ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΕΙΣ

Το οδοιπορικό του Γιώργου Μακρή στη Νάουσα συνεχίζεται και τελειώνει με το δεύτερο μέρος του, που δημοσιεύεται στο παρόν τεύχος. Από την πρώτη στιγμή που ξεκίνησε η παρουσίαση των αμπελοοινικών και οινοποιητικών περιοχών της Ελλάδας με τη μορφή των οδοιπορικών από τον Γιώργο Μακρή, συγκέντρωσε το ενδιαφέρον των αναγνωστών της εφημερίδας μας. Σ' αυτό έχει συμβάλει και ο τρόπος γραφής του συνεργάτη μας, που δίνει με ακρίβεια τις εξελίξεις που συντελούνται σήμερα στην οινική Ελλάδα.
Ένα από το ενδιαφέροντα χαρακτηριστικά αυτών των οδοιπορικών, είναι η σύνδεση που επιχειρείται, κατά κανόνα εύστοχα, από τον Γιώργο Μακρή του χθες με το σήμερα, αναδεικνύοντας έτσι αφενός την οινική παράδοση που υπάρχει σε πολλές περιπτώσεις, και αφετέρου τη συνέχιση της παράδοσης, αλλά με σύγχρονα μέσα και μεθόδους, όπως επιτάσσει άλλωστε ο εκσυγχρονισμός κάθε επιχείρησης που σέβεται τον εαυτό της και το προϊόν της. Παράλληλα, αναδεικνύεται ο ρόλος των προσώπων, παραγωγών, αμπελουργών και οινολόγων, που εργάζονται ακούραστα και με μεράκι για τη βελτίωση, την αναβάθμιση και την προβολή του ελληνικού κρασιού. Στο δεύτερο μέρος του οδοιπορικού για τη Νάουσα, που δημοσιεύεται παρακάτω, ο Γιώργος Μακρής συμπληρώνει την οινική εικόνα της περιοχής με την παρουσίαση όλων των άλλων οινοποιείων που δεν είχαν συμπεριληφθεί στο πρώτο μέρος, λόγω χώρου βέβαια. Η «περιήγηση» ξεκινά όμως με το Μουσείο Αμπέλου και Οίνου, που έχει όχι ιστορικό και λαογραφικό οινικό ενδιαφέρον, αλλά και αρχιτεκτονικό.

ΝΑΟΥΣΑ (Μέρος 2ο)

Στο δρόμο που χάραξε η Βουργουνδία

Του **ΓΙΩΡΓΟΥ ΜΑΚΡΗ**

Στη Νάουσα υπάρχουν ξενοδοχεία και δυο – τρεις καλοί ξενώνες, αλλά θα βρείτε και όμορφα καταλύματα στις παρυφές της, σε αποστάσεις από 2 χλμ ως 4 χλμ, όπως στο άλσος Αγίου Νικολάου, στο δρόμο προς τα 3 – 5 Πηγάδια και στην περιοχή των Ανθεμίων. Εναλλακτικά, υπάρχουν και μερικοί ξενώνες στο αναπτυσσόμενο και πολύ όμορφο Αρκοχώρι. Σε κάθε περίπτωση, οι αποστάσεις είναι μικρές και το οδικό δίκτυο επαρκές και καλά σηματοδοτημένο, οπότε το ακριβές μέρος διαμονής δεν έχει ιδιαίτερη σημασία ως προς τις μετακινήσεις. Υπάρχουν δύο οινοποιεία μέσα στην πόλη (Μελιτζανής, Μουραφετλής), δύο στην είσοδό της από τον κεντρικό δρόμο Βέροιας – Έδεσσας (Δαλαμάρας, Καστανιώτης) και ένα πολύ κοντά της στο δρόμο προς τα 3 – 5 Πηγάδια (Καρανάτσιος). Προκειμένου να επισκεφθεί κανείς τα υπόλοιπα οινοποιεία μπορεί να διακρίνει τις παρακάτω τρεις διαδρομές.

Η πρώτη διαδρομή ξεκινά από τη διασταύρωση με τον κεντρικό δρόμο (Τσάνταλης) και συνεχίζει νότια προς Στενήμαχο (Μπουτάρης), Τρίλοφο (Θυμιόπουλος, Νικολής) και

Φυτειά (Έλινος, Τζιουμάκας). Η δεύτερη διαδρομή πάει πρώτα στο λόφο Γάστρα (Καρυδάς), κατεβαίνει στο Μαντέμι (Διαμαντάκος) στις βορειοδυτικές υπώρειες της Γάστρας, γυρίζει λίγο πίσω και παίρνει τη διασταύρωση προς Στράντζα, περνάει απ' τον Γκίμνοβο (Ρότζιος) και συνεχίζει προς Μαρίνα (περνώντας από το οινοποιείο Χρυσοχόου) και Πολλά Νερά (Μαρκοβίτης – Λούσης). Γυρνώντας, από τη Μαρίνα βγαίνει στον κεντρικό και περνάει από τη διασταύρωση προς Επισκοπή (Βαένι). Η τρίτη πάει πρώτα στη Στράντζα (Φουντής), συνεχίζει προς Γιαννακοχώρι (Κελεσίδης, αλλά περνώντας πρώτα από το οινοποιείο Κυρ Γιάννη) και καταλήγει στο Ροδοχώρι (Αργατία).

Στις παραπάνω διαδρομές, υπογραμμισμένα είναι τα οινοποιεία που έχουν επενδύσει στην κατεύθυνση του οινοτουρισμού και έχουν (άλλα λίγο, άλλα πολύ) τη σχετική υποδομή. Ως τουριστικός προορισμός, η Νάουσα προσφέρεται όλες τις εποχές του χρόνου, αλλά λόγω των χιονοδρομικών κέντρων τον χειμώνα είναι πιο ελκυστική (αρκεί να χιονίζει βεβαίως και όχι όπως φέτος). Τον χειμώνα είναι και το διάσημο καρναβάλι της, που από μόνο του συγκεντρώνει πολλούς επισκέπτες.

Ως οινικός προορισμός η καλύτερη εποχή είναι μεσούντος του φθινοπώρου, κυρίως το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Οκτώβρη που όλα τα καζάνια δουλεύουν στο φουλ και γίνονται τα «Ρακοκάζανα».

Μουσείο Αμπέλου και Οίνου

Η γνωριμία με την πόλη ξεκίνησε από το Μουσείο Αμπέλου και Οίνου που στεγάζεται στο παλιό σπίτι της οικογένειας Μπουτάρη. Το σπίτι έχει ανακαινιστεί παραδειγματικά και στο ισόγειο φιλοξενεί το μουσείο, ενώ στον όροφο βρίσκονται τα γραφεία του «Δημοτικού Πολιτιστικού Οργανισμού Νάουσας», όπου συναντώ την Πίστη Κεφαλά, που είναι αρχιτέκτων και προΐσταται του οργανισμού.

Το να ξεκινήσει η περιήγηση από εδώ αποδείχθηκε πολύ καλή επιλογή. Όχι τόσο για το μουσείο, το οποίο αν και έχει ενδιαφέρον, ουσιαστικώς υπολειτουργεί και βρίσκεται ήδη πίσω από τις οινικές εξελίξεις στην περιοχή, όσο για τη συζήτηση με την κα Κεφαλά και το πλούσιο φωτογραφικό και άλλο υλικό που τη συνόδευσε. Η συζήτηση αυτή με έβαλε στο κλίμα, αποκαλύπτοντας τον ουσιαστικό ρόλο που παίζει το κρασί στη ζωή της πόλης.

