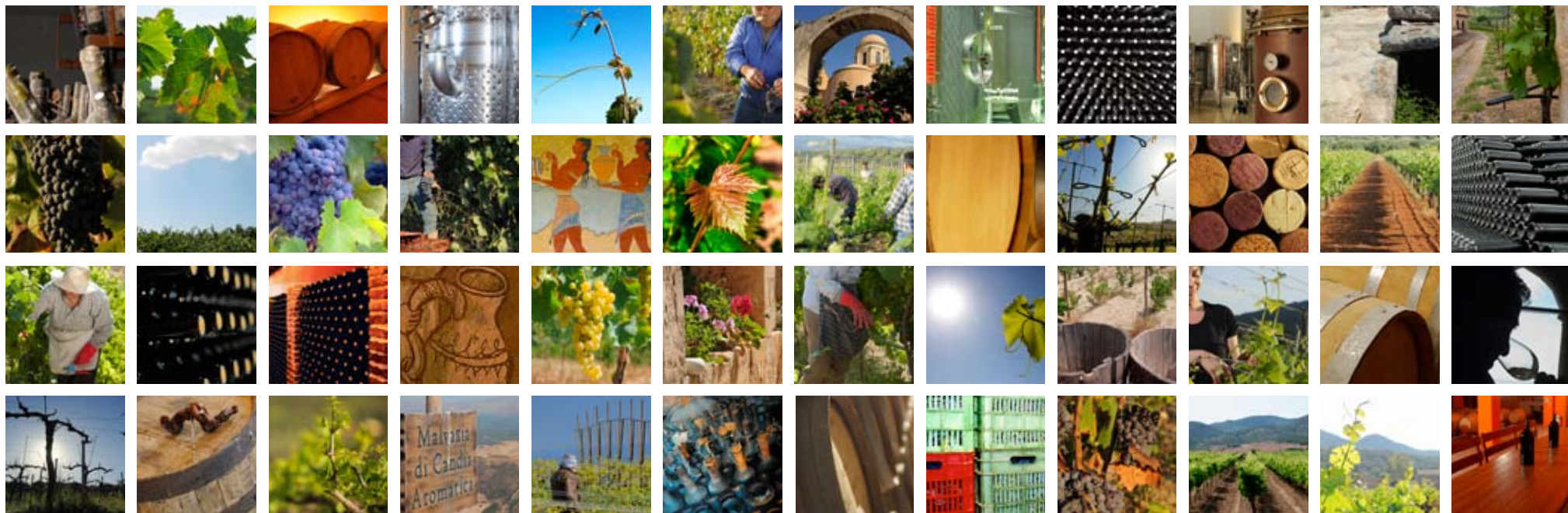





Wines of Crete
 A sense of place



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ :

Η σύγχρονη οινική Κρήτη:			
Μια επανάσταση χωρίς προηγούμενο.....	4		
Και εγένετο... οίνος!.....	6	ΡΕΘΥΜΝΟ:	Κτήμα Μιχαλάκη.....52
Γη ευλογημένη, με ανθρώπους αυθεντικούς.....	10	Αμπελώνες Οικογένειας Ζουμπεράκη.....30	Κτήμα Πατεριανάκη.....54
Γηγενείς ποικιλίες του κρητικού αμπελώνα Διεθνείς ποικιλίες με... άρωμα Κρήτης.....	12	Οινοποιείο Κλάδος.....32	Κτήμα Ταμιωλάκη.....56
ΧΑΝΙΑ:		ΗΡΑΚΛΕΙΟ:	Λυραράκης.....58
Ιερά Μονή Αγίας Τριάδος.....	14	Οινοποιείο Αλεξάκη.....34	Mediterra Οινοποιητική - Creta Olympias A.E.....60
Ανώσκελη Α.Β.Ε.Ε.....	16	Silva Δασκαλάκη.....36	Μίνως – Οινοποιείο Μηλιαράκη.....62
Αμπελώνες Καραβιτάκη.....	18	Οινοποιείο Διαμαντάκης.....38	Μπουτάρης Οινοποιητική - Κτήμα Φανταζομέτοχο.....64
Κτήμα Λουπάκη.....	20	Οινοποιείο Δουλουφάκης.....40	Οινοποιείο Στραταριδάκη.....66
Οινοποιία Μανουσάκη - Nostos Wines.....	22	Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηρακλείου.....42	Οινοποιείο Στυλιανού.....68
Οινοποιείο Ντουράκης.....	24	Ένωση Πεζών.....44	Κρασιά Τιτάκης.....70
Οινοποιείο Ντουρουντάκη.....	26	Οινοποιείο Ευφροσύνη.....46	ΛΑΣΙΘΙ:
Οινοποιείο Πνευματικάκη.....	28	Ιδαία Οινοποιητική.....48	Ιερά Μονή Τοπλού.....72
		Κτήμα Ζαχαριουδάκη.....50	Χάρτης.....74

