

ΠΡΟΣΩΠΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ FACES OF GREEK WINE

Στον ξάδελφό μου Νίκο
To my cousin Nikos

Ιδέα, έρευνα, κείμενα: **Μαρία Τζίτζη**
Idea, research, texts: **Maria Tzitzzi**

Πορτρέτα: **Κατερίνα Μίχου**
Portraits: **Katerina Michou**

Σχεδιασμός: **Περικλής Δουβίτσας**
Book design: **Periklis Douvitsas**

Επιμέλεια ελληνικών κειμένων και
οργάνωση παραγωγής: **Βαρβάρα Καρζή**
Greek editor and
production coordinator: **Varvara Karzi**

Αγγλική μετάφραση: **Diane Shugart**
English translator: **Diane Shugart**

Επιμέλεια αγγλικών κειμένων: **Ορφέας Απέργης**
English editor: **Orfeas Aperghis**

Παραγωγή / Production: **Fairead** [fairead.net]

Διάθεση στην Ελλάδα:
Εκδόσεις Νεφέλη
Ασκληπιού 6, 10680 Αθήνα, τηλ. 2103639962

© 2018, ISBN 978-960-504-229-5

ΧΟΡΗΓΟΙ / SPONSORS



FACES OF GREEK WINE

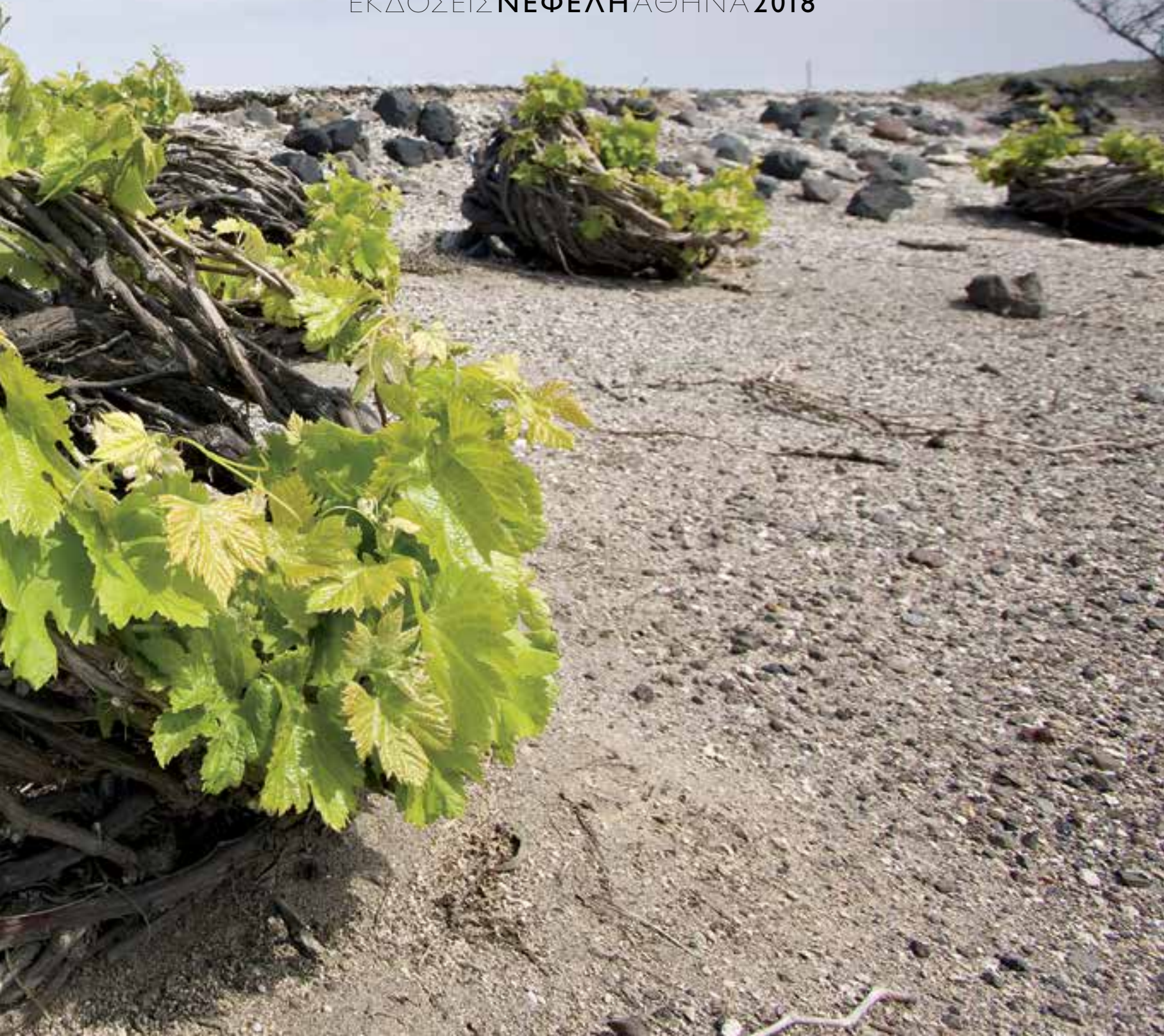
πρόσωπα *του* ελληνικού *κρασιού*

MARIA TZITZI

Μαρία Τζίτζη

NEFELIATHENS 2018

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΝΕΦΕΛΗ ΑΘΗΝΑ 2018



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- Δυο λόγια για το βιβλίο 5
Εισαγωγή 6
Η αμπελοοινική Ελλάδα με λίγα λόγια 7
- Αρχής γενομένης...* από τη Μαρία Νέτσικα 12
I. ΘΡΑΚΗ & ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ 13
- Οδοιπορικό στην οινική κεντρική Μακεδονία* από τον Γιώργο Κοτσερίδη 38
2. ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ – Θεσσαλονίκη, Κιλκίς, Πέλλα, Σέρρες & Χαλκιδική 39
- Αμπελουργικές πληροφορίες* από τον Στέφανο Κουνδουρά 60
3. ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ – Ημαθία, Πιερία 61
- Τα κρασιά των βουνών* από τον Θάνο Καραθάνο 80
4. ΔΥΤΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ, ΗΠΕΙΡΟΣ & ΘΕΣΣΑΛΙΑ 81
- Τα καλύτερα έρχονται* από τον Κωνσταντίνο Λαζαράκη 102
5. ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ – Φθιώτιδα, Βοιωτία & Εύβοια 103
- Η Αττική με το βλέμμα του Αργύρη Τσακίρη* 122
6. ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ – Αττική 123
- Το Αγιωργίτικο της Νεμέας* από τον Κωνσταντίνο Μπακασιέτα 148
7. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ – Κορινθία 149
- Κυριάκος Κυνηγόπουλος, ο «Έλληνας» της Βουργουνδίας...* μιλάει για την Ελλάδα 172
8. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ – Αργολίδα, Αρκαδία & Λακωνία 173
- Σπάνιοι ποικιλιακοί θησαυροί* από τον Ανέστη Χαϊτίδη 192
9. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ – Αχαΐα, Ηλεία & ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΙΟΝΙΟΥ 193
- Διά στόματος...* Πάννη Μπουτάρη 210
10. ΚΡΗΤΗ 211
- Ο ηφαιστειακός λόγος...* της Σοφίας Πέρπερα 234
11. ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ 235
- Από την παράδοση στον μοντερνισμό...* της Beatrice da Ros 258
Ευχαριστίες 259
Χορηγοί 260

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

- Ποικιλίες σταφυλιών 264
Οίνοι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) 266
Χάρτης ΠΟΠ 267
ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ I: Οινοποιεία 268
ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ II: Οινοποιοί 269
Κατερίνα Μίχου 270
Μαρία Τζιτζή 271

CONTENTS

- A few words about this book 5
Introduction 6
Wine-producing Greece in brief 7
- Starting out...* by Maria Netsika 12
1. THRACE & EASTERN MACEDONIA 13
- A journey through the central Macedonia wine lands* by Yorgos Kotseridis 38
2. CENTRAL MACEDONIA – Thessaloniki, Kilkis, Pella, Serres & Chalkidiki 39
- Viticultural information* by Stefanos Koundouras 60
3. CENTRAL MACEDONIA – Imathia, Pieria 61
- Mountain wines* by Thanos Karathanos 80
4. WESTERN MACEDONIA, EPIRUS & THESSALY 81
- The best is yet to come* by Konstantinos Lazarakis 102
5. CENTRAL GREECE – Fthiotida, Viotia & Evia 103
- Attiki, through the eyes of Argyris Tsakiris* 122
6. CENTRAL GREECE – Attiki (Attica) 123
- Nemea's Agiorqitiko* by Konstantinos Bakasietas 148
7. PELOPONNESE – Korinthia 149
- Kyriakos Kynigopoulos, the 'Greek' of Burgundy, talks about Greece* 172
8. PELOPONNESE – Argolis, Arcadia & Laconia 173
- Rare varietal treasures* by Anestis Haitidis 192
9. PELOPONNESE – Achaia, Ilia & IONIAN ISLANDS 193
- In the words of Yiannis Boutaris* 210
10. CRETA 211
- A volcanic discourse* by Sofia Perpera 234
11. AEGEAN ISLANDS 235
- From tradition to modernism* by Beatrice da Ros 258
Thanks 259
Sponsors 260

APPENDIX

- Vine varieties 264
Wines with Protected Designations of Origin (PDO) 266
PDO Map 267
INDEX I: Wineries 268
INDEX II: Winemakers 269
Katerina Michou 270
Maria Tzitzzi 271

A few words about this book

My professional involvement with oenology began in 1985, that is, in the middle of an important decade for the image of international wines and more so Greek wine; chemistry, technology and of course biology join forces so that the science of oenology can lead winemaking into more advanced paths. The look, colour, aroma and flavour of wines change and adapt to consumers' new demands, as these change from year to year. Within Greece's narrow borders, aside from favourable circumstances that would introduce changes happening at a global level to the local level, the chain reaction of change became evident a little earlier. With knowledge and the desire to evolve in their luggage, young Greek scientists returning from their studies were determined to invest in what they had learned, putting in money and hard work, and thus laying the foundations for the edifice of contemporary Greek wine.

Having had the good fortune but also the opportunity to meet, work with, and exchange views with many of these young scientists—most of whom today are distinguished winemakers and oenologists, chiefly responsible, in my view, for the qualitative upgrade of Greek wine—I felt the need to introduce them, individually, to Greek and non-Greek consumers and professionals in the field. Along with them, I shall introduce a few others, some of whom are successors to these pioneers and some newly-entered in the wine business, with a track record, though, that shows consistency and augurs well for the future.

In this book, then, each winemaker is no longer a label, a winery, an estate or just a wine; each of them is an individual, the real-life person behind it all. As for the text accompanying each photo, it was suggested by the philosophy, history, childhood memories and small pleasures they confided and the hopes they shared with me for present and future. Every story I relate aims at acquainting us better with the person behind the winemaker, oenologist, manager or entrepreneur. The fact that a particular feature is emphasised in one doesn't mean that it is lacking in others.

And because the people who comprise the Greek wine scene in the 21st century are many, the book's title, *Faces of Greek Wine*, alerts readers to the fact that they will become acquainted, through its pages, with only some of them. The absence of some winemakers, either by their choice or mine—for practical or other reasons—is thus a very good reason for a second edition.