Εδώ έμαθα για το πρόγραμμα «Οίνος και Πολιτισμός», που ξεκίνησε το 1997 και περιελάμβανε διάφορες εκδηλώσεις όπως ομιλίες, συναυλίες και θεατρικές παραστάσεις, εκθέσεις ζωγραφικής κ.ά. Από τις εκδηλώσεις ξεχωρίζει ο «παραδοσιακός τρύγος», μια τελετή που σηματοδοτεί την έναρξη του τρύγου, κατά την οποία νέες κοπέλες, ντυμένες με παραδοσιακές φορεσιές, πάνε σ' ένα επιλεγμένο αμπέλι κάθε χρονιά και τρυγάνε τα πρώτα σταφύλια. Επίσης, ο ιππικός «αγώνας» στη διάρκεια του οποίου τα μέλη του ιππικού συλλόγου Πήγασος ξεκινούν από ένα οινοποιείο και διερχόμενα από πολλά καταλήγουν σε κάποιο άλλο, με το πρόγραμμα της διαδρομής να είναι διαφορετικό κάθε χρονιά. Δυστυχώς, τα τελευταία χρόνια το πρόγραμμα «Οίνος και Πολιτισμός» δεν χρηματοδοτείται από τον Δήμο, με αποτέλεσμα να έχει ατονήσει.

Η λέξη «Ρακοκάζανα» χρησιμοποιείται όχι μόνο για τις εγκαταστάσεις που με απόσταξη παράγουν τσίπουρο, αλλά και για τις γιορτές που εξελίσσονται κατά τη διαδικασία. Το διάστημα που διαρκούν οι αποστάξεις, από τέλη Σεπτέμβρη έως τέλη Οκτώβρη, με κορύφωση περί τα μέσα Οκτώβρη, σε όλες τις εγκαταστάσεις που έχουν καζάνι απόσταξης γίνονται και γιορτές που λέγονται Ρακοκάζανα (εμμέσως εννοείται και η περίοδος που διαρκούν). Ως είναι αναμενόμενο, τα Ρακοκάζανα είναι μαγνήτης που τραβά επισκέπτες. Αυτός είναι ο λόγος που τα περισσότερα οινοποιεία έχουν δίπλα και το καζάνι τους, το οποίο σε πολλά από αυτά βρίσκεται σε ευρύχωρη σάλα, κατά κανόνα με τζάκι. Προσθέστε και μερικές εγκαταστάσεις που είναι μόνο καζάνια και έχετε την υποδομή. Βάλτε στη σάλα μεγάλα τραπέζια και πολλές καρέκλες, προσθέστε μουσική που πολλές φορές είναι ζωντανή, προσθέστε μεζέδες και φαγητά, κρασί και τσίπουρο, βάλτε και τη συμμετοχή από δωρεάν έως συμβολική, λάβετε υπόψη ότι σε κάθε μονάδα αυτό γίνεται δύο και τρεις φορές, πολλαπλασιάστε επί τις μονάδες που υπάρχουν και έχετε το αποτέλεσμα.

Όπως πληροφορήθηκα αργότερα από τους οινοποιούς, τα Ρακοκάζανα, παρότι έχουν ως αφορμή το τσίπουρο, λειτουργούν πολύ θετικά και για το κρασί. Υπάρχουν φορές που, κατά τη διάρκειά τους, τα οινοποιεία πωλούν κοντά στο 15% της συνολικής παραγωγής τους.

Αλλά και στο πολύ γνωστό καρναβάλι της Νάουσας, με τους Γενίτσαρους και τις Μπούλες και στο πλαίσιο έκθεσης τοπικών προϊόντων, που διοργανώνεται στη διάρκειά του, το κρασί έχει ενεργό συμμετοχή.

ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΕΙΣ

Περιήγηση στα οινοποιεία της Νάουσας

Η περιήγηση στα οινοποιεία της περιοχής ξεκινά από αυτά που είναι μέσα στην πόλη και στις παρυφές της και στη συνέχεια, ακολουθώντας συγκεκριμένα δρομολόγια, επεκτείνεται στην ευρύτερη περιοχή.

Οινοποιείο Μελιτζανή

Στο κατάστημα – κάβα που διατηρεί η οικογένεια Μελιτζανή στην οδό Δημαρχίας στη Νάουσα, συναντώ αρχικώς τον Αντώνη Μελιτζανή (στη φωτογραφία, παλαιότερα, στον αμπελώνα του στη Γάστρα). Η κάβα είναι ένα παραδοσιακό μαγαζί με νοσταλγικό ρουστίκ χαρακτήρα, στο οποίο μπαίνουν συνεχώς πελάτες, τους οποίους ο κ. Αντώνης γνωρίζει όλους με τα μικρά τους ονόματα.

Όπως είναι φυσικό, στο κατάστημα υπάρχουν και τα έξι κρασιά που παράγονται και κυκλοφορούν σε 24.000 φιάλες συνολικώς, όπως λέει ο κ. Αντώνης. Αιχμή της παραγωγής το ΟΠΑΠ Νάουσα Μελιτζανή από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας από τα αμπέλια της οικογένειας στη Γάστρα. Ο κ. Αντώνης με ενημερώνει ότι παράγουν και 6 τόνους τσίπουρο. Σε λίγο έρχεται ο Στέλιος Γιαμαλίδης, γαμπρός της οικογένειας που έχει αναλάβει πλέον πολλές ευθύνες, και με οδηγεί στο οινοποιείο, που είναι μέσα στη Νάουσα, στην οδό Άγρα, και στον όροφο στεγάζει και το σπίτι. Το οινοποιείο με τις τσιμεντένιες δεξαμενές του για τα ερυθρά κρασιά έχει έντονα τα σημάδια του χρόνου, αλλά υπάρχουν σκέψεις για την ανακαίνισή του και πιθανώς και τη δημιουργία χώρου υποδοχής.

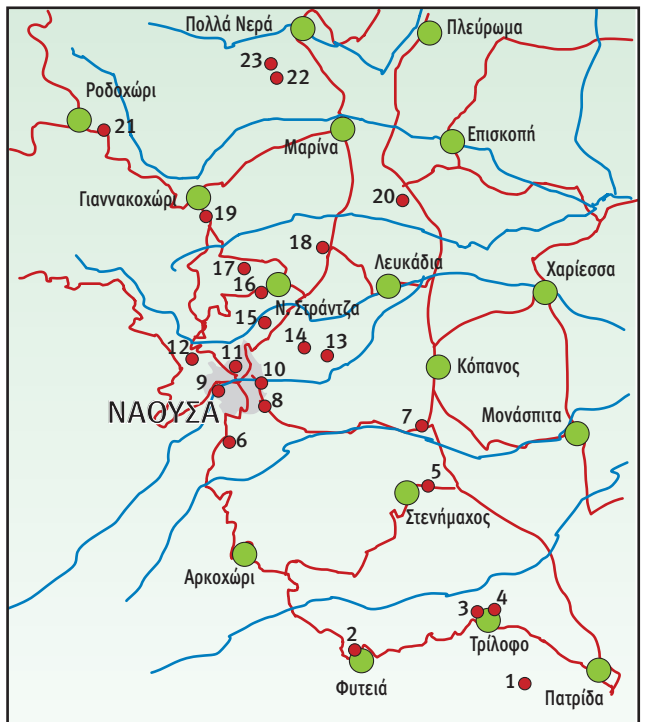
Μαθαίνω ότι έχουν φυτευτεί δύο στρέμματα σαρντονέ που θα δώσουν φέτος περί τις 600 φιάλες κρασί και τρία στρέμματα ασύρτικο, ενώ υπάρχει πρόθεση και για άλλα τρία με τέσσερα στρέμματα με ελληνικές λευκές ποικιλίες.