Η σύγχρονη οινική Κρήτη: Μια επανάσταση χωρίς προηγούμενο

Η Κρήτη είναι τόπος ευλογημένος. Το διαπιστώνει κανείς στα τοπία που βλέπει, στα αγαθά που καταναλώνει και βέβαια στα κρασιά που πίνει. Και αν για τα δύο πρώτα η Κρήτη έχει δημιουργήσει φήμη από παλιά, για τα τελευταία μπορεί να υπερηφανεύεται μόλις τα τελευταία χρόνια. Και όχι απλώς να υπερηφανεύεται, αλλά να αναδεικνύει τον αμπελώνα της ως έναν από τους πλέον ενδιαφέροντες της Ελλάδας, αλλά και ολόκληρης της Ευρώπης.

Φυσικά η Κρήτη μπορεί να γεμίσει πολλούς τόμους οινικής ιστορίας, αφού ήδη από τη μινωική περίοδο το κρασί ήταν ένα από τα σπουδαιότερα αγαθά της. Περίτρησε απόδειξη οι ληνοί που έχουν βρεθεί διάσπαρτοι στο νησί, πολλοί εκ των οποίων έχουν ηλικία χιλιετιών! Αυτή μάλιστα η θέση του κρασιού ως σημαντικού στοιχείου γαστρονομίας και πολιτισμού συνεχίστηκε καθ' όλη τη διάρκεια της μακραίωνης και πολυτάραχης ιστορίας της. Βέβαια η αλήθεια είναι ότι, παρά το μοναδικό τους χαρακτήρα, τα κρασιά του νησιού δεν είχαν τις τελευταίες δεκαετίες τη φήμη και το κύρος που είχαν στην αρχαιότητα. Αν και αυτό εν μέρει οφείλεται σε διάφορους λόγους, όπως την έλευση της φυλλοξήρας, η βασικότερη αιτία πρέπει να αναζητηθεί στην τάση της εποχής, που στην Ελλάδα ήταν η παραγωγή μεγάλων όγκων

φτηνού προϊόντος, χωρίς αξιώσεις για κρασιά υψηλής ποιότητας. Όλα τα παραπάνω βέβαια έχουν μετατραπεί σε λάβα και σκόνη μετά την οινική έκρηξη που έχει λάβει χώρα την τελευταία εικοσαετία. Μια πραγματική οινική επανάσταση χωρίς προηγούμενο, το φιτίλι της οποίας άναψαν οι νέοι παραγωγοί σε όλα τα μήκη και τα πλάτη του νησιού. Έχοντας αποφοιτήσει από τις σπουδαιότερες οινολογικές σχολές και αποκτώντας εμπειρίες σε μυθικά οινοποιεία ανά τον κόσμο, η νέα γενιά των οινοπαραγωγών εκμεταλλεύεται το ευλογημένο κλίμα του νησιού για να προσφέρει εξαιρετικά κρασιά για κάθε γούστο και στυλ. Η σκληρή δουλειά μοιραία δεν θα μπορούσε παρά να ξεκινήσει από το αμπέλι, το οποίο πλέον καλλιεργείται με τρόπο επιστημονικό, αλλά και φιλικό





προς το περιβάλλον. Την ίδια στιγμή χαρακτηριστικές ποικιλίες που κινδύνευαν με εξαφάνιση όχι μόνο διασώθηκαν, αλλά φυτεύτηκαν στα κατάλληλα αμπελοτόπια απολαμβάνοντας τις χειρωνακτικές φροντίδες εξειδικευμένων αμπελοκαλλιεργητών.

