο.Π.Α.Π.

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ: 100% ΑΣΥΡΤΙΚΟ
ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη
Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Οίνος Λευκός Ξηρός

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Λευκή οινοποίηση στους 18°C και αποζύμωση σε δρύινα γαλλικά βαρέλια 225 lit. Ωρίμανση στις οινολάσπες μέσα στα βαρέλια για 2 μήνες.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ:°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Ψητά λιπαρά ψάρια στη σάρα, αστακομακαρονάδες, καραβίδες & πλούσιες σαλάτες.

VINSANTO 2004 Ο.Π.Α.Π.

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ:

ΑΣΥΡΤΙΚΟ & ΑΙΔΑΝΙ

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Ονομασίας Προέλευσης Σαντορίνη
Ανώτερης Ποιότητας

ΕΙΔΟΣ: Λευκός Φυσικός Γλυκός.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Λιάσιμο των σταφυλιών για 12 μέρες. Οινοποίηση με απολάσπωση στους 22°C για 2 μήνες. Παλαιώση σε βαρέλια 500 lit για 24 μήνες.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ: 9-11°C

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ: Creme Brulee, Brownies ή καρυδόπιτα με παγωτό.

Στη Σαντορίνη, η οικογένεια Καραμολέγκου παράγει τα φημισμένα κρασιά του νησιού από το 1995 στο οινοποιείο της στην Έξω Γωνιά. Οι γηγενείς ποικιλίες του νησιού Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι & Μαυροτράγανο, καλλιεργούνται με φροντίδα στους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας. Σήμερα, είμαστε στην ευχάριστη θέση να προσφέρουμε την νέα γκάμα κρασιών μας, μια φρέσκια, δροσερή & ευχάριστη ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ, ένα σοβαρό & στιβαρό ΝΥΧΤΕΡΙ που ωρίμασε για 2 μήνες σε δρύινα βαρέλια και ένα VINSANTO – κορυφαία έκφραση της οινοποιητικής παράδοσης του νησιού – από επιλεγμένα λιαστά σταφύλια, που παρέμεινε υπομονετικά στα βαρέλια για 24 μήνες, πριν καταλήξει στο ποτήρι σας.

ΕΞΩ ΓΩΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Τηλ.: 22860 33395

Κιν.: 6978 339081

Fax.: 22860 33240

e-mail: san_torini@yahoo.gr

ΩΡΑΡΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

09:00 - 18:00

On the island of Santorini the Karamolengos family produces its famous wines from its privately owned vineyards, since 1995. In our "cutting-edge" technology equipped winery in the region of Exo Gonia, the indigenous grapes Assyrtico, Aidani, Athiri & Mavrotragano are carefully vinified under the latest wine making methods, in controlled limited production.

Today, we are proud to present our new range of our wines, a refreshing & crispy SANTORINI, a barrel fermented NYKTERI & a VINSANTO, a glorious expression of the wine making culture & tradition of the island, from selected sun-dried grapes matured for 24 months in oak casks.

EXO GONIA SANTORINI GR

Tel.: +30 22860 33395

Mob.: +30 6978 339081

Fax.: +30 22860 33240

e-mail: san_torini@yahoo.gr

TIME:

09:00 - 18:00

**SANTORINI 2006 V.Q.P.R.D.**

GRAPE VARIETIES: ASYRTIKO 100%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini of High Quality

TYPE: Dry white wine

VINIFICATION:

Cold Maceration at controlled temperature. Classic white vinification at 17°C. Maturation with "batonnage sur lies".

SERVING TEMPERATURE:°C

FOOD AND WINE:

Shellfish & Seafood, grilled fish, green salads & Mediterranean delicacies.

NYKTERI 2006 V.Q.P.R.D.

GRAPE VARIETIES: ASYRTIKO 100%

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini of High Quality

TYPE: Dry white wine

VINIFICATION:

White vinification at 18°C, end of fermentation in 225 lit oak barrels. Fermentation "sur lies" in the barrels for 2 months.

SERVING TEMPERATURE:°C

FOOD AND WINE:

Grilled fish, spaghetti with lobster or crawfish & rich salads.

VINSANTO 2004 V.Q.P.R.D.

GRAPE VARIETIES:

ASYRTIKO & AIDANI

QUALITY CLASSIFICATION:

Appellation of origin Santorini of High Quality.

TYPE: Naturally sweet white wine

VINIFICATION:

The grapes are sun-dried for 12 days. Vinification & end of fermentation in 22C for 2 months. Ageing in 500 lit oak barrels for 24 months.

SERVING TEMPERATURE: 9-11°C

FOOD AND WINE:

Creme Brulee, Brownies or walnut pie with ice cream.