Παρότι εκτός προγράμματος, πείθομαι και ακολουθώ τον κ. Γιαμαλίδη για μια σύντομη βόλτα στη Γάστρα, στο αμπέλι από το οποίο παράγεται η Νάουσά τους. Εκεί, ο Αγαμέμνονας Μελιτζανής έχει ήδη ξεκινήσει το χειμερινό κλάδεμα. *«Πάντα είμαστε ένα βήμα πιο μπροστά χρονικά, καθώς το αμπέλι, στη θέση που είναι, ωριμάζει πρώτο απ' όλα στην περιοχή»*, λέει ο κ. Αγαμέμνων. Η τοπογραφία της περιοχής και η θέση του αμπελιού συνηγορούν και ερμηνεύουν και τη σταθερή απόδοση και επιτυχία του κρασιού τους. Παρακολουθώ για λίγο τον κ. Αγαμέμνονα να κλαδεύει με την τεχνική «πεζός – καβαλάρης» αφήνοντας το χαμηλό στα δύο μάτια και με τον κ. Γιαμαλίδη επιστρέφουμε στη Νάουσα.

Οινοποιείο Μουραφετλή

Μέσα στη Νάουσα, συστεγαζόμενο με το σπίτι της οικογένειας, είναι το οινοποιείο Μουραφετλή, ενώ το αποστακτήριο είναι στο δρόμο που από τη Νάουσα οδηγεί στη θέση Ισβόρια, όπου και ο αρχαιολογικός χώρος της Σχολής του Αριστοτέλη. Η οικογενειακή επιχείρηση έχει την επωνυμία Γάστρα. Ο Νίκος Μουραφετλής, μετά την απώλεια του πατέρα του ανέλαβε πρόωρα ευθύνες οινοπαραγωγού το 1999 και σε ηλικία 19 ετών.

Από 70 στρέμματα αμπέλια παράγει δύο λευκά και πέντε ερυθρά κρασιά, και εξ αυτών τέσσερα κυκλοφορούν και σε μικρές φιάλες των 187,5 ml. Ένα κρασί είναι ΟΠΑΠ Νάουσα και τα άλλα επιτραπέζια και μεταξύ αυτών, χωρίς περαιτέρω σχόλια, το επιτραπέζιο Γάστρα Λευκός από μοσχοφίλερο. Από τη συνολική παραγωγή των περίπου 45.000 φιαλών, σημαντικό ποσοστό καταναλώνεται τοπικά, ενώ υπάρχουν



1. ΕΛΙΝΟΣ
2. Τζιουμάκας Α.
3. Αμπ. Θυμιόπουλου
4. Νικολής Δ.
5. Μπουτάρης Οινοπ.
6. Κόκκινος Στ.
7. Ε. Τσάνταλης
8. Κτήμα Δαλαμάρα
9. Οινοπ. Μουραφετλή
10. Οινοπ. Καστανιώτη
11. Οινοπ. Μελιτζανή
12. Οινοπ. Καρανάτσιου
13. Κτήμα Καρυδά
14. Κτήμα Διαμαντάκου
15. Οινοπ. Ρότζιου
16. Κτήμα Φουντή
17. Κτήμα Κυρ-Γιάννη
18. Κτήμα Χρυσοχόου
19. Οινοπ. Κελεσίδη
20. ΒΑΕΝΙ
21. ΑΡΓΑΤΙΑ
22. Οινοπ. Λούση
23. ΠΗΓΑΣΟΣ-Μαρκοβίτη

και συνεργασίες με κάβες σε Αθήνα και Θεσσαλονίκη.

Στις προθέσεις του Νίκου Μουραφετλή είναι η μεταφορά του οινοποιείου στο χώρο όπου και το αποστακτήριο, αλλά αυτό θα γίνει σιγά – σιγά καθώς, όπως λέει, τηρεί την 11η εντολή «Ου μπλέξεις με τράπεζες».

Οινοποιείο Καστανιώτη

Στην πρώτη γέφυρα που συναντάει κανείς μπαίνοντας στη Νάουσα, εκεί που η Αράπιτσα δημιουργεί και ένα καταρράκτη, είναι το οινοποιείο του Τάκη (Δημήτρη) Καστανιώτη. Η αλήθεια είναι πως η εξωτερική εικόνα του κτιρίου δεν είναι αντίστοιχη άλλων οινοποιείων στην περιοχή, αλλά ο κ. Καστανιώτης είναι σαφής: *«Είμαι κυρίως αμπελουργός. Ξεκίνησα εκ των πρώτων το 1977, λίγα χρόνια μετά τη θεσμοθέτηση της ζώνης με 35 στρέμματα. Σήμερα καλλιεργώ συνολικά 114 στρέμματα και από την παραγωγή κρατάω μόνο το 1/3 για δικό μου κρασί, το υπόλοιπο διατίθεται σε μεγάλο οινοποιείο της περιοχής. Πρακτικά είμαι μόνος μου, χωρίς διάδοχη κατάσταση. Η μόνη πιθανή διέξοδος είναι ο ανιψιός μου, που σπουδάζει γεωπόνος στο ΑΠΘ».*

Ως καλός αμπελουργός, λοιπόν, ο κ. Καστανιώτης εδώ και τέσσερα χρόνια έχει σε εξέλιξη ένα πρόγραμμα αναμπέλωσης με 30 στρέμματα ήδη φυτεμένα, άλλα 20 που θα φυτευτούν εφέτος και άλλα 10 του χρόνου.

Ως οινοποιός παράγει τρία κρασιά: ένα ΟΠΑΠ Νάουσα, που είναι και το μεγαλύτερο ποσοστό της παραγωγής του, και δύο τοπικά Ημαθίας, ένα λευκό από ροδίτη και σαρντονέ και ένα ερυθρό από ξινόμαυρο και μερλό.

Η συνολική παραγωγή ανέρχεται σε 20.000 με 22.000 φιάλες και εξ αυτών το 60% με 70% πωλείται τοπικά, ενώ έχει συνεργασίες με δύο κάβες στην Αθήνα και δύο στη Θεσσαλονίκη. Πρέπει δε να ειπωθεί ότι η φήμη που συνοδεύει τα κρασιά είναι πολύ μικρότερη από αυτή που αντιστοιχεί στην ποιότητά τους, την οποία η τοπική αγορά προφανώς γνωρίζει, γι' αυτό και τα τιμά.

Οινοποιία Καρανάτσιου

Λίγο έξω απ' τη Νάουσα, στην περιοχή Χώρας Νερό και στη θέση Μουτσάρες, στο 1ο χλμ του δρόμου που οδηγεί στο χιονοδρομικό κέντρο 3 – 5 Πηγάδια, είναι το οινοποιείο των αδελφών Καρανάτσιου. Εκεί συναντώ τον Δώρη (Θεόδωρο) και τον Γιώργο Καρανάτσιο.