Μπορεί η έκταση και οι στρεμματικές αποδόσεις του κρητικού αμπελώνα να μην επιτρέπουν την παραγωγή σε μεγάλες ποσότητες, εγγυώνται ωστόσο την υψηλή ποιότητα των σταφυλιών. Και αυτή η ποιότητα μεταυσιώνεται σε υπέροχα κρασιά, με την αρωγή του πλέον σύγχρονου οινολογικού εξοπλισμού, που αποτελεί κοινό παρονομαστή σε όλα τα ποιοτικά οινοποιεία.

Αυτή η «κοσμοπολίτικη» διάθεση ωστόσο δεν έχει τελικά ως αποτέλεσμα υγιή και τεχνολογικά άρτια, πλην απρόσωπα προϊόντα. Αντίθετα, οι σπου-

δαίοι οινοποιοί «πάτησαν» στην παράδοση και στην πολύτιμη οινική τους κληρονομιά και ανέδειξαν με τρόπο πρωτόγνωρο τη σπουδαία φυσιολογική των κρασιών του νησιού. Επέτρεψαν έτσι στον κόσμο να γνωρίσει και να απολαύσει τον πολύτιμο θησαυρό των γηγενών ποικιλιών, αλλά και την ιδιαίτερη έκφραση των διεθνών καταξιωμένων σταφυλιών που ευδοκούν στο μοναδικό *terroir* του νησιού. Το Κοτσιφάλι, το Λιάτικο, το Βιδιανό, αλλά και το Cabernet Sauvignon, το Syrah και το Chardonnay διαθέτουν ένα ανεξάντλητο καλειδοσκόπιο χρωμάτων, αρωμάτων και γεύσεων που προσφέρουν αξέχαστες συγκινήσεις σε κάθε οινόφιλο.

Έτσι, κάθε άλλο παρά τυχαίες είναι οι αμέτρητες διακρίσεις των κρητικών κρασιών στους πλέον έγκυρους και απαιτητικούς διεθνείς διαγωνισμούς και

οι διθυραμβικές κριτικές που αυτά λαμβάνουν από τους σπουδαιότερους οινοκριτικούς εντός και εκτός συνόρων.

Υπάρχουν πολλοί τρόποι να ανακαλύψει κανείς αυτόν το συναρπαστικό αμπελώνα: να ενημερωθεί για την πανάρχαια ιστορία του, να περιηγηθεί στους πανέμορφους οινικούς δρόμους, να επισκεφθεί τα φιλόξενα οινοποιεία, μα πάνω από όλα να απολαύσει τα υπέροχα κρασιά του. Κρασιά που προέρχονται από χαρακτηριστικούς τόπους και δημιουργούνται με πραγματικό πάθος. Μεγάλα κρασιά από μικρούς παραγωγούς, που με την ποιότητά τους μιλούν στο μυαλό και με τη μοναδικότητά τους στην ψυχή κάθε εραστή του εκλεκτού οίνου.



Και εγένετο... οίνος!

Η ιστορία του αμπελιού χάνεται στα βάθη των αιώνων. Αρκεί να αναλογιστούμε ότι κουκούτσια αγριοστάφυλων έχουν βρεθεί ακόμη και σε σπηλιές που κατοικήθηκαν από νομαδικά προϊστορικά φύλα... Πριν από την εποχή των παγετώνων η άμπελος ευδοκίμωσε στην πολική ζώνη. Οι παγετώνες όμως περιόρισαν την εξάπλωσή της, ωθώντας διάφορα είδη άγριων αμπέλων προς θερμότερες ζώνες, όπως η κεντρική και ανατολική Ασία, η κεντρική και νότια Ευρώπη, αλλά και η ευρύτερη περιοχή του νότιου Καυκάσου. Εκεί γεννήθηκε το είδος «Άμπελος η Οινοφόρος» (*Vitis vinifera*), που σήμερα σε διάφορες ποικιλίες του καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά. Η τέχνη της αμπελουργίας εικάζεται ότι ξεκίνησε με την αγροτική επανάσταση γύρω στο 5000 π.Χ. Από τους πρώτους γνωστούς αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι Άριοι (πρόγονοι των Περσών και των Ινδών που ζούσαν στην περιοχή Καυκάσου-Κασπίας), οι σημαντικοί λαοί και οι Ασσύριοι. Το κρασί μάλιστα εκείνη την εποχή ήταν γνωστό ακόμη και στην αρχαία Κίνα! Κατόπιν οι τέχνες της αμπελουργίας και της οινοποίησης πέρασαν στους Αι-

γύπτιους, στους λαούς της Παλαιστίνης, της Φοινίκης και στους Έλληνες.