ΑΙΓΝΑ ΚΡΑΣΙΑ
ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ
ΚΑΝΑΒΑ
Παραδοσιακό Οινοποιείο
Αντώνιος Νικ. Αρβανίτης

Μεγαλόχωρο Σαντορίνη Τ.Κ. 847 02
 Τηλ.: 22860 81028 - 82048 • Κιν: 6977 352954

- Νεστίφι
- Μπρούσκο
- Μαύρο
- Βινούσιο
- Ηρώλινα
- Τσιουδιά

≈ 750 ml

ΚΑΝΑΒΑ ΑΝΤ. ΑΡΒΑΝΙΤΗ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
& ΑΠΟΣΤΑΚΤΗΡΙΟ

Η «Κάναβα Αντ. Αρβανίτη» είναι μία από τις παλαιότερες του νησιού, βρίσκεται στο παραδοσιακό χωριό Μεγαλοχώρι. Ιδρύθηκε από τον Νικόλαο Αντ. Αρβανίτη το έτος 1958. Ο τρόπος και η μέθοδος για την παραγωγή των εκλεκτών οίνων και της τσιουδιάς έχει διατηρηθεί από τα παλαιότερα χρόνια έως τώρα κατά τον ίδιο τρόπο.

Από το 1958 παράγουμε τα γνωστά κρασιά Βισάντο – Νυχτέρι και Μπρούσκο και το γνωστό απόσταγμα Τσιουδιά. Η Κάναβα βρίσκεται στο Μεγαλοχώρι επί της Επαρχιακής Οδού, δίπλα στο φούρνο «Μεγαλοχώρι».

"KANAVA Ant. Arvanitis" Traditional winery and distillery

"KANAVA Ant. Arvanitis", located in the traditional village of Megalohori, is one of the oldest winery-distilleries on the island.

The enterprise was founded by Nikolaos Ant. Arvanitis in 1958. The select wines and tsikoudia it produces continue to be made in the old traditional way. For nearly half a century now we have been producing our famous Vinsanto "Nykhteri" and "Brusco" wines, and the distilled spirit known as "Tsikoudia". You will find the "Kanava" on the main road through Megalohori, next to the Megalohori bakery.

ART SPACE



Cultural Center - Winery - Museum
Εικαστικό Κέντρο - Οινοποιείο - Μουσείο

www.artspace-santorini.com

EXO GONIA SANTORINI GR
ΕΞΩ ΓΩΝΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Tel. / Τηλ.: +30 22860 32774 • Mob./Κιν.: +30 6932 899509

Δρόμοι Κρασιού
Wine Roads



- 1** Αμπελώνας Γαβαλά
Gavalas Vineyard
Μεγαλοχώρι - Megalochori
- 2** Gaia Wines
Καμάρι - Kamari
- 3** Santo Wines
Πύργος - Pyrgos
- 4** Κάναβα Αντ. Αρβανίτη
Capanava Ant. Arvaniti
Μεγαλοχώρι - Megalochori
- 5** Κάναβα Ρούσσου
Capanava Roussos
*Επισκοπή Γωνιά
Episkopi Gonia*
- 6** Κτήμα Αργυρού
Argyros Estate
*Επισκοπή Γωνιά
Episkopi Gonia*
- 7** Kasteli Wines
Αγία Παρασκευή
Agia Paraskevi
- 8** Κτήμα Σιγάλα
Domain Sigalas
*Μπαξέδες, Οία
Baxedes, Oia*
- 9** Οινοποιείο Αντωνίου
Antoniou Winery
*Μεγαλοχώρι
Megalochori*
- 10** Volcan Wines
Μεσαριά - Messaria
- 11** Οινοποιείο Μπουτάρη
Boutari Winery
*Μεγαλοχώρι
Megalochori*
- 12** Οινοποιείο Χατζηδάκη
Hatzidakis Winery
Πύργος - Pyrgos
- 13** Οινοποιείο Σαν... Τωρινή
San... Torini Winery
*Εξω Γωνιά
Exo Gonia*



Δρόμοι Κρασιού Wine Roads

Καλώς ήλθατε στον αρχαιότερο αμπελώνα!
Μοναδικό οικοσύστημα - Μοναδικά κρασιά!
Γνωρίστε την οινοποιητική παράδοση του νησιού!
Επισκεφθείτε τα οινοποιεία
και γευθείτε τα κρασιά μας!

You have just entered a Wine Zone!
Santorini high quality wines
as unique as the island!
Welcome to the oldest vineyards!
Visit the wineries and taste our wines!
Share our celebration of quality living...