Το οινοποιείο έχει ουσιαστικώς κατασκευαστεί. Απομένουν κάποιες διαμορφώσεις εξωτερικών κυρίως χώρων, που θα ολοκληρωθούν στη διάρκεια του 2007, έτσι που από το καλοκαίρι θα είναι τελείως έτοιμο και βεβαίως πλήρως επισκέψιμο. Στην είσοδο, σε ένα μικρό χώρο υποδοχής, εκθέτουν τα κρασιά τους μαζί με άλλα τοπικά προϊόντα. Στη συνέχεια είναι η μεγάλη αίθουσα οινοποίησης και στο πίσω μέρος το γραφείο και ένα όμορφο καθιστικό με τζάκι. Απ' έξω, με θέα στο Βέρμιο, μια όμορφη βεράντα με υπαίθρια χτιστή ψησταριά θα διατίθεται στους επισκέπτες. Στο υπόγειο το κελάρι με τα βαρέλια έχει και ένα μεγάλο τραπέζι γευσιγνωσίας. Στο καθιστικό, με το τζάκι αναμμένο και συνοδεία ενός εξαιρετικού, ελαφρώς παλαιωμένου τσίπουρου, που παράγεται σε φιλικό αποστακτήριο, αλλά παλαιώνει εδώ, οι αδελφοί Καρανάτσιου περιγράφουν και τις εξελίξεις στα καθ' αυτό οινικά ζητήματα.

Προχωρούν σε νέα φύτευση ξινόμαυρου με επιλεγμένους κλώνους σε έκταση περί τα πέντε στρέμματα. Ομοίως, περί τα πέντε στρέμματα θα είναι και η φύτευση ασύρτικου και πιθανότατα και ρίσλινγκ σε υψόμετρο 450 μ. Το νεότερο κρασί τους είναι οι *Ερυθρές Πινελιές* από μερλό και σιρά με λίγο ξινόμαυρο, που κυκλοφορεί και σε μικρή φιάλη των 187,5 ml. Έρχονται όμως και άλλα δύο κρασιά, που θα εμπλουτίσουν και θα αναβαθμίσουν την γκάμα τους. Το ένα θα είναι 100% σαρντονέ με κρυοεκχύλιση και ωρίμαση στις οινολάσπες με μπατονάζ, που θα κυκλοφορήσει σε 2.500 με 3.000 φιάλες. Το άλλο θα είναι από ξινόμαυρο και μερλό εσοδείας 2000, με επιλογή της πρώτης ύλης ρώγα – ρώγα. Μετά από μακρά παραμονή για ωρίμαση στο οινοποιείο, θα κυκλοφορήσει τον Οκτώβριο του 2007 περίπου σε 3.000 φιάλες. Τέλος, οι αδελφοί Καρανάτσιου προχωρούν σε επανασχεδιασμό στις περισσότερες από τις ετικέτες τους και έχουν ξεκινήσει και τις πρώτες συζητήσεις για εξαγωγή στην Αμερική.

Βαένι

Επάνω στον κεντρικό δρόμο Βέροιας - Έδεσσας και λίγο πριν από τη διασταύρωση για Επισκοπή βρίσκεται το οινοποιείο του συνεταιρισμού της Νάουσας που είναι γνωστός ως Βαένι και είναι από τους νεότερους στη χώρα, καθώς ιδρύθηκε το 1982. Εκεί συναντώ τη νεαρά γεωπόνο–οινολόγο Κατερίνα Τσάμη.

Το πρόγραμμα βελτίωσης της εξωτερικής εμφάνισης και

της δημιουργίας χώρων υποδοχής με σκοπό να γίνει το οινοποιείο επισκέψιμο έχει ολοκληρωθεί. Στα άμεσα σχέδια είναι τώρα η εγκατάσταση νέας εμφιαλωτικής γραμμής αυτοκόλλητης ετικέτας, που προβλέπεται να λειτουργήσει στον επόμενο τρύγο.

Επίσης υπάρχει σχεδιασμός για την κυκλοφορία νέας σειράς κρασιών υπό το όνομα *Ιδεώδης* σε λευκό, ροζέ και ερυθρό ενώ μελετάται και η πιθανότητα να κυκλοφορήσει για πρώτη φορά κρασί και σε ασκό, πρακτική που σε αντίθεση με άλλους συνεταιρισμούς το Βαένι απέφευγε μέχρι τώρα.

Γιώργος Λούσης

Λίγο πιο πέρα από το οινοποιείο του Δημήτρη Μαρκοβίτη είναι το μικρό οινοποιείο του ανιψιού του, Γιώργου Λούση. Ο κ. Λούσης ξεκίνησε να εμφιαλώνει κρασί από το 2000, αξιοποιώντας την παραγωγή από 48 στρέμματα, φυτεμένα κυρίως με ξινόμαυρο και σε μικρότερη έκταση με ροδίτη και σοβινιόν μπλαν. Πρόπερσι φυτεύτηκαν και λίγα στρέμματα με ένα σχετικώς σπάνιο και ιδιαιτέρως αρωματικό κλώνο της μαλβαζίας από το Κιάντι. Από το 1997, τα αμπέλια είναι πιστοποιημένα για βιολογική καλλιέργεια από τη Δηω. Εμφιαλώνονται δύο κρασιά: το λευκό με την ονομασία *Γήινος* είναι τοπικό Ημαθίας και περιέχει 60% ξινόμαυρο σε λευκή οινοποίηση, με το υπόλοιπο να είναι ισόποσα ροδίτης και σοβινιόν. Το ερυθρό *Αμπελώνες Λούση* είναι ΟΠΑΠ Νάουσα. Η παραγωγή για κάθε κρασί είναι τώρα περί τις 4.000 φιάλες με αυξητική τάση από χρονιά σε χρονιά. Επίσης, παράγεται και τσίπουρο από το αποστακτήριο που είναι πλάι στο οινοποιείο.

Ο κ. Λούσης μάλλον είναι ο μόνος Ελληνας παραγωγός που εξάγει μια μικρή ποσότητα κρασιού στη Μάλτα. Στις προθέσεις του είναι μέσα στα προσεχή δύο χρόνια να ξεκινήσει την επέκταση του οινοποιείου του.

Κτήμα Δαλαμάρα

Το οινοποιείο του Γιάννη και της Κατερίνας Δαλαμάρα είναι στις παρυφές της πόλης, στο δρόμο που οδηγεί σ' αυτήν από τον κεντρικό Βέροιας - Έδεσσας. Ο Γιάννης Δαλαμάρας με περιμένει εκεί και καθώς είναι πρωί μου θυμίζει μια συνήθεια που είναι ευρύτατα διαδεδομένη και στην περιοχή.

Πίνουμε, λοιπόν, τον καφέ με τη συνοδεία τσίπουρου. *«Τα παλιά τα χρόνια τα παιδιά, πριν πάνε στο σχολείο, βουτούσαν ψωμί στο κρασί και το έτρωγαν. Έπαιρναν, έτσι, ενέργεια και το ίδιο κάνει το τσίπουρο στους μεγάλους»*, εξηγεί ο κ. Δαλαμάρας, και πρέπει να παραδεχθώ ότι ο συνδυασμός γευστικά είναι εξαιρετικός. Βεβαίως η ποιότητα του τσίπουρου παίζει μεγάλο ρόλο, αλλά και στον τομέα αυτό το κτήμα έχει τις απαντήσεις. *«Παράγουμε τσίπουρο με και χωρίς γλυκάνισο και παλαιώνουμε κάποιες ποσότητες με πολύ ψάξιμο στα βαρέλια και στα χαρμάνια. Δίνουμε στο τσίπουρο την ίδια σημασία και προσοχή που δίνουμε στο κρασί»*.