Η Αίγυπτος είχε μακρά παράδοση στην οινοποιία, η οποία ξεκινά πριν από το 4000 π.Χ.: οι αρχαίοι Αιγύπτιοι διέθεταν ακόμη και μηχανικά πιεστήρια, ενώ έχουν βρεθεί αμφορείς της Νέας Δυναστείας (1600-1100 π.Χ.) στους οποίους αναγράφονται η προέλευση, η σοδειά και ο οινοποιός...

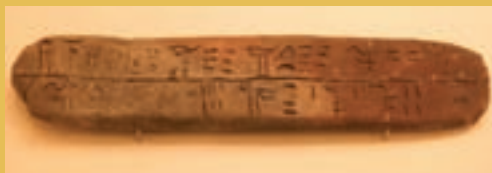
Στη Μεσοποταμία γύρω στο 1700 π.Χ. ο Βαβυλώνιος βασιλιάς Χαμουραμπί είχε θεσπίσει νομοθεσία για την τιμή του κρασιού, αλλά και για το ότι αυτό έπρεπε να καταναλώνεται μόνο το διάστημα μετά τον τρύγο (η παλαιώση προφανώς ήταν κάτι άγνωστο για την εποχή...). Παρά τη μακρά παράδοσή τους, οι λαοί αυτοί γρήγορα έχασαν τη φήμη των σπουδαίων οινοποιών, πράγμα που πιθανότατα οφείλεται στο ότι το αμπέλι έδινε καλύτερες ποικιλίες σε μεσογειακά κλίματα, όπως της Φοινίκης και της Ελλάδας.

Οι σημαντικοί λαοί της ανατολικής Μεσογείου γνώρισαν το κρασί από τα πρώτα χρόνια, αν κρίνουμε από τις πολυάριθμες αναφορές της Παλαιάς Διαθήκης σε αυτό. Η σημασία του μάλιστα ήταν τόσο μεγάλη για την κοινωνι-

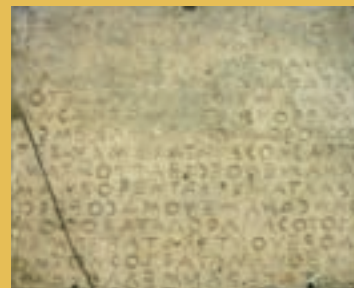
κή ζωή, αν αναλογιστούμε ότι ο Ιησούς Χριστός πραγματοποίησε το πρώτο θαύμα του στην Κανά της Γαλιλαίας, μετατρέποντας το νερό σε κρασί, ώστε να μπορέσει να συνεχιστεί ο γάμος στον οποίο ήταν προσκεκλημένος.

Οι Φοίνικες ήταν ξακουστοί οινοποιοί, αλλά και έμποροι: φοινικικοί αμφορείς για κρασί έχουν βρεθεί σχεδόν σε κάθε περιοχή της ανατολικής και της κεντρικής Μεσογείου. Ένα από τα πρώτα μεγάλα κέντρα θαλάσσιου οινεμπορίου ήταν η Τύρος.

Οι Έλληνες ανέπτυξαν ιδιαίτερα την οινοποιία, σχεδόν μονοπωλώντας την αγορά για αιώνες. Γνώρισαν το κρασί πιθανότατα από την αρχή της εγκατάστασής τους στο σημερινό τους τόπο. Δεν είμαστε ακόμη βέβαιοι από πού διδάχτηκαν την τέχνη της οινοποίησης, σύμφωνα όμως με μια από τις επικρατέστερες θεωρίες, την έμαθαν από τους ανατολικούς λαούς (Φοίνικες ή Αιγύπτιους) με τους οποίους είχαν ανεπτυγμένες εμπορικές σχέσεις, ιδίως οι Μινωίτες.



wine



Το κρασί στο επίκεντρο του πρώτου ευρωπαϊκού πολιτισμού

Κρήτη... «Η γη στη μέση της θάλασσας που έχει το χρώμα του κρασιού...», κατά τον Όμηρο.