Δυο λόγια για το βιβλίο

Η επαγγελματική μου ενασχόληση με την οινολογία αρχίζει το 1985, στα μέσα δηλαδή μιας δεκαετίας πολύ σημαντικής για την εικόνα του διεθνούς κρασιού, πολύ δε περισσότερο γι' αυτήν του ελληνικού. Η χημεία, η τεχνολογία και φυσικά η βιολογία ενώνουν τις δυνάμεις τους, ώστε η επιστήμη της οινολογίας να οδηγήσει την παραγωγή του κρασιού σε πιο εξελιγμένα μονοπάτια. Η όψη, το χρώμα, το άρωμα και η γεύση των κρασιών αλλάζουν και προσαρμόζονται στις νέες απαιτήσεις των καταναλωτών, καθώς αυτές διαφοροποιούνται χρονιά με τη χρονιά. Στα στενά σύνορα της Ελλάδας—πέραν των κατάλληλων συγκυριών που θα έφερναν τις αλλαγές που συνέβαιναν σε παγκόσμιο και σε τοπικό επίπεδο—η αλυσιδωτή αντίδραση άρχισε να διαφαίνεται λίγο νωρίτερα. Η γνώση και η θέληση για εξέλιξη, «φορτωμένες» στις αποσκευές των νεαρών επιστημόνων που επέστρεφαν από τις σπουδές τους και αποφάσιζαν να επενδύσουν σε αυτές βάζοντας ταυτόχρονα χρήμα και πολλή δουλειά, έθεταν τις πρώτες βάσεις για το οικοδόμημα του σύγχρονου και μοντέρνου ελληνικού κρασιού.

Έχοντας την τύχη αλλά και την ευκαιρία να γνωρίσω, να συνεργαστώ και ν' ανταλλάξω απόψεις με πολλούς από εκείνους τους νεαρούς επιστήμονες—οι περισσότεροι είναι σήμερα αναγνωρισμένοι και καταξιωμένοι οινολόγοι και οινοποιοί—, στους οποίους, πιστεύω, οφείλεται κατά κύριο λόγο η ποιοτική αναβάθμιση του ελληνικού κρασιού, ένιωσα την ανάγκη να τους συστήσω (και φυσιογνωμικά) στους Έλληνες—και όχι μόνο—καταναλωτές και επαγγελματίες του χώρου. Μαζί με αυτούς και μερικούς άλλους ακόμα, κάποιους διάδοχους των πρωτοπόρων και κάποιους άλλους για πρώτη φορά στο οινικό επιχειρείν, με έργο όμως που δείχνει συνέπεια και προοιωνίζει συνέχεια.

Έτσι, στο παρόν βιβλίο ο κάθε οινοποιός δεν είναι πια η ετικέτα, το οινοποιείο, το κτήμα ή το κρασί, αλλά το πρόσωπο, η μορφή και φυσικά ο άνθρωπος πίσω από όλα τα προηγούμενα. Όσο για το κείμενο που συνοδεύει την κάθε φωτογραφία, προέκυψε εστιάζοντας στη φιλοσοφία, στην ιστορία, στις παιδικές μνήμες, στις μικρές χαρές που μου εκμυστηρεύτηκαν ότι έζησαν, καθώς επίσης και από τα όνειρα και τις προσδοκίες που μοιράστηκαν μαζί μου για το παρόν και το μέλλον. Η κάθε ιστορία που αφηγούμαι σκοπό έχει να γνωρίσουμε λίγο καλύτερα τον άνθρωπο που κρύβεται πίσω από τον οινοποιό, τον οινολόγο, τον διευθυντή, τον επιχειρηματία. Το γεγονός δε ότι στον καθένα εξαιρείται ένα γνώρισμα αυτό δε σημαίνει πως απουσιάζει από τους υπολοίπους.

Και επειδή τα πρόσωπα που συνθέτουν την ελληνική οινική σκηνή του 21ου αιώνα μπορεί να είναι πολλά, ο τίτλος του παρόντος βιβλίου *Πρόσωπα του ελληνικού κρασιού* προϊδεάζει τον αναγνώστη πως στις σελίδες του θα γνωρίσει μόνο μερικά από αυτά. Η απουσία κάποιων, είτε με δική τους επιλογή είτε με δική μου—για λόγους πρακτικούς ή άλλους—, αποτελεί έναν πολύ καλό λόγο για την ύπαρξη μιας δεύτερης έκδοσης.

Εισαγωγή

Πίσω από το κρασί και από το σταφύλι που το γεννά, το φυτό που το θρέφει και τη γη που το φιλοξενεί υπάρχει πάντα ο άνθρωπος. Μια μορφή, ένα πρόσωπο στα οποία ζωγραφίζεται ο μόχθος, ο κόπος, η προσμονή, η λύπη αλλά και η ελπίδα, η χαρά, η προσδοκία, η ικανοποίηση. Πρόσωπα πολλά και διαφορετικά, ανδρικά μα και γυναικεία, νέα ή ηλικιωμένα, με το βλέμμα κάποτε κουρασμένο αλλά μάχιμο, συχνά ανυπόμονο και διεκδικητικό. Πρόσωπα ομιλητικά ή σιωπηλά, πρόσωπα αμπελουργών, οινοποιών, οινολόγων καθώς και άλλων ανθρώπων που έδωσαν τη μοίρα τους με αυτήν του ελληνικού κρασιού και διηγούνται την ιστορία τους συνθέτοντας μέσα από τη δική τους φιλοσοφία και άποψη το πολύπλοκο ψηφιδωτό της ελληνικής οινοποιίας.

Στην οινική ιστορία της Γηραιάς Ηπείρου –που διέδωσε στις υπόλοιπες την καλλιέργεια της αμπέλου και την τέχνη της οινοποίησης– υπάρχει πάντα ένα αφιέρωμα, μικρό ή μεγάλο, και μία αναφορά στην Ελλάδα, που αγάπησε το κρασί και πρώτη ανάμεσα στους πρώτους ανήγαγε σε τέχνη την παραγωγή του. Μια χώρα μικρή που, παρότι στο πέρασμα των αιώνων από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα έδωσε από τα πιο εμβληματικά κρασιά στον κόσμο, τα ονόματα των οποίων χαρακτήθηκαν με χρυσά γράμματα στην ιστορία, έχασε τη συνέχειά της και αναγκάστηκε να ξεκινήσει ξανά, σχεδόν από μηδενική βάση.

Αν και με δυσκολία η Ελλάδα σήμερα αγγίζει το 1% της παγκόσμιας οινικής παραγωγής, διαθέτει εξαιρετικά αμπελοτόπια, πολύπλοκα και μοναδικά, διαφορετικά και ποικιλόμορφα. Αυτό οφείλεται τόσο στο γεωγραφικό της ανάγλυφο –βουνά που εναλλάσσονται με πεδιάδες, λίμνες από τις οποίες εκβάλλουν ή στις οποίες χύνονται ποτάμια, και θάλασσα ολούθε– όσο και στη γεωγραφική της θέση (μεταξύ του 35ου και του 42ου παράλληλου του βόρειου ημισφαιρίου), που όχι μόνο της επιτρέπουν την αμπελοκαλλιέργεια, αλλά και την ευνοούν. Έτσι, τόσο οι μοναδικές γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών όσο και οι διεθνείς που «δοκίμασαν την τύχη τους» διαπρέπουν και γράφουν από τις τελευταίες δεκαετίες του 20ού αιώνα νέες λαμπρές σελίδες στην οινική της ιστορία.

Και φυσικά βασικοί συντελεστές αυτής της νέας αρχής, οι άνθρωποι εκείνοι που πίστεψαν στο σύγχρονο και μοντέρνο ελληνικό κρασί και επένδυσαν στον τόπο τους και στην κληρονομιά του, θέτοντας τα θεμέλια οι παλαιότεροι, κτίζοντας και επεκτείνοντας στη συνέχεια οι νεότεροι. Άνθρωποι που έχουν πρόσωπο και όνομα και οι οποίοι, πέρα και πίσω από την ετικέτα, το μεγαλείο, τον μύθο, τα βραβεία και τις διακρίσεις, διαθέτουν μια μοναδική προσωπικότητα, που έχει ενδιαφέρον να γνωρίσουμε αλλά και μια δυναμική που αξίζει να εμπιστευτούμε.

Introduction

Behind the wine and the grape from which it is born, the plant that nurtures it and the soil that hosts it, there's always a human being; a figure, a face which reveals the effort, labour, anticipation and occasional sorrow, but also the hope, joy, expectation and satisfaction of it all. These faces are many and varied, male but also female, young or old, sometimes with a tired look but always with a spark, often impatient and striving; talkative but also silent faces, faces of grape-growers, winemakers, oenologists and of all those people whose fates are bound to Greek wine. They all recount their stories and, through their individual philosophy and approach, piece together the intricate mosaic of the Greek wine sector.

In the history of the 'Old World' of Europe, from which vine cultivation and the art of winemaking spread to all others, there is always a chapter, brief or extensive, that refers to Greece, which embraced wine and was the first to elevate winemaking to an art; a small country, which, across the centuries from antiquity to the present day, gave the world some of its most emblematic wines, whose names are written in gold letters in the book of history—a country, though, that eventually lost its continuity and was forced to start anew, almost from scratch.

Although Greece today accounts for barely one per cent of the world's wine production, it has excellent vineyards, complex and unique, different and varied. This is due to its terrain—mountains alternating with valleys, lakes with river deltas, with the sea encircling everything—as well as its geographic location, between the Northern Hemisphere's 35th and 42nd parallels; these factors don't simply allow viticulture, but actually favour it. Thus, the unique native varieties, as well as international ones that were introduced, flourish and, in recent decades, have written some of Greek wine history's brightest chapters.

And, of course, the main factor in this new start has been the people who believed in contemporary Greek wine and invested in their homeland and its heritage, with the older ones among them laying the foundations upon which the younger ones have built. Real people, with faces and names, who, beyond the label, the grandeur, the myth, the prizes and distinctions, have a unique personality interesting to get to know, as well as a dynamism that is worth trusting.

Wine-producing Greece in brief

More than 300 grape varieties of Greek or Hellenogenic (i.e. Greek-derived) origin—and twice as many if one includes clones—are registered in Greece. In recent years, most of the well-known international varieties have also been planted and successfully produced as wines. With brief visits to the best-known old and new wine regions, this review travels from north to south, gathering information on vine cultivation and wine-making.

NORTHERN GREECE

Thrace

One of Dionysus's likely homes, Thrace is one of the most recent entrants in Northern Greece's wine production. It is one of the smallest regions, with numerous interesting native varieties that are being revived by local producers. International varieties are also cultivated and are thriving, thanks to the region's exceptional climate—the Rhodope Mountains fend off the biting northern winds, while the Aegean Sea makes for cool summers and doesn't allow winter temperatures to drop too low.

Eastern Macedonia

The blossoming of Drama's vineyards coincides with Greek wine's renaissance. The production of fine, high-quality wines of character distinguishes this region, where, starting in the late 1980s, mostly international varieties were cultivated, followed by Greek ones, with great success.

Kavala was always known for its cultivation of table grapes. At Mount Pangaion (or Paggaios)—rich in mineral ores and steeped in myth, as a place where the god Dionysus was worshipped—the long-established viticulture was abandoned in favour of tobacco farming. In the late 20th century, viticulture began to gain ground, resulting in impressive wines with intense aromatic characters, from both international and Greek varieties.

In Serres, too, viticulture dates from ancient times, as the products from its vineyards and orchards were transported along the Egnatia Road and exported from the harbour at Amphipolis. Today's vineyards, at altitudes ranging from 50 to 300 metres, produce fine wines from unique local varieties as well as international ones.

Η αμπελοοινική Ελλάδα με λίγα λόγια

Στην Ελλάδα είναι καταγεγραμμένες περισσότερες από 300 ποικιλίες σταφυλιών ελληνικές ή ελληνογενούς προέλευσης –με τους κλώνους υπερδιπλασιάζονται–, ενώ τα τελευταία χρόνια έχουν φυτευτεί και οινοποιούνται με επιτυχία οι πιο πολλές διάσημες διεθνείς ποικιλίες. Με σύντομες στάσεις στις πιο γνωστές, παλαιές και νέες αμπελουργικές ζώνες ταξιδεύουμε από τον βορρά προς τον νότο της Ελλάδας και αντλούμε πληροφορίες για την καλλιέργεια της αμπέλου και την παραγωγή του κρασιού.