Η συζήτηση γίνεται στο χώρο που βρίσκεται το καζάνι απόσταξης, ο οποίος είναι ταυτοχρόνως και ο επισκέψιμος χώρος. Όμορφα διακοσμημένος, με παλιά εργαλεία και σκεύη και πολλές παλιές φωτογραφίες, ο χώρος αυτός δέχθηκε περίπου 3.000 επισκέπτες το 2006, όπως λέει ο κ. Δαλαμάρας. *«Έχουν όμως ωριμάσει οι συνθήκες για επέκταση της επισκεψιμότητας, τόσο σε χώρους και εγκαταστάσεις όσο και σε υπηρεσίες»*.

Προκειμένου να καλυφθούν οι αυξημένες ανάγκες δημιουργείται ένας νέος χώρος, ακριβώς πάνω απ' τον υπάρχοντα, με το ξύλο να κυριαρχεί ως υλικό κατασκευής. Ταυτοχρόνως, επεκτείνεται και οργανώνεται ακόμα περισσότερο η κουζίνα. Σε ό,τι αφορά τα κρασιά, επίκειται κάποια βελτίωση της εμφάνισης των ετικετών, ενώ το 2011 θα κυκλοφορήσει μια *Νάουσα Grand Reserve* από ένα αμπελοτεμάχιο πέντε στρεμμάτων στον Παλιοκαλιά με απόδοση 500 κιλά στο στρέμμα. Επίσης, ο κ. Δαλαμάρας λέει για μια λευκή ποικιλία, που είναι γνωστή ως «του γιατρού» αφού την έφερε ένας γιατρός από το Τσεπέλοβο. Είναι ευπαθής, με μικρή οξύτητα και γλυκιά γεύση και *«δεν κάνει σπουδαίο κρασί αλλά την ψάχνω»*.

Έχω μια απορία και δεν μπορώ να μην τη διατυπώσω. Γιατί, ενώ είναι και μέλος της ΕΝΟΑΒΕ, το κτήμα δεν εμφανίζεται σε εκθέσεις; *«Η παραγωγή μας είναι μικρή, δύσκολα φτάνει τις 20.000 φιάλες και εξαντλείται γρήγορα. Δεν έχουμε τι να δείξουμε στις εκθέσεις και ούτε θα έχουμε στο εγγύς μέλλον»* απαντά πειστικά ο κ. Δαλαμάρας υπογραμμίζοντας ότι *«χαμηλοφορτώνουμε και ψιλοτραγουδάμε»*, όπως λέει χαρακτηριστικά η τοπική έκφραση.

Όταν με το καλό ο υιός, Κώστας Δαλαμάρας, που σπουδάζει με υποτροφία αμπελουργία και οινολογία στη Μπον της Βουργουνδίας, επιστρέψει, θα γίνουν τα επόμενα μεγάλα βήματα.

Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Καθώς ο δρόμος από τη Στράντζα πάει στο Γιαννακοχώρι, περίπου στα μισά βλέπει κανείς την είσοδο του κτήματος Κυρ-Γιάννη ευκρινέστατα σηματοδοτημένη και όχι μόνο με πινακίδες.

Από την είσοδο, ο δρόμος που οδηγεί στο οινοποιείο διασχίζει το μεγαλύτερο μέρος του ενιαίου κτήματος και επιτρέπει τη θέα σε όλα τα αμπελοτεμάχια, στη τεχνητή λιμνοδεξαμενή, στις δύο ελιές, που όντως υπάρχουν και έδωσαν το όνομα του πιο πρόσφατου κρασιού τους, και βεβαίως στην εμβληματική Κούλα, τον πύργο που δεσπόζει στα ανατολικά του κτήματος (φωτογραφία). Επίσης, από το δρόμο γοητευτική είναι και η θέα προς τον κάμπο της Νάουσας. Το οινοποιείο, που ως γνωστόν παράγει μόνον ερυθρά κρασιά και αντίστοιχος είναι και ο εξοπλισμός του, είναι επισκέψιμο σε σταθερή βάση.

Συναντώ τον Στέλιο Μπουτάρη, ο οποίος βρίσκει τον τρόπο να με γοητεύσει αμέσως. Πώς; Πολύ απλά, παρουσιάζοντάς μου μια σειρά από χάρτες. Πρόκειται για μια πρότυπη για τα ελληνικά δεδομένα μελέτη, που ως τώρα γνώριζα μόνο σε ερευνητικό επίπεδο και όχι σε εφαρμοσμένο, τουλάχιστον όχι σ' αυτή την πληρότητα. Οι χάρτες αυτοί, που στη γλώσσα της χαρτογραφίας λέγονται θεματικοί, δεν αποτυπώνουν μόνο το κτήμα και τα αμπελοτεμάχια με τα εμβαδά και τις ισοϋψείς τους καμπύλες, που αυτό εξάλλου είναι σύνηθες. Λιγότερο σύνηθες, αλλά το είχα ξαναδεί, είναι και η απεικόνιση των ποικιλιών και των ετών φύτευσης. Εδώ οι χάρτες προχωρούν στην απεικόνιση των γειτονιών, των διαδρομών και των δικτύων υποδομής, δείχνουν τον προσανατολισμό, την έκθεση και την κλίση των αμπελοτεμαχίων, την εδαφική σύστασή τους και το pH τους (που προϋποθέτουν βεβαίως αντίστοιχες μελέτες), τους κλώνους και τα υποκείμενα επί των οποίων είναι εμβολιασμένοι.

«Είναι η βάση για την ολοκληρωμένη διαχείριση του κτήματος και για την αναδιάρθρωσή του, που βρίσκεται σε πλήρη εξέλιξη», εξηγεί ο Στέλιος Μπουτάρης. Η αναδιάρθρωση αυτή περιλαμβάνει νέες φυτεύσεις με κλωνική επιλογή, ιδίως στο ξινόμαυρο, αφού το κτήμα είναι από τους πρωτοπόρους στην κατεύθυνση του «μεγάλου» κρασιού από την ποικιλία αυτή. Επίσης, στην επόμενη τριετία θα υπάρξει και ριζική κτιριακή αναδιάρθρωση με νέο κελάρι, νέους αποθηκευτικούς χώρους, νέα γραφεία και χώρους υποδοχής και φιλοξενίας.

Σαφής είναι και η περιγραφή των στόχων του κτήματος για τα επόμενα χρόνια. *«Θα διαμορφωθεί αρχικώς μια πλήρης σειρά εμπορικών κρασιών, που θα δείχνουν τον χαρακτήρα του κτήματος, αλλά σε πιο μοντέρνα κατεύθυνση οινοποίησης με κρυοεκχύλιση, με βύθιση καπέλου (πιζάζ) και όχι ανακύκλωση, με μικροοξυγόνωση και με λιγότερο βαρέλι»*. Στο πλαίσιο αυτό, πιθανότατα τον Νοέμβριο του 2007, θα κυκλοφορήσει και ένα νέο κρασί από καμπερνέ σοβινιόν περίπου σε 5.000 φιάλες. Ακολούθως, *«σε συνέχεια της Ράμνιστας θα υπάρξουν δύο εξαιρετικά ποιοτικώς κρασιά: το ένα από ξινόμαυρο μαζί με άλλη ελληνική ποικιλία (πιθανότατα μαυροδάφνη) και, ένα σκαλί πιο πάνω, ένα κρασί από 100% ξινόμαυρο»*. Όλος αυτός ο σχεδιασμός έχει χρονικό ορίζοντα το 2015 και στις προσδοκίες είναι και η αύξηση των εξαγωγών στο επίπεδο του 40% της παραγωγής του κτήματος.