ΒΟΡΕΙΑ ΕΛΛΑΔΑ

Θράκη

Από τις πιθανές πατρίδες του Διονύσου, αποτελεί μία από τις πλέον πρόσφατες περιοχές στην αμπελουργική αναδιάρθρωση της βόρειας Ελλάδας. Πρόκειται για ένα από τα μικρότερα αμπελουργικά διαμερίσματα, με πολλές ενδιαφέρουσες γηγενείς ποικιλίες, οι οποίες αναβιώνουν από τους ντόπιους παραγωγούς. Καλλιεργούνται επίσης και διεθνείς, οι οποίες εξαιτίας του εξαιρετικού κλίματος της περιοχής –η οροσειρά της Ροδόπης εμποδίζει τους βόρειους ψυχρούς ανέμους, ενώ η θάλασσα του Αιγαίου δροσίζει τα καλοκαίρια και δεν αφήνει τις θερμοκρασίες του χειμώνα να κατέβουν πολύ χαμηλά– μεγαλουργούν.

Ανατολική Μακεδονία

Η άνθηση του αμπελώνα της Δράμας συμπίπτει με την αναγέννηση του ελληνικού κρασιού. Η παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας, με φινέτσα και ταυτότητα χαρακτηρίζει την περιοχή, στην οποία από τα τέλη της δεκαετίας του '80 ξεκίνησαν να καλλιεργούνται κυρίως διεθνείς ποικιλίες, στη συνέχεια και ελληνικές με μεγάλη επιτυχία.

Γνωστή για την καλλιέργεια των επιτραπέζιων σταφυλιών ήταν η Καβάλα. Στο δε Παγγαίο, πλούσιο σε μεταλλεία και μύθους όρος – αφού εδώ λατρεύτηκε ο Διόνυσος–, η αμπελοκαλλιέργεια που αποτέλούσε ανέκαθεν παράδοση είχε εγκαταλειφθεί χάριν του καπνού. Στα τέλη του 20ού αιώνα άρχισε να κερδίζει και πάλι έδαφος, με αποτέλεσμα εντυπωσιακά κρασιά, με έντονους αρωματικούς χαρακτήρες, ν' αρχίσουν να παράγονται τόσο από κοσμοπολίτικες ποικιλίες όσο και από ελληνικές.

Στα αρχαία χρόνια ανάγεται και η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή των Σερρών, αφού υπήρχαν αμπελώνες και οπωρώνες, τα προϊόντα των οποίων διακινούνταν οδικά από την αρχαία Εγνατία Οδό και από το λιμάνι της Αμφίπολης. Στον σημερινό αμπελώνα – σε υψόμετρο 50 έως 300 μ.– παράγονται κρασιά από ντόπιες, μοναδικές ποικιλίες και από διεθνείς, πολύ καλής ποιότητας.

Κεντρική Μακεδονία

Η Χαλκιδική παρήγαγε κρασιά φημισμένα ήδη από την αρχαιότητα, μεταξύ των οποίων της Μένδης μα και των Σταγίρων να ξεχωρίζουν. Και στο Άγιο Όρος υπήρχε επίσης τεράστια παράδοση αλλά και σημαντική παραγωγή – το κλίμα είναι σχεδόν ιδανικό για τα φυτά, οι αμπελώνες γειτνιάζουν με τη θάλασσα, κάποιοι βρίσκονται και στο ίδιο υψόμετρο μ' αυτή. Η αμπελοκαλλιέργεια σήμερα αναβιώνει με επιτυχία στην κεντρική Χαλκιδική, στη Σιθωνία αλλά και στα περισσότερα μοναστήρια του Αγίου Όρους. Εδώ παράγονται και ΠΟΠ οίνοι στις πλαγιές του Μελίτωνα, τόσο ερυθροί όσο και λευκοί.

Ο νομός Θεσσαλονίκης ξεχωρίζει για την πλούσια συγκομιδή κρασιών υψηλής ποιότητας από ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών, με τη ρετσίνα να εξακολουθεί ακόμα σε συγκεκριμένα οινοποιεία να δίνει μαθήματα οινοποίησης και ποιότητας.

Από τις πλέον γνωστές αμπελουργικές ζώνες για τα ΠΟΠ ερυθρά της κρασιά είναι η Γουμένισσα. Η πόλη, ονομαστή από τα βυζαντινά χρόνια, γνώρισε μεγάλη αίγλη ως κέντρο εμπορικό, βιοτεχνικό, γεωργικό και έγινε ξακουστή για τα κρασιά και τα μετάξι της, ήδη από τις αρχές του 19ου αιώνα. Το κόκκινο σταφύλι του βορρά, το Ξινόμαυρο, μία από τις πιο εντυπωσιακές και πολυδύναμες ελληνικές ποικιλίες, πρωταγωνιστεί στα κρασιά της περιοχής – στο ΠΟΠ Γουμένισσα συμμετέχει και η ερυθρή ποικιλία Νεγκόσκα.

Λίγο δυτικότερα, στον νομό Ημαθίας και δη στην ΠΟΠ αμπελουργική ζώνη της Νάουσας, το Ξινόμαυρο –οινοποιείται μόνο του– έχει βρει μια εξαιρετική έκφραση σε ποικιλιακά αρώματα, γευστικά χαρακτηριστικά αλλά και σε δυναμικό παλαίωσης. Τα αμπέλια στις πλαγιές του Βερμίου, με το ηπειρωτικό κλίμα, αφήνονται στα χέρια επιδέξιων αμπελουργών και οινοποιών, οι οποίοι κυριολεκτικά δίνουν τον καλύτερό τους εαυτό για την παραγωγή ξεχωριστών κρασιών.

Δυτική Μακεδονία

Από τη μια η Σιάτιστα, με την αμπελοκαλλιέργεια παρούσα από τον 15ο αιώνα, και από την άλλη το Βελβεντό, με τις ιδιαίτερες κλιματολογικές συνθήκες που καθορίζει η γειτνίαση με τη λίμνη, η σύγχρονη οινική Κοζάνη έχει πολλά να επιδείξει. Ξεχωρίζει και ο λιανός οίνος της Σιάτιστας, με τα σταφύλια να στεγνώνουν πρώτα σε εσωτερικούς χώρους και στη συνέχεια, πιο πλούσια σε σάκχαρα, να οινοποιούνται σε γλυκά κρασιά.

Όμως στην περιοχή τις εντυπώσεις μοιάζει να κλέβει το Αμύνταιο, που ανήκει στους ηπειρωτικούς, ψυχρούς αλλά και μεγάλου υψόμετρου αμπελώνες της Ελλάδας. Οι ιδιαίτερες συνθήκες της καλλιέργειας –υψόμετρο 800 μ., γειτνίαση με λίμνες, αμμώδη εδάφη, μεγάλες θερμοκρασιακές διαφορές ανάμεσα στη μέρα και τη νύχτα– δίνουν πολύ ενδιαφέροντα ερυθρά κρασιά αλλά και έντονα αρωματικά ροζέ, όπως και προκλητικά αφρώδη. Μόνο από το Ξινόμαυρο τα ερυθρά καθώς και τα ροζέ κρασιά είναι ΠΟΠ, ενώ από τις άλλες ποικιλίες που καλλιεργούνται, ελληνικές και διεθνείς, παράγονται ΠΓΕ και Ποικιλιακοί Οίνοι.

Ήπειρος

Σκαρφαλωμένοι στα ορεινά της Ελλάδας, τόσο ο αμπελώνας της Ζίτσας (700 μ.) όσο και του Μετσόβου (1.000 μ.) ξεχωρίζουν για τα κρασιά που παράγουν, καλής ποιότητας αλλά μικρής παραγωγής, αφού η αμπελουργική ζώνη της Ηπείρου είναι στο σύνολό της από τις μικρότερες της χώρας. Τα αμπέλια βρί-

Central Macedonia

Chalkidiki has produced famous wines since antiquity, especially at Mende and Stagira. Mount Athos also has a long tradition and significant production, as the climate is near-ideal for the plants, with vineyards abutting the sea and some, indeed, at sea level. Today, viticulture is being revived successfully in central Chalkidiki, at Sithonia, as well as in most Mount Athos monasteries. Both red and white PDO wines are produced on the slopes of Meliton.

The Thessaloniki province stands out for its rich harvest of high-quality wines from Greek and international grape varieties, with retsina production at specific wineries still providing lessons in winemaking and quality.

Goumenissa is one of the best-known regions for its PDO red wines. The city, celebrated since Byzantine times, enjoyed great prestige as a centre for trade, industry and agriculture, and was famous for its wines and silk in the early 19th century. The North's red grape, Xinomavro—one of the most impressive and versatile Greek varieties—has the starring role in the area's wines, while the red Negoska is also used in PDO Goumenissa wines.

Slightly to the west, in the Imathia prefecture, and specifically in the PDO Naoussa wine region, the Xinomavro variety—which is produced on its own here—has found exceptional expression in varietal aromas, flavour characteristics and ageing potential. The vineyards on the slopes of Mount Vermio, with its continental climate, offer optimal conditions for the production of distinctive wines.

Western Macedonia

Thanks to Siatista, with a viticulture tradition dating from the 15th century, and Velvendo, with its unique climate conditions created by its proximity to the homonymous lake, the Kozani province has quite a bit to show for itself in terms of contemporary winemaking. Siatista's liasto stands out, made from grapes left to dry indoors to raise their sugar content before being pressed into sweet wines.

But the show-stealer is Amyntaio, with its high-altitude cold continental vineyards. The special cultivation conditions—an altitude of 800 metres, proximity to lakes, sandy soil, wide temperature fluctuation between day and night—yield very interesting red wines, as well as intensely aromatic rosés and provocative sparkling wines. However, only the Xinomavro from the reds and the rosé wines have PDO designation, while other cultivated varieties, Greek or international, are produced under PGI or varietal designation.

Epirus

High in the Greek mountains, the vineyards of both Zitsa (700m) and Metsovo (1,000m) stand out for their wines—good quality but small production volume, as this is one of the country's smallest wine regions. The vineyards are influenced by the Ionian Sea, which limits weather extremes throughout the year, and the protection offered by the Pindos range. Zitsa has the largest share of PDO white wine.

Thessaly

For years, Thessaly was the mercantile and cultural hub of Greece, located at the country's geographic midpoint. Vines were cultivated on the slopes surrounding the Thessaly plain, where cereals and cotton were also grown. Rapsani, in the Larissa province, stands out for the quality and quantity of its wine, while Tyrnavos, at the foot of Mount Olympus, is noted mainly for its tsipouro; Messenikolas, in the Karditsa area near Lake Plastira, should also be singled out. Thessaly has three PDO wine regions: the reds of Rapsani and Messenikolas, and the white of Nea Anchialos in Magnesia.

SOUTHERN GREECE

Central Greece

Central Greece and Euboea (or Evia) always accounted for some 30 per cent of total Greek wine production, albeit none with PDO designation. The area is a composite of different vinelands, in terms of both soil—some fertile, some weak—and mesoclimate. The majority of the region's vineyards are located in Boeotia (or Viotia), Evia and Attica (or Attiki), which still possesses the country's largest single vineland. Retsina was once the primary wine produced in these regions, but recent decades have seen greater diversification, with very good wines produced from native varieties like Savatiano—which was always the main white grape in Attiki and Viotia—as well as Reditis, Malagouzia and international varieties.

Cultivation and winemaking in Evia is located in the Lelantine Plain, Ritsona and Karystos, as well as in the island's north, on the slopes of Mount Telethrio and the Yialtra area in Aedipos.

Viticulture around Atalanti, in the Fthiotida region, is also worthy of note; here, despite wine production dating back to antiquity, the vineyards' revival did not begin until 1970, with a combination of Greek and international varieties.

Peloponnese

Nemea is the biggest and one of the most important wine regions here, extending over 15 communities in Korinthia and two in Argolida. It is known for its celebrated PDO wines from the Agiorgitiko grape. Vines have been cultivated in the area since antiquity, at altitudes ranging between 200 and 900 metres. The robust Nemean Agiorgitiko variety, which produces wines with soft tannins and greatly concentrated colour, is the South's answer to the North's Xinomavro. Naturally, white varieties, both Greek and international, are also cultivated here, as well as other reds.

The Mantinea wine region is located in the centre of the Peloponnese, in the heart of the province of Arcadia; this is where PDO Mantinea wines are produced from the semi-aromatic Moschofilero variety. It is a variety with reddish skin, intense aromas, refreshing acidity and usually low alcohol content that is recognised and loved by an ever-increasing number of people. It totally expresses its land—that is, the Mantinea plateau in the heart of the Peloponnese (at 600 metres), with its cool climate, low temperatures and late harvest compared to the rest of Greece.

Monemvasia, in the province of Laconia, was the first wine region to produce the famed sweet Malvasia wine—a vine-growing

σκονται υπό την επιρροή του Ιονίου Πελάγους—περιορίζει τα ακραία καιρικά φαινόμενα καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου—και την προστασία που προσφέρει η οροσειρά της Πίνδου. Στη Ζίτσα συγκεντρώνεται το μεγαλύτερο μέρος του λευκού ΠΟΠ οίνου.

Θεσσαλία

Για χρόνια η Θεσσαλία αποτέλεσε εμπορικό αλλά και πολιτιστικό κόμβο της Ελλάδας, στο μέσο ακριβώς της χώρας. Τα αμπέλια καλλιεργούνται στα βουνά γύρω από τον θεσσαλικό κάμπο—εδώ καλλιεργούνται επίσης σιτηρά και βαμβάκι. Ξεχωρίζει στον νομό Λάρισας η Ραψάνη, ποιοτικά αλλά και ποσοτικά, στους πρόποδες του Ολύμπου ο Τύρναβος—κυρίως για τα τσίπουρά του—καθώς και ο Μεσενικόλας στην περιοχή της Καρδίτσας, όπου βρίσκεται η Λίμνη Πλαστήρα. Στη Θεσσαλία υπάρχουν τρεις αμπελουργικές ζώνες ΠΟΠ οίνων, οι ερυθρές της Ραψάνης και του Μεσενικόλα και η λευκή της Αγχιάλου στη Μαγνησία.

ΝΟΤΙΑ ΕΛΛΑΔΑ

Στερεά Ελλάδα

Ανέκαθεν η περιοχή της Στερεάς Ελλάδας και της Εύβοιας αποτελούσε σχεδόν το 30% του συνόλου της ελληνικής οινοπαραγωγής, όπου όμως δεν υπάρχουν ΠΟΠ οίνοι. Πρόκειται για ένα σύνολο διαφορετικών αμπελότοπων, τόσο όσον αφορά τα εδάφη—υπάρχουν και φτωχά και εύφορα—αλλά και το μεσόκλιμα. Το μεγαλύτερο ποσοστό των αμπελώνων βρίσκεται στη Βοιωτία, την Εύβοια και την Αττική, που διαθέτει τον μεγαλύτερο ενιαίο αμπελώνα της χώρας. Κάποτε η ρετσίνα αποτελούσε το κύριο κρασί της Αττικοβοιωτίας, όμως τις τελευταίες δεκαετίες η κατάσταση έχει διαφοροποιηθεί σημαντικά, με την παραγωγή πολύ καλών κρασιών τόσο από γηγενείς ποικιλίες όπως Σαββατιανό—αποτελούσε ανέκαθεν την κύρια λευκή ποικιλία της περιοχής—, Ροδίτη, Μαλαγουζιά όσο και από διεθνείς.

Η καλλιέργεια της αμπέλου και η παραγωγή κρασιού στην Εύβοια γίνεται στις αμπελουργικές ζώνες του Ληλάντιου Πεδίου, της Ριτσώνας, της Καρύστου αλλά και σ' αυτήν του βόρειου μέρους του νησιού, στις πλαγιές του όρους Τελέθριου και στην περιοχή των Πάλτρων στην Αιδηψό.

Ενδιαφέρον επίσης παρουσιάζει η αμπελοκαλλιέργεια στη Φθιώτιδα, γύρω από την Αταλάντη, όπου αν και υπήρχε παραγωγή από την αρχαιότητα, μόλις το 1970 ξεκίνησε αναβίωση και ανάπτυξη των αμπελώνων μ' ένα σύνολο ελληνικών αλλά και διεθνών ποικιλιών.

Πελοπόννησος

Η μεγαλύτερη και από τις πλέον σημαντικές είναι η αμπελουργική ζώνη της Νεμέας (εκτείνεται σε 15 κοινότητες της Κορινθίας και 2 της Αργολίδας), στην οποία παράγεται το ομώνυμο ερυθρό ΠΟΠ κρασί από την ποικιλία Αγιωργίτικο. Η καλλιέργεια στην περιοχή είναι γνωστή από την αρχαιότητα και εκτείνεται σε υψόμετρο από τα 200 έως τα 900 μ. Η πληθωρική ερυθρή ποικιλία της Νεμέας, που δίνει κρασί με μαλακές τανίνες, μεγάλης χρωματικής συμπύκνωσης, αποτελεί την οινική απάντηση του νότου στο Ξινόμαυρο του βορρά. Φυσικά στην περιοχή καλλιεργούνται ακόμα λευκές ποικιλίες, ελληνικές και διεθνείς, όπως και άλλες ερυθρές.

Στο κέντρο της Πελοποννήσου και στην καρδιά της Αρκαδίας βρίσκεται η αμπελουργική ζώνη της Μαντινείας, στην οποία παράγονται οι ομώνυμοι ΠΟΠ λευκοί οίνοι από την ημιαρωματική ποικι-

λία Μοσχοφίλερο. Μια ποικιλία με ερυθρωπή φλούδα, έντονα αρώματα, δροσερή οξύτητα και χαμηλό συνήθως αλκοολικό τίτλο, που την αγαπάει και την αναγνωρίζει όλο και περισσότερος κόσμος. Εκφράζει απόλυτα τον τόπο της καλλιέργειάς της, το οροπέδιο δηλαδή της Μαντινείας (στα 600 μ. υψόμετρο), με το ψυχρό κλίμα, τις χαμηλές θερμοκρασίες, και με τον τρύγο να καθυστερεί συγκριτικά με την υπόλοιπη Ελλάδα.

Στη Λακωνία, στην περιοχή της Μονεμβασίας, βρίσκεται η πρώτη –από τις παλαιότερες και διασημότερες για την εποχή της αμπελουργικές ζώνες– εκ των παραγωγών περιοχών του ξακουστού γλυκού οίνου Malvasia, ο οποίος άρχισε ν' αποκτά φήμη και ν' αναγνωρίζεται από τον 12ο αιώνα, ταξιδεύοντας σε όλα τα λιμάνια της Δύσης και της Ανατολής. Ένας φυσικός γλυκός οίνος –ο μόνος ΠΟΠ της Λακωνίας– ο οποίος μαζί με τους υπόλοιπους ξηρούς, λευκούς και ερυθρούς της περιοχής, εκφράζει και αναδεικνύει εξαιρετικά τις γηγενείς αλλά και τις διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών που καλλιεργούνται.

Μερικά από τα ωραιότερα αμπελοτόπια της Ελλάδας βρίσκονται στην αμπελουργική ζώνη της Αχαΐας, και μάλιστα στις πλαγιές της Αιγιαλείας – η Αχαΐα είναι γνωστή από παλιά, αφού σε αυτήν αναφέρεται και ο Πausanias στα *Achaiká*. Στη νεότερη ιστορία η φήμη της περιοχής αρχίζει να επανεδραιώνεται, αρχικά, με τον ερυθρό οίνο λικέρ Μαυροδάφνη (ΠΟΠ), στη συνέχεια μέσα από κρασιά λευκά ξηρά –από την ποικιλία Ροδίτη– αλλά και από γλυκά –από την ποικιλία Μοσχάτο Λευκό–, όλα νομοθετημένα ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.

Στα εδάφη που διασχίζει ο ποταμός Πηνειός, καθιστώντας τα εύφορα, ευνοείται η αμπελοκαλλιέργεια, δίνοντας στην πεδινή Ηλεία τη δυνατότητα παραγωγής εξαιρετικών κρασιών. Σε συνδυασμό και με τη θετική επίδραση των αέρηδων του Ιονίου Πελάγους, την οποία δέχονται στη συνέχεια και τα πιο ξηροθερμικά αμπελοτόπια στα υψίπεδα της Μεσσηνίας, τόσο οι γηγενείς όσο και οι διεθνείς ποικιλίες που φυτεύτηκαν δικαίωσαν στο μεγαλύτερο ποσοστό τους οινοποιούς και τους καλλιεργητές που τις εμπιστεύθηκαν.

Νησιά Ιονίου Πελάγους

Ένα μωσαϊκό εδαφών, υψομέτρων και ποικιλιών είναι οι αμπελώνες που υπάρχουν στα νησιά του Ιονίου Πελάγους, ανάλογο και με αυτό της ιστορίας και του πολιτισμού τους, στο οποίο συντέλεσαν σημαντικά οι διαφορετικές επιρροές από τους Βένετους, τους Άγγλους κ.ά. Τον πρωταγωνιστικό ρόλο στην οινική ιστορία τού σήμερα κατέχει η Κεφαλονιά με τα μοναδικά ασβεστολιθικά της πετρώματα, που αντανακλώνται στον ορυκτό χαρακτήρα της γεύσης των ΠΟΠ κρασιών της από την ντόπια ποικιλία Ρομπόλα – παράγει ακόμα δύο ΠΟΠ κρασιά, γλυκά, από τις ποικιλίες Μοσχάτο Λευκό και Μαυροδάφνη. Ενδιαφέρουσα και η ύπαρξη στη Ζάκυνθο, στο Φιόρο του Λεβάντε, του οίνου Βερντέα, του ενός εκ των δύο παραδοσιακών οίνων της Ελλάδας. Τέλος, η Λευκάδα ξεχωρίζει για τα σκουρόχρωμα κρασιά της από την ποικιλία Βερτζαμί, ενώ στην Κέρκυρα η καλλιέργεια της ελιάς –φερμένη από τους Ενετούς– έχει καταφέρει να περιορίσει κατά πολύ αυτήν της αμπέλου, που κάποτε ήταν η βασική του νησιού.

Νησιά Αιγαίου Πελάγους

Δεμένα στο άρμα μιας αμπελοοινικής ιστορίας που ξετυλίγεται και φθάνει χιλιάδες χρόνια πίσω, τα νησιά τόσο στο βόρειο όσο και

area recognised as the oldest and most celebrated in its time. The wine's fame grew in the 12th century; Malvasia was traded in ports across East and West. It is a naturally sweet wine—Lakonía's only PDO production—which, alongside the other dry white and red wines produced in the area, expresses and highlights the exceptional native and international grape varieties cultivated.

Some of Greece's prettiest vinelands are located in the Achaia wine region, specifically on the Aigialeia slopes. Achaia has been known as a wine region since antiquity and is cited in Pausanias's *Achaia*. In modern times, the area's reputation was re-established, initially with the red Mavrodafni (PDO) vin de liqueur and later with the dry white Roditis and sweet white Moschato Aspro wines, which both enjoy PDO status.

The fertile soil around the Peneus River offers the Ilia province the potential for producing excellent wines. Combined with the beneficial effects of the Ionian Sea breezes, which also cool the dryer vineyards of the Messenian heights, both native and international varieties planted here have largely vindicated the wine-makers and growers who placed their trust in this area.