Στη διάρκεια της συζήτησης δέχομαι ερώτηση σχετικά με τις επισκέψεις στα οινοποιεία της περιοχής και όταν απαντώ ότι είναι αρκετά και χρειάζεται χρόνος, ο Στέλιος Μπουτάρης σχολιάζει: *«Ευχής έργο θα ήταν να υπήρχαν 40 οινοποιεία, ίσως και περισσότερα»*. Το σχόλιο είναι χαρακτηριστικό του τρόπου που σκέφτονται στην οικογένεια και το αποδεικνύουν εμπράκτως ενθαρρύνοντας και υποστηρίζοντας πολλούς νέους μικρούς παραγωγούς.

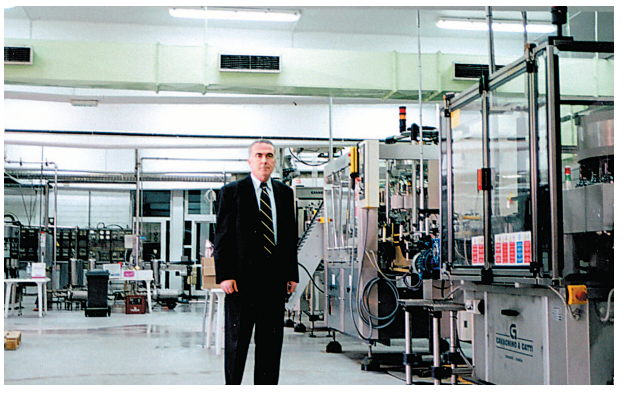
Κτήμα Καρυδά

Σχεδόν κατάκορφα στο λόφο της Γάστρας είναι το οινοποιείο του Κτήματος Καρυδά και από εκεί η θέα προς την πόλη και τον κάμπο τριγύρω είναι πανοραμική. Συναντώ τον πατέρα Κώστα και το γιο Πέτρο Καρυδά, τον οποίο ο πατέρας αποκαλεί «ο κος διευθυντής», και αυτό καθόλου αστεία, αλλά απολύτως σοβαρά και σε αντιστοιχία των ευθυνών που έχει αναλάβει.

Έχω την εντύπωση πως οι δυο τους είναι τυπική εφαρμογή του κανόνα που λέει πως «το μήλο κάτω από τη μηλιά θα πέσει». Ένα από τα κοινά τους είναι ότι φαίνονται πολύ νεότεροι από τα χρόνια τους, προφανώς λόγω της αθλητικής ζωής που και οι δύο έχουν κάνει ως χιονοδρόμοι. Είναι δε γνωστό πως ο Πέτρος Καρυδάς συνεχίζει να ασχολείται με το άθλημα, ως προπονητής πλέον. Χαρακτηριστικό είναι και το ότι από τον Σεπτέμβρη του 2006 όλη η οικογένεια εγκατέλειψε το σπίτι στη Νάουσα και μένει μονίμως εδώ στη Γάστρα, στο σπίτι που ολοκληρώθηκε ακριβώς πάνω απ' το οινοποιείο, που είναι μικρό και όμορφο σαν μπιμπελό, και εξίσου μικρή είναι η παραγωγή του. Στις καλές χρονιές η παραγωγή φτάνει τις 17.500 φιάλες, που προκύπτουν από 21 παραγωγικά στρέμματα αμπελιού. Θα αυξηθεί όμως κατά τι, αφού το 2005 φυτεύτηκαν άλλα πέντε στρέμματα με ξινόμαυρο.

Είναι γνωστά δύο κρασιά του κτήματος, κυρίως η Νάουσα Καρυδά που είναι ο μεγάλος όγκος της παραγωγής και το Συλλεκτικό Καρυδά που βγαίνει περίπου σε 1.500 φιάλες από ξινόμαυρο, καμπερνέ σοβινιόν και μερλό. Αυτά τα δύο κρασιά εμφιαλώνονται σε πολύ μικρές ποσότητες και σε φιάλες 1.5 lt και 3 lt. Μη ευρύτερα γνωστό είναι το λευκό κρασί που παράγει το κτήμα σε πολύ περιορισμένη ποσότητα, 600 έως 800 φιάλες, από ασύρτικο και μαλβαζία. Όπως διευκρινίζει ο Πέτρος Καρυδάς, από την παραγωγή τους το 20% πωλείται τοπικά, το 35% στην υπόλοιπη Ελλάδα και το 45% εξάγεται.

Μπουτάρη Οινοποιητική



Το οινοποιείο βρίσκεται στις ανατολικές παρυφές του χωριού, στο δρόμο που το ενώνει με τον κεντρικό Βέροιας - Έδεσσας. Πρόκειται για το μεγαλύτερο από τα οινοποιεία της εταιρείας, το οποίο μάλιστα έχει αποκτήσει και κεντρικό ρόλο σε ό,τι αφορά την εμφιάλωση και διακίνηση – διανομή των κρασιών της αφού, με την εξαίρεση της Σαντορίνης, στην οποία υπάρχει μια μικρή εμφιαλωτική, όλα τα άλλα κρασιά εμφιαλώνονται και συσκευάζονται πλέον εδώ. Εκεί

ΟΙΝΙΚΕΣ ΕΞΕΡΕΥΝΗΣΕΙΣ

συναντώ και συζητώ με τον Μάκη Ευφραιμίδη, που το διευθύνει επί σειρά ετών ή καλύτερα δεκαετιών.

Ο ρόλος της εταιρείας και του οινοποιείου στη ζώνη της Νάουσας, ότι είναι επισκέψιμο, ότι υπάρχουν, ένα τεράστιο κελάρι, ειδικός χώρος προβολής πολυθεάματος, μεγάλη και οργανωμένη αίθουσα γευσιγνωσίας και ότι εδώ διατίθενται άριστα φυλαγμένες και σε σχετικώς προσιτές τιμές φιάλες παλαιών εσοδειών, είναι πράγματα γνωστά. Ως εκ τούτου θα περιοριστώ στην αναφορά των εξελίξεων και των νεότερων.

Η πρώτη αναφορά είναι για την εμφιαλωτική γραμμή, στην οποία με οδήγησε και μου έδωσε λεπτομέρειες ο κ. Ευφραιμίδης. Δεν θα μπορούσε να γίνει αλλιώς αφού ο ίδιος θεωρεί την ολοκλήρωσή της ως έργο ζωής (στη φωτογραφία στέκεται μπροστά της). Πρόκειται για τη μεγαλύτερη, πληρέστερη και τελείως αυτοματοποιημένη γραμμή που υπάρχει στην Ελλάδα. Είναι ένα σύνολο μηχανημάτων και συσκευών συνδεδεμένων σε ενιαία λειτουργία, που περιλαμβάνει όλα τα στάδια εμφιάλωσης και συσκευασίας, μέχρι τα χαρτοκιβώτια και τις παλέτες, και όλα αυτά όχι σε ένα επίπεδο. Για παράδειγμα, τα φτιαγμένα αλλά άδεια χαρτοκιβώτια έρχονται με ξεχωριστή γραμμή από τον πάνω όροφο και στο κατάλληλο σημείο συναντούν τις έτοιμες φιάλες με τις οποίες γεμίζουν. Η δυναμικότητα είναι έως 8000 φιάλες την ώρα με γκάμα χωρητικοτήτων από 187,5 ml έως 1 λίτρο. Συναφής και η εξέλιξη που αφορά τις ετικέτες, οι οποίες σταδιακώς γίνονται αυτοκόλλητες, κυρίως στα λευκά κρασιά.

Σε ό,τι αφορά το κελάρι, που περιέχει ήδη περίπου 4.000 βαρέλια, όλα των 225 lt, εκτός από την ανά έτος ανανέωσή τους στόχος είναι να αυξηθούν περίπου σε 5.000, ενισχύοντας περαιτέρω τον κεντρικό ρόλο του οινοποιείου. Εδώ είναι και ο χώρος στον οποίο φυλάσσονται οι παλαιές σοδειές. Αν και ξεκίνησε παραπάνω από ένα χρόνο πριν, δεν είναι ευρύτερα γνωστό ότι η λειτουργία αυτή επεκτάθηκε και έλαβε τη μορφή οινοθυρίδων. Δηλαδή, υπάρχουν ειδικοί χώροι που διατίθενται προκειμένου να φυλάσσονται σε πλήρως ελεγχόμενες συνθήκες τα κρασιά που έχουν προεπιλέξει και αγοράσει όσοι εκ των πελατών επιθυμούν.

Επιπλέον, ο κ. Ευφραιμίδης επισήμανε τη συστηματική πλέον επέκταση της επισκεψιμότητας του οινοποιείου προς τον συνεδριακό τουρισμό με την παροχή αντίστοιχων εξυπηρετήσεων.

Ε. Τσάνταλης

Για την εταιρεία Τσάνταλη η Νάουσα έχει συμβολικό χαρακτήρα, καθώς σηματοδοτεί το πέρασμά της από την ποτοποιία στην οινοποιία, όπως εξηγεί ο Παύλος Αργυρόπουλος, προϊστάμενος οινολογικού της εταιρείας. Ήταν στα τέλη της δεκαετίας του 60 όταν αγοράστηκαν τα πρώτα 120 στρέμματα στη Στράντζα. Αργότερα έγινε και το οινοποιείο στην περιοχή του σιδηροδρομικού σταθμού στη διασταύρωση από το δρόμο Βέροιας - Έδεσσας προς τη Νάουσα.

Σήμερα τα ιδιόκτητα στρέμματα είναι 400, όλα στην περιοχή της Στράντζας. Το οινοποιείο παράγει συνολικώς περί τις 8.000 hl κρασί, από το οποίο το 70% εξάγεται κυρίως στη Γερμανία, με ανοδικές τάσεις. Ανέκαθεν, το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής του οινοποιείου εξαγόταν και η Γερμανία ήταν ο κυριότερος αγοραστής.

Γνωρίζοντας καλά τα πράγματα εκεί, η εταιρεία θεωρεί ότι η αγορά της Γερμανίας είναι, πλέον, ώριμη να δεχθεί ένα καλύτερο και συνεπώς και ακριβότερο κρασί. Έτσι, στο πλαίσιο της παραγωγής ξεχωριστών κρασιών από ξεχωριστά αμπελοτόπια σε όλες τις περιοχές στις οποίες δραστηριοποιούνται, όπως για παράδειγμα το Αγιορείτικο Άβατον από το Άγιο Όρος, σχεδιάζεται και η νέα Νάουσα, που προορίζεται κυρίως, αν όχι αποκλειστικώς, για εξαγωγή.

Θα προέρχεται μόνο από τα ιδιόκτητα αμπέλια στη Στράντζα, που θα δίνουν μειωμένο φορτίο με μέγιστο τα 800 κιλά στο στρέμμα. Με στόχο να «πυκνώσει» το κρασί θα οινοποιηθεί με νέες τεχνικές που, μεταξύ άλλων, περιλαμβάνουν μακρά εκχύλιση και ήπια οξυγόνωση. Θα ωριμάζει σε νέα βαρέλια και θα κυκλοφορεί μετά από τρία χρόνια συνολικής παραμονής στο οινοποιείο. Το όνομά του θα είναι *Tsantali Strantza Estate* και η φιάλη του βεβαίως Βουργουνδίας και αντίστοιχου συνολικώς επιπέδου με το κρασί.

Επιπλέον, ο κ. Αργυρόπουλος αποκάλυψε ότι υπάρχουν σε αρχικό στάδιο σχέδια κατασκευής νέου οινοποιείου μέσα στον ιδιόκτητο αμπελώνα της Στράντζας. Ελπίζουμε ότι στα σχέδια, την κατασκευή και τη λειτουργία το ζήτημα της επισκεψιμότητας θα τύχει της αντίστοιχης με την περιοχή προσοχής, καθώς το υπάρχον οινοποιείο δεν την εξυπηρετεί.

Τέλος, με εξαιρετικά προσεκτική διατύπωση ο κ. Αργυρόπουλος διευκρίνισε ότι *«η εταιρεία βλέπει θετικά τις σκέψεις και τις προσπάθειες που γίνονται για νέους τύπους Νάουσας με τη συμμετοχή συμπληρωματικών ποικιλιών»*.

Κτήμα Φουντή

Στον κεντρικό δρόμο της Στράντζας και στη δυτική έξοδο του χωριού προς Γιαννακοχώρι, είναι το επισκέψιμο οινοποιείο του Νίκου Φουντή. Δίπλα και η ταβέρνα «Ρακοκάζανο», που ανήκει στον αδελφό του.

Από το δρόμο, η είσοδος οδηγεί απευθείας στο χώρο υποδοχής και γραφείων, από πίσω αναπτύσσεται το οινοποιείο και στο βάθος σε αυτόνομο κτήριο βρίσκεται το αποστακτήριο. Εκεί συναντώ τον κ. Φουντή να βάφει κάποιες διακοσμητικές ξύλινες κατασκευές. *«Από τότε που έγινε το οινοποιείο, τέλος το καφενείο, τέλος το έξω και όλη μου η ζωή εδώ. Πάντα βρίσκω κάτι να κάνω»* λέει χαρακτηριστικά.

Με μεγάλη δράση στο συνεταιρισμό Νάουσας, ο αμπελουργός Νίκος Φουντής ακολουθεί από το 1992 δική του πορεία έχοντας την οινολογική υποστήριξη του ανιψιού του Δημήτρη Ζιάννη, που είναι και διευθυντής του οινοποιείου της Κατώγι & Στροφιλιά στο Μέτσοβο, ενώ τα τελευταία χρόνια έχει και την υποστήριξη των δύο θυγατέρων του και των δύο γαμπρών του.

Το Κτήμα Φουντή παράγει επτά κρασιά, έχοντας ως αιχμή τη *Ναουσαία*, που από πολλούς θεωρείται ως μια από τις πλέον συνεπείς και τυπικές Νάουσες. Μεγάλη όμως προσπάθεια γίνεται και στα λευκά, η οποία φαίνεται να επιβραβεύεται, καθώς συνεχώς εξελίσσονται. Πιο πρόσφατη προσθήκη στην γκάμα των κρασιών του ο λευκός *Ονειρικός*, που κυκλοφόρησε σε 1.900 φιάλες αλλά θα αυξηθεί στις 3.500.

Αξίζει να αναφερθεί ένα σχόλιο του κ. Φουντή, το οποίο ευθέως αναφέρεται στη συνεργασία των γενεών. *«Δεν συμπαθούσα τα ροζέ κρασιά και όταν ο ανιψιός μου πρότεινε την παραγωγή ενός ροζέ ήμουν αντίθετος. Σήμερα το ροζέ μας εξαντλείται πρώτο. Και στον Ονειρικό ήμουν επιφυλακτικός και ήταν ο Δημήτρης που επέμενε»*.