Ionian Islands

The Ionian Islands' vinelands are a patchwork of soil types, altitudes and varieties, in similar fashion to the islands' history and culture, which are a rich mosaic of Greek, Venetian, British and other influences. Kefalonia holds the lead role in winemaking history, thanks to its unique limestone terrain that is reflected in the mineral character of its PDO wines from the Robola variety. It produces two more PDO wines, from the Moschato Aspro and Mavrodafni varieties. Also interesting is Zakynthos's Verdea wine, one of two traditional Greek wines. Finally, Lefkada stands out for its deep-coloured wines from the Vertzami variety, while on Corfu, olive cultivation introduced by the Venetians has greatly limited vine cultivation, which was once the island's mainstay.

Aegean Islands

Tethered to the chariot of a viticulture history that unfolds across millennia, the islands in the northern and southern Aegean have always produced unique wines and grape varieties perfectly adapted to local soil and climate conditions. Sea lanes travelled these wines to the world's harbours, weaving the threads of their legend into the fabric of history. In modern times, volcanic Santorini stands out for having Europe's oldest indigenous vineyards; phylloxera (wine blight) never touched the island and its odd, nested vines enhance the impressive image of its PDO wines (dry white and sweet Vinsanto), with the impressive white Assyrtiko dominating. But other viticulture stars are now rising in the Aegean, among them Paros with its PDO white, red and sweet wines like Malvasia Paros; Ikaria, with its efforts to revive the 'Pramnios wine' of antiquity; the PDO wines of Limnos, where the red Limnio, the oldest Greek variety, is cultivated; Samos, with its superb aromatic sweet wines; and Rhodes together with other islands that slowly but surely are rising to reclaim their old fame.

Crete

Crete is Greece's largest island and home to Europe's oldest civilisation. Its millennia-old history is etched in the Minoan palaces, Byzantine churches, Venetian fortifications, as well as in the wild, brave hearts of its inhabitants. Wine, which has always been inextricably linked to the island's economy and culture—Europe's oldest wine press has been uncovered at Vathypetro—today observes developments in the wine sector and, respectful of the land and its traditions, seeks a place in the upper echelons of quality, vindicating Homer's description of "the land in the middle of the wine-red sea". Crete produces seven PDO wines—white, red, dry and sweet (as well as the two Malvasia wines of Sitia and Handakas)—and a range of varieties, including several unknown and endangered native ones in which the Cretans have only recently begun to invest, with good results.

στο νότιο Αιγαίο Πέλαγος παρουσιάζαν ανέκαθεν μοναδικά κρασιά και ποικιλίες σταφυλιών άριστα εγκλιματισμένες στις κατά τόπους διαφορετικές εδαφοκλιματικές συνθήκες. Μέσα από τους δρόμους της θάλασσας τα κρασιά των νησιών ταξίδεψαν στα λιμάνια του κόσμου, υφαίνοντας τον ιστό του μύθου που τα κράτησε στη μνήμη της ιστορίας για αιώνες. Στη σύγχρονη εποχή ξεχωρίζει η ηφαιστειακή Σαντορίνη με τον παλαιότερο αυτόρριζο αμπελώνα της Ευρώπης—η φυλλοξήρα δεν πρόσβαλε το νησί ποτέ— και με τις παράξενες αμπελιές της, καθώς κλέβει τις εντυπώσεις με τα ΠΟΠ (το λευκό ξηρό και το γλυκό Βινσάντο) κρασιά της, και με το Ασύρτικο, η εντυπωσιακή αυτή λευκή ποικιλία, να δεσπόζει. Όμως κι άλλα οινικά αστέρια του Αιγαίου ανατέλλουν, όπως αυτό της Πάρου με τα δικά της ΠΟΠ λευκά, ερυθρά και γλυκά κρασιά—τον Μαλβαζία της Πάρου—, της Ικαρίας σε μια προσπάθεια αναβίωσης του πράμνειου οίνου της αρχαιότητας, της Λήμνου όπου μεταξύ άλλων καλλιεργείται και το ερυθρό Λημνιό, η αρχαιότερη ελληνική ποικιλία—παραγωγή ΠΟΠ οίνων επίσης—, της Σάμου με τα υπέροχα αρωματικά γλυκά κρασιά από το λευκό Μοσχάτο, της Ρόδου αλλά και άλλων νησιών, που ακολουθούν δειλά αλλά σταθερά σε μια ανοδική πορεία και διεκδικούν ν' αποκτήσουν ξανά την παλιά τους αίγλη.

Κρήτη

Είναι το μεγαλύτερο νησί της Ελλάδας με τον αρχαιότερο ευρωπαϊκό πολιτισμό. Η ιστορία του εδώ και χιλιάδες χρόνια είναι χαραγμένη στα μινωικά παλάτια, στους βυζαντινούς ναούς, στα ενετικά φρούρια αλλά και στην ατίθαση, λεβέντικη ψυχή των κατοίκων του. Το κρασί, που ανέκαθεν ήταν άρρηκτα συνδεδεμένο με την οικονομία και τον πολιτισμό του τόπου—στην Κρήτη (στο Βαθύπετρο) έχει βρεθεί το αρχαιότερο πατητήρι της Ευρώπης—, σήμερα παρακολουθεί τις εξελίξεις και με σεβασμό στις παραδόσεις και στον τόπο διεκδικεί τη θέση του στα ψηλότερα σκαλοπάτια του βάθρου της ποιότητας, δικαιώνοντας τον Όμηρο που χαρακτήριζε την Κρήτη «Η γη στη μέση της θάλασσας που έχει την όψη του κρασιού...». Η Κρήτη διαθέτει επτά ΠΟΠ κρασιά—λευκά, ερυθρά, ξηρά και γλυκά (και τους δύο οίνους Μαλβαζία της Σητείας και του Χάνδακα)— και ένα σύνολο γηγενών ποικιλιών, κάποιες εξ αυτών άγνωστες και υπό εξαφάνιση, στις οποίες οι Κρητικοί οινοπαραγωγοί μόλις τα τελευταία χρόνια έχουν αρχίσει να επενδύουν με πολύ καλά αποτελέσματα.

The chapters of the book and the presentation of the winemakers were determined by geographical and alphabetical order respectively.

Greece was divided into 11 areas, starting from Thrace and ending with the islands of the Aegean. These areas do not necessarily coincide with the official geographical and administrative departments of Greece.

In each chapter, the winemakers are mentioned in alphabetical order, based on their surname and not on the name of their estate—where surnames were the same, the order was based on first name. As for those who have more than one winery in different areas of Greece, they were included under the region where their first winery is located.

Τα κεφάλαια του βιβλίου και η παρουσίαση των οινοποιών σε κάθε κεφάλαιο καθορίστηκαν με γεωγραφική και αλφαβητική σειρά αντίστοιχα.

Έτσι, σύμφωνα και με τις ανάγκες του βιβλίου, η Ελλάδα χωρίστηκε σε 11 περιοχές, ξεκινώντας από τη Θράκη και τελειώνοντας στα νησιά του Αιγαίου Πελάγους. Οι περιοχές αυτές δε συμπίπτουν κατ' ανάγκη με τα γεωγραφικά διαμερίσματα και τις διοικητικές περιφέρειες της χώρας.

Στο πλαίσιο του κάθε κεφαλαίου, οι οινοποιοί αναφέρονται με αλφαβητική σειρά με βάση τα επώνυμά τους και όχι τις ονομασίες των κτημάτων τους—σε περίπτωση συνεπωνυμίας κριτήριο αποτελεί το βαφτιστικό τους όνομα. Όσον αφορά τους οινοποιούς που διαθέτουν περισσότερα του ενός οινοποιεία σε διαφορετικά μέρη της Ελλάδας, κριτήριο για την επιλογή του κεφαλαίου όπου αναφέρονται αποτέλεσε ο τόπος που δημιουργήθηκε το πρώτο τους οινοποιείο.

Αρχής γενομένης... από τη Μαρία Νέτσικα

Ίσως ακόμη να μην είναι πολλοί οι οινόφιλοι παγκοσμίως που συνδυάζουν την Ελλάδα με τα λευκά κρασιά – είναι πραγματικά ζωνρά, δροσιστικά αλλά και φρουτώδη. Οι γνώστες, ωστόσο, αναγνωρίζουν την ανατολική Μακεδονία και πιο συγκεκριμένα τη Δράμα και την Καβάλα ως πατρίδες τέτοιων εξαιρετικών κρασιών από τις ποικιλίες Σοβινιόν Μπλαν, Σαρντονέ, Σεμιγιόν και πιο πρόσφατα του Ασύρτικου. Μας προσφέρουν επίσης με καμάρι τα κοσμοπολίτικα Σιρά, Μερλό, Καμπερνέ Σοβινιόν, Τεμπρανίγιο αλλά και το ελληνικό Αγιωργίτικο. Ανάμεσα τους υπάρχουν κρασιά συγκλονιστικά.

Ο αμπελώνας της Δράμας στην κυριολεξία αναγεννήθηκε την τελευταία τριαντακονταετία, αποκλειστικά χάρη στην προσπάθεια και την επιμονή των οινοποιών της ζώνης. Σήμερα συνεχίζει να είναι μία από τις περιοχές της Ελλάδας που εμφανίζουν έντονη αμπελοοικονομική δραστηριότητα. Ωραιότατα επισκέψιμα οινοποιεία, εξαιρετικά κρασιά και οινοπαραγωγοί προσηλωμένοι στην ποιότητα.

Όσο για τον αμπελώνα της περιοχής της Καβάλας, σε μεγάλο ποσοστό είναι φυτεμένος με επιτραπέζιες και διπλής χρήσεως ποικιλίες, που τροφοδοτούν με νόστιμο και υγιές σταφύλι, κυρίως Ροζακί, όχι μόνο τα δικά μας τραπέζια αλλά και πολλά του εξωτερικού. Ωστόσο, από τα μέσα της δεκαετίας του '90 η έκταση των αμπελώνων με οινοποιήσιμες ποικιλίες αυξήθηκε σημαντικά, ιδίως στις νοτιοανατολικές παρυφές του Παγγαίου, όπου οι συνθήκες είναι ευνοϊκές για την καλλιέργεια του αμπελιού και την παραγωγή κρασιών με μοντέρνο στυλ, που αγαπήθηκαν από την πρώτη στιγμή από τους Έλληνες και ξένους καταναλωτές.

Κι αν επιχειρήσουμε μία εκ βαθέων ιστορική αναδρομή στο κρασί της Θράκης, θα φτάσουμε πολύ πίσω στον χρόνο, στην εποχή των μύθων, στον Οδυσσέα και στα αρχαία Άβδηρα. Αν και η σύγχρονη αμπελοαποικιακή και οινοποιητική δραστηριότητα ξεκίνησε μόλις στην εκπνοή του 20ού αιώνα, σήμερα είναι μία από τις δυναμικές αμπελοαποικιακές περιοχές, με τους οινοποιούς να δείχνουν ενδιαφέρον και για τις τοπικές ποικιλίες όπως το βαθύχρωμο Μαυρούδι και το ερυθρώπατο Παμίδι.

Η Μαρία Νέτσικα είναι χημικός-οινολόγος, δημοσιογράφος οίνου-συγγραφέας και δραστηριοποιείται σε ποικίλους τομείς του οινικού κλάδου.