Κτήμα Χρυσοχόου

Στο δρόμο που συνδέει τη Νάουσα με τη Μαρίνα, και λίγο πριν από τη διασταύρωση για τα Λευκάδια, βρίσκεται το οινοποιείο του Κτήματος Χρυσοχόου. Εκεί συναντώ τον Κείμη Χρυσοχόου και την κόρη του Δέσποινα, η οποία μετά από σπουδές οινολογίας στην Ιταλία έχει ενταχθεί, όπως και τα άλλα παιδιά της οικογένειας, στην παραγωγική διαδικασία του κτήματος.

Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο εδώ και χρόνια και οι χώροι του με την όμορφη διακόσμηση λίγο–πολύ γνωστοί, καθώς το ζεύγος Χρυσοχόου έχει κάνει άριστη δουλειά στον τομέα της επικοινωνίας, με τα προσεγμένα έντυπα και τις πολύ καλές και ενημερωτικές φωτογραφίες. Βρίσκονται όμως σε εξέλιξη, και πρόκειται να ολοκληρωθούν μέσα στην άνοιξη, εργασίες για την επέκταση του κελαριού και των χώρων υποδοχής και φιλοξενίας και εκεί εστιάζει την ξενάγηση ο κ. Χρυσοχόου.

Το νέο υπόγειο κελάρι των 800 τ.μ., με τους μεγάλους πεσσούς που στηρίζουν την οροφή του, με τα πολλά βαρέλια και τον επιβλητικό φωτισμό θα το βλέπουν οι επισκέπτες από μια μεγάλη τζαμαρία. *«Το κελάρι είναι χώρος εργασίας και ως τέτοιον το αντιμετωπίζω. Βεβαίως να το βλέπουν οι επισκέπτες, αλλά δεν είναι απαραίτητο να μπαίνουν και μέσα»*, εξηγεί ο κ. Χρυσοχόου. Κάτω απ' το νέο κελάρι κατασκευάζεται και ένα πολύ μικρότερο που θα είναι το ιδιωτικό κελάρι–κάβα της οικογένειας.

Πάνω απ' το κελάρι δημιουργείται μια νέα αίθουσα δυναμικότητας 200 ατόμων η οποία έχει τζάκι, μεγάλη μπάρα και κουζίνα, όπως και μηχανήματα ήχου και προβολής· απ' έξω, μια μεγάλη βεράντα κυριολεκτικώς πλάι στα αμπέλια θα μπορεί να υποδεχθεί μικρές δεξιώσεις.

Υπάρχουν, όμως, εξελίξεις και σε ό,τι αφορά τα αμπελοοινικά, και πρώτα απ' όλα μια νέα φύτευση 25 στρεμμάτων στην περιοχή της Γάστρας, που θα γίνει του χρόνου. Πέρα απ' την κυκλοφορία μικρών φιαλών 187,50 ml στην οποία προχώρησε το κτήμα ακολουθώντας τη διαδεδομένη τάση στη Νάουσα (και όχι μόνο), το νέο τους κρασί είναι ένα 100% σιρά που κυκλοφόρησε ως τοπικός Ημαθίας σε 3.500 φιάλες. Όταν θα δημοσιευτεί αυτό το κείμενο πιθανότατα θα έχει κυκλοφορήσει και το νέο λευκό από ξινόμαυρο, επίσης ως τοπικός Ημαθίας σε 4.000 φιάλες.

Πήγασος, Οινοποιείο Μαρκοβίτη

Καθώς ο δρόμος από τη Μαρίνα πάει προς τα Πολλά Νερά, λίγο πριν από το χωριό, πινακίδα οδηγεί λοξά αριστερά σε χωματόδρομο και λίγο μετά από μια λιμνοδεξαμενή, βλέπει κανείς το κτήμα και στα χαμηλά του το οινοποιείο του κ. Μαρκοβίτη. Το κτίριο έχει κάτι από κεντροευρωπαϊκό στυλ και η πρόσοψή του είναι πνιγμένη στον κισσό. Ο Δημήτρης Μαρκοβίτης ήταν αρχικά προγραμματιστής Η/Υ στη Γερμανία, αλλά μετά σπούδασε οινολογία και επιστρέφοντας στα πάτρια εδάφη έγινε αγρότης και οινοποιός (στη φωτογραφία, πριν από μερικά χρόνια, μέσα στο κελάρι του). Ο γιος του Μάρκος σπουδάζει επίσης οινολογία στη Γερμανία και σύντομα θ' αναλάβει πλήρη καθήκοντα. Καλλιεργούνται 120 στρέμματα, που στην πλειοψηφία τους είναι ξινόμαυρο, ενώ υπάρχουν και οι λευκές ποικιλίες ρίσλινγκ, σαρντονέ και σοβινιόν μπλαν. Ο κ. Μαρκοβίτης δηλώνει φανατικός βιοκαλλιεργητής και περήφανος που ήταν εκ των πρώτων που ξεκίνησε με την υποστήριξη της Δηω. Στο οινοποιείο, χαρακτηριστικό του οποίου είναι πως το μεγαλύτερο μέρος του είναι υπόγειο, παράγονται συνολικώς περί τις 49.000 φιάλες, εκ των οποίων τη μερίδα του λέοντος κατέχει το ΟΠΑΠ Νάουσα, ενώ οι τρεις λευκές ποικιλίες δίνουν από 2.000 έως 4.500 φιάλες η καθεμιά.

Κώστας Σδουκόπουλος

Ο Κώστας Σδουκόπουλος είναι οινολόγος και δραστηριοποιείται στη Βόρεια Ελλάδα, όντας σύμβουλος σε πολλά οινοποιεία, από το Παγγαίο μέχρι την Καστοριά. Στην περιοχή της Νάουσας υποστηρίζει το Κτήμα Δαλαμάρα και το οινοποιείο του Κώστα Κελεσίδη.

Από το 1996 στο πατρικό του σπίτι, στον Διαβατό του Δήμου Αποστόλου Παύλου, έχει στήσει ένα μικρό οινοποιείο (αν και ο ίδιος, ως επαγγελματίας, δεν το χαρακτηρίζει έτσι) και παράγει κρασί και από το 2003 ξεκίνησε να εμφιαλώνει μικρές ποσότητες. Σήμερα έχει 15 στρέμματα δικά του αμπέλια με ασύρτικο, μαλβαζία αρωμάτικα και μαλβαζία ντι κάντια, από λευκές ποικιλίες, και ξινόμαυρο και μερλό από ερυθρές. Προς το παρόν παράγει σε 1.000 φιάλες ένα ερυθρό κρασί από ξινόμαυρο και μερλό ως τοπικό Ημαθίας με το όνομα *Αγανός*. Η εμφιάλωση γίνεται στο οινοποιείο Κελεσίδη. Στις προθέσεις του είναι, αφενός να διπλασιάσει την ποσότητα του ερυθρού και αφετέρου να βγάλει και τον λευκό Αγανό από τις λευκές ποικιλίες που καλλιεργεί. Κρατώντας τους τόνους χαμηλά, ο κ. Σδουκόπουλος λέει: *«Είναι τα πρώτα βήματα, γι' αυτό και οι ποσότητες είναι μικρές. Θα ήθελα όλο το κρασί να εμφιαλώνεται και όσο θα βρίσκω διεξόδους στην αγορά θα αυξάνω τις φιάλες έως τις 11.000 με 12.000 συνολικά. Μετά βλέπουμε»*.