Με βαθιά γνώση και πρωτοποριακή προσέγγιση του αντικειμένου «κρασί και γαστρονομία», δημιούργησε την εταιρεία οινικής επικοινωνίας, προβολής και προώθησης Wine Plus, η οποία διοργανώνει τον Χάρτη των Γεύσεων, τη σημαντικότερη οινική εκδήλωση στη βόρεια Ελλάδα. Επίσης, εκδίδει τα δωρεάν διανεμόμενα έντυπα Wine Plus magazine και Wine Plus guides, έχει δημιουργήσει το Wine Club THESSALONIKI '96, μία από τις μακροβιότερες λέσχες οίνου στην Ελλάδα, και πραγματοποιεί σεμινάρια κρασιού, εξειδικευμένες γευστικές δοκιμές, παρουσιάσεις οινοπαραγωγών και αμπελοαποικιακών περιοχών, γαστρονομικά δείπνα, οινοαποικιακές περιηγήσεις κ.λπ.

Είναι μέλος της Ένωσης Ελλήνων Δημοσιογράφων Οίνου, συνεργάτης σε ποικίλα περιοδικά και ιστότοπους, ανάμεσα στα οποία και το εκπαιδευτικό τμήμα του www.wineplus.gr, και συγγραφέας των βιβλίων Τα μυστικά του κρασιού και Τα κρασιά της Ελλάδας. Συμμετέχει σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου ως γευσιγνώστρια-κριτής.

Starting out... by Maria Netsika

There may still not be many oenophiles worldwide who associate Greece with truly vibrant, refreshing as well as fruity white wines. Nonetheless, connoisseurs acknowledge eastern Macedonia and more specifically Drama and Kavala as the home of such outstanding wines from the Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillon and, more recently, Assyrtiko varieties. The cosmopolitan Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, as well as the Greek Agiorgitiko, are also served here with pride—some stunning wines among them.

Drama's vineyards were reborn over the past three decades, thanks to the efforts and persistence of the region's winemakers. Today, it continues to be among Greek regions with intense viticulture activity; beautiful wineries open to visitors, excellent wines and winemakers focused on quality.

As for Kavala's vineyards, to a great extent they are planted with table and double use varieties that supply not only our own tables but also many abroad with tasty and healthy grapes, mainly Rozaki. Nonetheless, since the 1990s, vineyards cultivated with wine-producing varieties have expanded significantly, particularly on Mount Pangaion's southeastern foothills, where conditions favour vine cultivation and wines with a modern style that were immediately loved by Greek and foreign consumers alike.

And if we were to delve deeper into the history of Thrace's wine, we would go far back in time, back to the era of myths, of Odysseus and ancient Abdera. Although modern viticulture and winemaking did not start until the end of the 20th century, today Thrace is one of the most dynamic viticulture regions in Greece, with winemakers showing interest in local varieties such as the deep-tinted Mavroudi and the reddish Pamidi.

Maria Netsika is a chemist-oenologist, wine journalist and writer active across the wine sector.

With deep-rooted knowledge and an innovative approach to wine and gastronomy, she created the Wine Plus communications company that specialises in promoting wine and organises the Flavour Map, the most important wine event in northern Greece. It also publishes Wine Plus magazine and the Wine Plus guides, which are distributed free and launched Wine Club Thessaloniki '96, one of the oldest wine clubs in Greece, which hosts wine seminars, tastings, producer and vineyard presentations, gastronomy dinners, tours and more.

She is a member of the Union of Greek Wine Journalists, writes for a range of wine publications and websites, including the educational section of www.wineplus.gr. She is the author of The Secrets of Wine and The Wines of Greece. She sits on international competition wine-tasting panels and juries.

Κεφάλαιο
CHAPTER 1



**ΘΡΑΚΗ &
ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ**

**THRACE &
EASTERN MACEDONIA**

Γιώργος Βουρβουκέλης
Giorgos Vourvoukelis



«Και είναι η αίσθηση της ελευθερίας και της γαλήνης... το πιο σημαντικό μέσα στον αμπελώνα».

“It’s the feeling of freedom and serenity...that’s the most important thing in the vineyard.”

Vourvoukelis Estate

20th km., Xanthi-Avdiron, 67061 Avdira, Greece
tel.: +30.25410.51580, fax:+30.25410.51937

email info@vourvoukeli.gr • *website* vourvoukeli.gr

facebook [facebook.com/Vourvoukeli](https://www.facebook.com/Vourvoukeli)

instagram [instagram.com/vourvoukeli](https://www.instagram.com/vourvoukeli) • *twitter* twitter.com/KtimaV



Κτήμα Βουρβουκέλη VOURVOUKELIS ESTATE

στη γη
της αμπελόεσσας Θράκης

in vine-clad Thrace

WHEN physician Nikos Vourvoukelis planted the first two hectares of vines at Avdira in 1999, he was guided by nostalgia for his grandparents' winery in Smyrna (Izmir). They had arrived in Thrace as refugees, having abandoned their winery and other belongings for a new homeland. This nostalgia became care—care and passion that he passed on to two of his three children, Giorgos and Odysseas. Giorgos, the eldest, studied the art of viticulture, while Odysseas studied the wine trade and thus, today, they share the helm of the Vourvoukelis Estate.

Imbued with their father's fervour, they strive to grow their company by preserving both the quality of their product and the vision to promote the area and its native varieties. Avdira, home to philosopher Democritus, has a long tradition in viticulture and was famous for its wines, both in antiquity and during the Byzantine era.

The Vourvoukelis Estate released its first bottled wines in 2006 and over the next decade quickly expanded its vineyards to 15 hectares and its production to some 120,000 bottles. The estate grows the native Zoumiatis, Mavroudi and Limnio varieties alongside the white Assyrtiko, as well as the international Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot and Syrah varieties. It produces wines under the PGI Avdira and PGI Thrace designation; 50 per cent of the winery's production is exported to Europe, the US and Asia.

ΟΤΑΝ ο γιατρός Νίκος Βουρβουκέλης φύτευε το 1999 τα πρώτα είκοσι στρέμματα γης με αμπέλια στα Άβδηρα, είχε για οδηγό του τη νοσταλγία για το οινοποιείο των παππούδων του στη Σμύρνη. Είχαν έρθει πρόσφυγες στη Θράκη, εγκαταλείποντας και αυτό και τα υπόλοιπα υπάρχοντά τους για τη νέα πατρίδα. Και η νοσταλγία αυτή έγινε έγνοια· έγνοια και μεράκι που πέρασε κληρονομιά στα δύο από τα τρία παιδιά του, τον Γιώργο και τον Οδυσσέα. Ο Γιώργος —ο μεγαλύτερος— σπούδασε την τέχνη της καλλιέργειας της γης, ενώ ο Οδυσσέας αυτήν της εμπορίας του κρασιού και, από κοινού σήμερα, βρίσκονται στην κεφαλή του Κτήματος Βουρβουκέλη.

Με το πάθος που ο πατέρας τους τους μεταλαμπάδευσε, νοιάζονται να πάει μπροστά η επιχείρησή τους, έχοντας ως γνώμονα τη διατήρηση της ποιότητας αλλά και το όραμα να αναδειχθεί η περιοχή, όπως επίσης και οι γηγενείς της ποικιλίες. Άλλωστε τα Άβδηρα, πατρίδα του Δημόκριτου, είναι πλούσια και σε οινική ιστορία, αφού υπήρξε τόσο στα αρχαία χρόνια όσο και στα χρόνια του Βυζαντίου από τις καλύτερες περιοχές παραγωγής κρασιού.

Το Κτήμα Βουρβουκέλη έδωσε τα πρώτα εμφιαλωμένα δείγματα δουλειάς του το 2006 και πολύ γρήγορα και δυναμικά κατάφερε μέσα στα επόμενα δέκα χρόνια να έχει στην κατοχή του περίπου 150 στρέμματα αμπελώνων και η παραγωγή του να αγγίζει τις 120.000 φιάλες. Στους αμπελώνες του κτήματος είναι φυτεμένες οι γηγενείς ποικιλίες Ζουμιάτης, Παμίδι, Μαρρούδι και Λημνιό, όπως επίσης η λευκή ποικιλία Ασύρτικο και οι διεθνείς Σαρντονέ, Σοβινιόν Μπλαν, Μερλό και Σιρά. Παράγονται κρασιά που ανήκουν στην κατηγορία ΠΓΕ Άβδηρα και ΠΓΕ Θράκη και το 50% της παραγωγής εξάγεται στην Ευρώπη, τις ΗΠΑ αλλά και την Ασία.

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ I: Οινοποιεία

Αμπελώνες Βακιρτζή 127
Αμπελώνες Βασάλτης 243
Αμπελώνες Θυμιόπουλου 67
Αμπελώνες – Οινοποιητική Σώ-
κου 143
Αμπελώνες Ταραλά – Έλιнос
Α.Ε. 75

Βιολογικός Αμπελώνας Παπαί-
ωάννου 165

Γαία Οινοποιητική 167

CAVINO Οινοποιία και Ποτο-
ποιία Α.Ε. 195

Ευάγγελος Τσάνταλης Α.Ε. 57

Ιδαία Οινοποιητική 213

Κάναβα Χρυσού Τσέλεπος Σα-
ντορίνη 189
Κατώγι Αβέρωφ 93
Κίκονες 33
Κτήμα Αβαντίς 117
Κτήμα Άλφα 91
Κτήμα Αρβανιτιδίη 43
Κτήμα Αργυρού 237
Κτήμα Βασιλείου 129
Κτήμα Βιβλία Χώρα 35, 47
Κτήμα Βογιατζή 83
Κτήμα Βουρβουκέλη 15
Κτήμα Γεροβασιλείου 47
Κτήμα Γκλίναβος 85
Κτήμα Γ. Κοκοτού 131
Κτήμα Δρυόπη 189
Κτήμα Εύχαρις 125
Κτήμα Θεοδωρακάκου 175
Κτήμα Θεόπετρα 99
Κτήμα Καρανίκα 101
Κτήμα Κατσαρού 97
Κτήμα Κυρ-Γιάνη 71
Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη 19
Κτήμα Λαντίδη 151
Κτήμα Λούλη 111
Κτήμα Λυραράκη 223
Κτήμα Μανωλεσάκη – Γέννημα
Ψυχής 23
Κτήμα Μάτσα 135
Κτήμα Μέγα Σπήλαιο 195
Κτήμα Μερκούρη 197
Κτήμα Μητραβέλα 157
Κτήμα Μιχαηλίδη 25
Κτήμα Μιχαλάκη 229
Κτήμα Μοντοφάλι 109
Κτήμα Μουσών 107
Κτήμα Μπαραφάκα 159
Κτήμα Μπίζιος 161
Κτήμα Μπριντζίκη 201
Κτήμα Νέμιον 129
Κτήμα Οινογένεσις 37
Κτήμα Οινότρια Γη 19
Κτήμα Παλυβού 163
Κτήμα Παυλίδη 29
Κτήμα Πιερία Ερατεινή 63
Κτήμα Πόρτο Καρράς 53
Κτήμα Πυργάκη 169
Κτήμα Ράπτη 171
Κτήμα Σαμαρτζή 119
Κτήμα Σιγάλα 251
Κτήμα Σκούρα 185
Κτήμα Σπυρόπουλου 187
Κτήμα Στροφιλιά 133
Κτήμα Συμεωνίδη 31

Κτήμα Τάτση 55
Κτήμα «Τέχνη Οίνου» 27
Κτήμα Τσέλεπου 189
Κτήμα Φουντή 77
Κτήμα Χαριτάτου 209
Κτήμα Χαρλαύτη 147
Κτήμα Χατζηβαρύτη 59
Κτήμα Χατζηγεωργίου 257
Κτήμα Χατζημικαλή 121
Κτήμα Χρυσοχόου 79

Limnos Organic Wines, Ι. Σαβ-
βόγλου – Π. Τσιβόλας 255

Μεθυμναίος Οίνος 247
Μποσινάκης Οινοποιία 179
Μπουτάρη Οινοποιητική Α.Ε.
69
Μυλωνάς Μικροοινοποιία 139

Νέστωρ Οινοποιητική Α.Ε. 155

Οίνοι Αδάμ 45
Οινοποιείο Αργατία 73
Οινοποιείο Château Nico Laza-
ridi 21
Οινοποιείο Δαλαμάρα 65
Οινοποιείο Διαμαντάκης 217
Οινοποιείο Δουλουφάκη 219
Οινοποιείο Ζαφειράκη 89
Οινοποιείο Gentilini 199
Οινοποιείο Καραβιτάκης 221
Οινοποιείο Κεχρής 51
Οινοποιείο Λαυκιώτη 153
Οινοποιείο Λύκος 113
Οινοποιείο Μακεδών 21
Οινοποιείο Μηλιαράκη – Μί-
νως 227
Οινοποιείο Μυλοποτάμου 49
Οινοποιείο Μωραϊτή 249
Οινοποιείο Παπαγιαννάκου 141
Οινοποιείο Στραταριδάκη 231
Οινοποιείο Silva Δασκαλάκη 215
Οινοποιείο Τετράμυθος 203
Οινοποιητική Μονεμβασιάς 191
Οινοποιία Αϊδαρίνη 41
Οινοποιία Α. Μεγαπάνος 137
Οινοποιία Αναστασία Φράγκου
145
Οινοποιία Αφινέ 239
Οινοποιία Βρυσιώτη 105
Οινοποιία Γαβαλά 245
Οινοποιία Διαμαντή 87
Οινοποιία Κορωνιώτη 177
Οινοποιία Λαφαζάνη 155
Οινοποιία Μανουσάκη –
Nostos Wines 225
Οινοποιία Παπαντώνη 183
Οινοποιία Παρπαρούση 205
Οινοποιία Ρους 233
Οινοποιία Semeli 181
Οινοποιία Τριανταφυλλοπούλου
253
Οίνωψ 17

Πύργος Μελά 115

Rouvalis Winery 207

Vakakis Wines 241

Winery Monsieur Nicolas 95

INDEX I: Wineries

Afianes Wines 239
Aidarini Winery 41
Alpha Estate 91
A. Megapanos Winery 137
Anastasia Fragou Winery 145
Argatia Winery 73
Armathos Wines 111
Arvanitidis Estate 43
Avantis Estate 117

Barafakas Estate 159
Bizios Estate 161
Bosinakis Winery 179
Boutari Winery SA 69

Canava Chryssou Tselepos San-
torini 189
CAVINO 195
Chateau Nico Lazaridi Winery
21
Chatzivariti Estate 59

Diamantakis Winery 217
Diamantis Winery 87
Domaine Costa Lazaridi 19
Domaine Dalamara 65
Domaine Evharis 125
Domaine Glinavos 85
Domaine Harlaftis 147
Domaine Karanika 101
Domaine Katsaros 97
Domaine Kikones 33
Domaine Mega Spileo 195
Domaine Michaelidi 25
Domaine Papagiannakos 141
Domaine Porto Carras 53
Domaine Sigalas 251
Domaine Skouras 185
Domaine Spiropoulos 187
Domaine Vassiliou 129
Domaine Xatzimichalis 121
Douloufakis Winery 219

Estate Argyros Winery 237
Estate Chatzigeorgiou 257
Estate Chrisohoou 79
Estate Foundi 77
Estate Raptis 171
Estate Theodorakakos 175

Gaia Wines 167
Gavalas Winery 245
Gentilini Winery & Vineyards 199

Haritatos Vineyards 209

Idaia Winery 213

Karavitakis Winery 221
Katogi Averoff 93
Kechris Winery 51
Koroniotis Winery 177
Ktima Biblia Chora 35, 47
Ktima Brintziki 201
Ktima Driopi 189
Ktima Gerovassiliou 47
Ktima G. Kokotos 131
Ktima Kir-Yianni 71
Ktima Tatsis 55
Ktima Voyatzis 83

Lafazanis Winery 155
Lafkiotis Winery 153
Lantides Estate 151

La Tour Melas 115
Limnos Organic Wines, I. Sav-
voglou – P. Tsioulos 255
Lykos Winery 113
Lyrarakis Wines 223

Manolesakis Estate – Gennima
Psychis 23
Manousakis Winery – Nostos
Wines 225
Mercouri Estate 197
Methymnaeos Organic Winery
247
Michalakis Estate 229
Miliarakis Winery – Minos Cre-
tan Wines 227
Mitravelas Estate 157
Monemvasia Winery 191
Montofoli Estate 109
Moraitis Winery 249
Muses Estate 107
Mylonas Winery 139
Mylopotamos Winery 49

Nemeion Estate 129
Nestor Winery S.A. 155

Oenogenesis Winery 37
Oenops Wines 17
Oenotria Land 19
Organic Vineyard D. Taralas –
Elinos S.A. 75
Organic Vineyards Papaioannou
165

Palivou Estate 163
Papantonis Winery 183
Parparoussis Winery 205
Pavlidis Estate 29
Pieria Eratini Estate 63
Pirgakis Estate 169

Rhous Winery 233
Rouvalis Winery 207
Roxani Matsa Estate 135

Samartzis Estate Wines 119
Semeli Winery 181
Silva Daskalaki Winery 215
Simeonidis Estate 31
Strataridakis Winery 231
Strofilia Wines 133

Tetramythos Winery 203
The Mackedon Winery 21
Theopetra Estate 99
Thymiopoulos Vineyards 67
Triantafyllopoulos Winery 253
Tsantali Vineyards & Winer-
ies 57
Tselepos Wines 189

Vakakis Wines 241
Vakirtzis Winery 127
Vassaltis Vineyards 243
Vineyard – Viniculture Sokos 143
Vourvoukelis Estate 15
Vriniotis Winery 105

Wine Art Estate 27
Winery Monsieur Nicolas 95
Wines of Adam 45
Zafeirakis Winery 89

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ II: Οινοποιοί

Αϊδαρίνης, Χρήστος 41
Αναστασίου, Γιάννης 195
Αντωνίου, Χάρης 125
Αρβανιτίδης, Θανάσης 43
Αργυρόπουλος, Παύλος 63
Αργυρός, Ματθαίος 237
Αστεριάδης, Νίκος 45
Αφιανές, Νίκος 239

Βακάκης, Νίκος 241
Βακιρτζής, Παναγιώτης 127
Βαλαμπούς, Γιάννης 243
Βασιλείου, Γιώργος 129
Βογιατζής, Γιάννης 83
Βολιτάκη, Καλλιόπη 213
Βουρβουκέλης, Γιώργος 15
Βруνιώτης, Κώστας 105

Γαβαλάς, Βαγγέλης 245
Γεροβασιλείου, Βαγγέλης 47
Γεωργιάδης, Παναγιώτης 73
Γκλίνας, Θωμάς 85
Γρηγοριάδου, Λένγκα 117

Δαλαμάρας, Κωστής 65
Δασκαλάκη, Ειρήνη 215
Διαμαντάκης, Ζαχαρίας 217
Διαμαντής, Δημήτρης 87
Δουλουφάκης, Νίκος 219

Επιφάνιος, Πατήρ 49

Ζαφειράκης, Χρήστος 89
Ζαχαρίας, Αθανάσιος 107

Θεοδωρακάκος, Γιώργος 175
Θυμιόπουλος, Απόστολος 67

Ιατρίδης, Άγγελος 91
Ιωάννου, Αλέξανδρος 93

Καλαϊτζίδης, Γιάννης 27
Κανελλακόπουλος, Βασίλης 197
Καραβιτάκης, Νίκος 221
Καρακώστα, Δανάη 109
Καρακώστα, Παύλος 109
Καραμήτρος, Γιώργος 95
Καρατζάς, Νίκος 17
Κατσαρός, Ευριπίδης 97
Κεχρής, Στέλιος 51
Κοκοτός, Γιώργος 131
Κοκοτού, Άννα 131
Κορωνιώτης, Κυριάκος 177

Λαδερός, Βασίλης 213
Λαζαρίδης, Κώστας 19
Λαζαρίδης, Φεδερίκος 21
Λάμπρου, Γιάννης 247
Λαμψίδης, Αχιλλέας 133
Λαντίδης, Σίμος 151
Λαυκιώτη, Αναστασία 153
Λαυκιώτη, Ιωάννα 153
Λαφαζάνης, Σπύρος 155
Λούλης, Γιώργος 111
Λύκος, Απόστολος 113
Λύκου, Αθηνά 113
Λυραράκης, Γιώργος 223

Μαλτέζος, Γιάννης 133
Μανουσάκη, Αλεξάνδρα 225
Μανσόλας, Δημήτρης 233
Μανωλεσάκης, Σταύρος 23
Μαρκαντωνάτος, Πέτρος 199
Μάτσα, Ρωξάνη 135
Μεγαπάνος, Αλέξανδρος 137
Μελάς, Κύρος 115
Μηλιαράκης, Νίκος 227
Μητραβέλας, Κωνσταντίνος 157

Μιχαηλίδης, Ιορδάνης 25
Μιχαλάκης, Γιώργος 229
Μούντριχας, Απόστολος 117
Μπαραφάκας, Χρήστος 159
Μπιζιός, Ηλίας 161
Μποσινάκη, Κατερίνα 179
Μποσινάκης, Σωτήρης 179
Μπουτάρης, Κωνσταντίνος 69
Μπουτάρης, Στέλλιος 71
Μπριντζίκη, Διονυσία 201
Μπριντζίκης, Διονύσης 201
Μυλωνάς, Σταμάτης 139
Μωραϊτης, Θεόδωρος 249

Νασιάκος, Λεωνίδας 181

Παλυβός, Γιώργος 163
Παλυβού, Βασιλική 163
Παλυβού, Ευαγγελία 163
Πάντος, Ανδρέας 63
Παπαγιαννάκος, Βασίλης 141
Παπαγιαννόπουλος, Παναγιώ-
της 203
Παπαδόπουλος, Γιάννης 27
Πασιγιάννου, Γιώργος 165
Παπαντώνης, Αντώνης 183
Παρασκευόπουλος, Γιάννης 167
Παρπαρούσης, Θανάσης 205
Παυλίδης, Χριστόφορος 29
Πυργάκης, Κώστας 169

Ράπτη, Ελένη 171
Ρούβαλης, Άγγελος 207

Σαμαρτζής, Πάνος 119
Σιγάλας, Πάρις 251
Σκούρας, Γιώργος 185
Σπανός, Αρίστος 203
Σπινθηροπούλου, Χαρούλα 73
Σπυρόπουλος, Επαμεινώνδας 187
Στέγγου, Υλιάννα 53
Στραταριδάκης, Κωστής 231
Συμεωνίδης, Πολυχρόνης 31
Σώκος, Αργύρης 143

Ταμιωλάκη, Μαρία 233
Ταράλα, Νικολέτα 75
Τάσσου, Βασίλης 33
Τάσσου, Μελίνα 33
Τάτσης, Περικλής 55
Τριανταφυλλοπούλου, Μαίρη 253
Τσακταρλής, Βασίλης 35
Τσάλκος, Μπάκης 37
Τσάνταλη, Ιωάννα 57
Τσέλεπος, Γιάννης 189
Τσιβόλας, Παντελής 255
Τσιλιλή, Ιωάννα 99
Τσιλιλής, Μάκης 99
Τσιμπίδη, Έλλη 191
Τσιμπίδης, Γιώργος 191

Φουντή, Γεωργία 77
Φουντής, Νίκος 77
Φράγκου, Αναστασία 145

Χαριτάτος, Χαρίτος 209
Χαριτάτου, Ιωάννα 209
Χαρλαύτης, Νίκος 147
Χάρτμαν-Καρανίκα, Λαυρέντης
101
Χατζηβαρύτες, Βαγγέλης 59
Χατζηγεωργίου, Θέμης 257
Χατζημικαήλης, Δημήτρης 121
Χρυσόχοου, Κείμεν 79

INDEX II: Winemakers

Afianes, Nikos 239
Aidarinis, Christos 41
Anastassiou, Yiannis 195
Antoniu, Haris 125
Argyropoulos, Pavlos 63
Argyros, Matthew 237
Arvanitidis, Thanasis 43
Asteriadis, Nikos 45

Barafakas, Christos 159
Bizios, Ilias 161
Bosinaki, Katerina 179
Bosinakis, Sotiris 179
Boutaris, Constantine 69
Boutaris, Stellios 71
Brintziki, Dionysia 201
Brintzikis, Dionysis 201

Chatzigeorgiou, Themis 257
Chatzivaritis, Vangelis 59
Chrisochoos, Keimis 79

Dalamaras, Kostis 65
Daskalaki, Irini 215
Diamantakis, Zacharias 217
Diamantis, Dimitris 87
Douloufakis, Nikos 219

Epiphanius, Father 49

Foundi, Georgia 77
Foundis, Nikos 77
Fragou, Anastasia 145

Gavalas, Vangelis 245
Georgiadis, Panagiotis 73
Gerovasiliou, Vangelis 47
Glinavos, Thomas 85
Grigoriadou, Lenga 117

Haritatos, Haritos 209
Haritatu, Ioanna 209
Harlaftis, Nikos 147
Hartman-Karanika, Laurens 101
Hatzimichalis, Dimitris 121

Iatridis, Angelos 91
Ioannou, Alexandros 93

Kalaintzidis, Yiannis 27
Kanellakopoulos, Vassilis 197
Karakosta, Danae 109
Karakostas, Pavlos 109
Karamitros, George 95
Karatzas, Nikos 17
Karavitakis, Nikos 221
Katsaros, Evripidis 97
Kechris, Stelios 51
Kokotos, Yorgos 131
Kokotou, Anna 131
Koroniotis, Kyriakos 177

Lafazanis, Spyros 155
Lafkioti, Anastasia 153
Lafkioti, Ioanna 153
Lambrou, Yiannis 247
Lampsidis, Achilleas 133
Lantides, Simos 151
Lazaridis, Costas 19
Lazaridis, Federikos 21
Loulis, George 111
Lykos, Apostolos 113
Lykou, Athena 113
Lyrarakis, George 223

Maltezos, Yiannis 133
Manolesakis, Stavros 23
Manousaki, Alexandra 225

Mansolas, Dimitris 233
Markantonatos, Petros 199
Matsa, Roxani 135
Megapanos, Alexandros 137
Melas, Kyros 115
Michaelidis, Iordanis 25
Michalakis, George 229
Miliarakis, Nikos 227
Mitravelas, Konstantinos 157
Moraitis, Thodoris 249
Mountrichas, Apostolos 117
Mylonas, Stamatis 139

Nasiakos, Leonidas 181

Palivos, George 163
Palivou, Evangelia 163
Palivou, Vassiliki 163
Pantos, Andreas 63
Papadopoulos, Yiannis 27
Papagiannakos, Vassilis 141
Papagiannopoulos, Panagiotis 203
Papaioannou, George 165
Papantonis, Antonis 183
Paraskevopoulos, Yiannis 167
Parparoussis, Thanassis 205
Pavlidis, Christoforos 29
Pirgakis, Kostas 169

Rapti, Eleni 171
Rouvalis, Angelos 207

Samartzis, Panos 119
Sigalas, Paris 251
Simeonidis, Polychronis 31
Skouras, George 195
Sokos, Argyris 143
Spanos, Aristos 203
Spinthiropoulou, Haroula 73
Spiropoulos, Epameinondas 187
Steggou, Iliana 53
Strataridakis, Kostis 231

Tamiolaki, Maria 233
Tarala, Nikoleta 75
Tassou, Melina 33
Tassou, Vassilis 33
Tatsis, Periklis 55
Theodorakakos, George 175
Thymiopoulos, Apostolos 67
Triantafyllopoulou, Mary 253
Tsaktsarlis, Vassilis 35
Tsalkos, Bakis 37
Tsantali, Ioanna 57
Tselepos, Yiannis 189
Tsilili, Ioanna 99
Tsililis, Makis 99
Tsimpidi, Elli 191
Tsimpidis, George 191
Tsioulos, Pantelis 255

Vakakis, Nikos 241
Vakirtzis, Panagiotis 127
Valambous, Yiannis 243
Vassiliou, George 129
Vassilis, Laderos 213
Volitaki, Kalliope 213
Vourvoukelis, Giorgos 15
Voyatzis, Yiannis 83
Vriniotis, Kostas 105

Zafeirakis, Christos 89
Zaharias, Athanasios 107



Κατερίνα Μίχου

KATERINA MICHOU

photographer

Η Κατερίνα Μίχου αποφοίτησε από την Ανωτάτη Σχολή Καλών Τεχνών (ΑΣΚΤ) της Αθήνας το 2006. Έκτοτε, έχει συμμετάσχει με έργα της σε ομαδικές εκθέσεις καλλιτεχνών και κατά το χρονικό διάστημα 2008-2010 εκπόνησε το μάστερ της με θέμα «Η Τέχνη στον δημόσιο χώρο» στο Πανεπιστήμιο του Μπόλτον στην Αγγλία.

Έχει εργαστεί στη δημόσια εκπαίδευση ως εικαστικός καθώς και στο Υπουργείο Πολιτισμού με αντικείμενο την εικονογράφηση και στο Ταμείο Αρχαιολογικών Πόρων & Απαλλοτριώσεων (ΤΑΠΑ) με αντικείμενο τη δημιουργία πιστών αντιγράφων αγαλμάτων.

Ασχολείται επαγγελματικά με τη φωτογραφία – έχει εργαστεί ως φωτογράφος παιδικού πορτρέτου και έχει συμμετάσχει σε ομαδικές εκθέσεις φωτογραφίας.

Παράλληλα με την ενσασόλησή της με τη ζωγραφική και τη φωτογραφία, σήμερα εργάζεται στην εταιρεία Sandside studios στην παραγωγή ήχου και εικόνας.

Είναι παντρεμένη και έχει μία κόρη.

Katerina Michou graduated from the Athens School of Fine Art in 2006. Since then, she has participated in numerous group shows and received a Master's degree from the University of Bolton, with a thesis on "Art in public spaces".

She has taught Art in state schools and also worked in the Greek Ministry of Culture as an illustrator and the Archaeological Proceeds Fund creating statue replicas.

She is also a professional photographer, specialising in children's portraiture; she has participated in numerous photography exhibitions.

In addition to her ongoing work as an artist and photographer, she currently works for Sandside Studios as a sound and image producer.

She is married and has one daughter.

*Οι παρακάτω οινοποιοί
δε φωτογραφήθηκαν από την Κατερίνα Μίχου:*

Αργυρός, Ματθαίος (σ. 236)
Βακάκης, Νίκος (σ. 240)
Ζαφειράκης, Χρήστος (σ. 88)
Λαζαρίδης, Φεδερίκος (σ. 20)
Μποσινάκη, Κατερίνα – Μποσινάκης, Σωτήρης (σ. 178)
Μπριντζίκη, Διονυσία – Μπριντζίκης, Διονύσης (σ. 200)
Παρπαρούσης, Θανάσης (σ. 204)
Σπινθηροπούλου, Χαρούλα (σ. 72)

*The following winemakers
were not photographed by Katerina Michou:*

Argyros, Matthew (p. 236)
Vakakis, Nikos (p. 240)
Zafeirakis, Christos (p. 88)
Lazaridis, Federikos (p. 20)
Bosinaki, Katerina – Bosinakis, Sotiris (p. 178)
Brintziki, Dionysia – Brintzikis, Dionysis (p. 200)
Parparoussis, Thanassis (p. 204)
Spinthiropoulou, Haroula (p. 72)

Μαρία Τζίτζη
MARIA TZITZI
author



Maria Tzitzzi graduated from the chemistry department of the University of Athens, having specialised in oenology and environmental chemistry. She runs her own laboratory in the centre of Athens, where she provides services as an oenology advisor and chemist.

She has more than twenty years' experience in education as a certified oenology tutor, and she works at the Le Monde Institute of Hospitality & Tourism, where she is responsible for the wine sector.

She is a wine taster with over sixty participations in international wine competitions, as a judge, as a member of the organising committee, or representing the OIV.

She works with the Italian National Organisation of Wine Tasters (ONAV, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino), where she teaches seminars about the Greek vineyard.

For twelve years, she was an elected member of the Greek Enologists Association and its representative at the International Union of Oenologists.

She has published the books *Oenology Principles: The Art Of the Sommelier*, *Bizarre Wines of the World* —translated in English and French—, *Wine treasure of Santorini*, and the novels *Dark Cellar*, (awarded the Gourmand Award in 2012); and *Like wine* (awarded the OIV award in 2015). The last two novels have also received an award by the Hellenic Literature Association.

Her articles have appeared in magazines, newspapers and on the internet.

She holds the title of Knight of Agriculture of the French Republic and is a member of the International Federation of Wine Journalists and Writers (FIJEW).

Η Μαρία Τζίτζη είναι απόφοιτος του Χημικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Αθηνών με ειδικευση στην οινολογία και τη χημεία περιβάλλοντος. Εργάζεται ως ελεύθερος επαγγελματίας, διατηρώντας τα τελευταία τριάντα πέντε χρόνια χημικό και οινολογικό εργαστήριο στο κέντρο της Αθήνας, όπου παρέχει υπηρεσίες ως σύμβουλος οινολόγος και χημικός.

Είναι πιστοποιημένη καθηγήτρια στην εκπαίδευση ενηλίκων, με εικοσαετή πείρα, και συνεργάζεται με τον Εκπαιδευτικό Όμιλο Τουριστικών Επαγγελματιών Le Monde, στον οποίο και είναι υπεύθυνη για θέματα οίνου.

Είναι γευσισγνώστρια με περισσότερες από εξήντα συμμετοχές σε διεθνείς διαγωνισμούς κρασιού, είτε ως κριτής είτε ως μέλος της οργανωτικής επιτροπής είτε ως εκπρόσωπος του Διεθνούς Οργανισμού Οίνου και Αμπέλου.

Συνεργάζεται με την Εθνική Ένωση Γευσισγνωστών της Ιταλίας (ONAV-Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) όπου και παραδίδει σεμινάρια για τον Ελληνικό Αμπελώνα.

Διατέλεσε για δώδεκα χρόνια εκλεγμένο μέλος της Ένωσης Ελλήνων Οινολόγων και εκπρόσωπός της στη Διεθνή Ένωση Οινολόγων.

Έχει συγγράψει τα βιβλία «Στοιχεία οινολογίας – Η τέχνη του οινοχόου», «Του κόσμου τα παράξενα κρασιά» —έχει μεταφραστεί στα γαλλικά και τα αγγλικά—, «Wine treasure of Santorini» καθώς και τα μυθιστορήματα «Σκοτεινό κελάρι», «Σαν κρασί» και «Φλαμπέ – Η εκδίκηση των αστεριών». Τα μυθιστορήματα «Σκοτεινό κελάρι» και «Σαν κρασί» έχουν βραβευθεί από την Πανελλήνια Ένωση Λογοτεχνών, με το πρώτο να έχει επίσης κερδίσει το Gourmand Award και το δεύτερο, το Βραβείο του Διεθνούς Οργανισμού Οίνου και Αμπέλου.

Άρθρα της δημοσιεύονται κατά καιρούς σε περιοδικά, εφημερίδες και στο διαδίκτυο.

Το 2014 τιμήθηκε από το Γαλλικό Κράτος με τον τίτλο του Ιππότη «Chevalier du Merite Agricole» και είναι μέλος της Διεθνούς Ένωσης Δημοσιογράφων και Συγγραφέων του Κρασιού (FIJEW).