Όμως, η ιστορία του κρασιού στην Κρήτη και οι δεσμοί του με το νησί έχουν τις ρίζες τους πολύ πιο παλιά, πριν ακόμη και από τα ομηρικά έπη. Εδώ και περίπου έναν αιώνα οι ανασκαφές στην Κρήτη του διεθνούς φήμης αρχαιολόγου sir Arthur Evans έφεραν στο φως το θαύμα του Μινωικού Πολιτισμού. Στο παλάτι της Κνωσού, το αρχαιότερο αρχιτεκτονικό μνημείο στην Ευρώπη, ανακαλύφθηκαν πολυτελή τετράωροφα κτίρια με παροχές τέτοιες, που η υπόλοιπη Ευρώπη θα αποκτούσε αρκετές χιλιετίες αργότερα... Ο Έβανς εντυπωσιάστηκε τόσο από το επίπεδο διαβίωσης των αρχαίων Κρητών, που τους εκθίαζε πολύ συχνά σε πρωτοσέλιδα άρθρα του στα δημοφιλέστερα έντυπα του κόσμου. Στις πολύχρωμες τοιχογραφίες των μινωικών παλατιών απεικονίζεται μια ζωή γεμάτη δημιουργικότητα, καλαισθησία, αλλά και σε απόλυτη αρμονία με το φυσικό περιβάλλον.

Οι Μινωίτες καλλιεργούσαν τη γη τους και γεύονταν αυτά που απλόχερα τους προσέφερε. Στις εκατοντάδες πινακίδες που έφερε στο φως η αρχαιολογική σκαπάνη βλέπουμε μια ακμάζουσα οικονομία με γεωργικές, κτηνοτροφικές και εμπορικές δραστηριότητες. Μεταξύ των προϊόντων που καλλιεργούσαν με επιτυχία και εμπορευόνταν οι αρχαίοι Κρήτες ξεχωρίζουμε το λάδι, τα σιτηρά, αλλά και το κρασί.

Το αμπέλι καλλιεργείται συστηματικά στην Κρήτη εδώ και περίπου 4.000 χρόνια! Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι το αρχαιότερο πατητήρι σταφυλιών, ηλικίας μεγαλύτερης των 3.500 ετών, έχει ανακαλυφθεί στην περιοχή του Βαθύπετρου. Από τον Όμηρο γνωρίζουμε πως τα κρητικά κρασιά ήταν ξακουστά σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο. Πέρα από το ηλικίας 3.500 ετών πατητήρι, εντυπωσιακοί αμφορείς, τεράστιοι υπόγειοι χώροι αποθήκευσης, σχετικές απεικονίσεις σε όλα τα μινωικά ανάκτορα, αλλά και αναρίθμητες καταχωρίσεις για μεγάλες ποσότητες κρασιού στα μινωικά αρχεία σηματοδοτούν όχι μόνο τον κεντρικό ρόλο που έπαιζε το κρασί στη ζωή του νησιού, αλλά και το υψηλό επίπεδο γνώσης των Μινωιτών για αυτό.

Όμως το κρητικό κρασί δεν μένει αυστηρά στο νησί. Ταξιδεύει... Οι Μινωίτες, με τα πλοία τους γεμάτα με τα προϊόντα της κρητικής γης, γυρίζουν όλη τη Μεσόγειο. Έτσι, φθάνουν στην αυλή του ισχυρότερου άνδρα του αρχαίου κόσμου, του Αιγύπτιου φαραώ: σε αιγυπτιακές τοιχογραφίες βλέπουμε Κρήτες να καταφθάνουν με τα πλοία τους στα αιγυπτιακά λιμάνια. Ανάμεσα στα εμπορεύματα διακρίνονται και αμφορείς, που πιθανότατα ήταν γεμάτοι κρητικό κρασί. Στο ναυάγιο ενός τέτοιου πλοίου, το οποίο ανακάλυψαν οι αρχαιολόγοι στα ανοιχτά της Τουρκίας, βρέθηκε ένας τέτοιος αμφορέας, ακόμη σφραγισμένος και γεμάτος με κρασί, ηλικίας πάνω από 3.000 ετών.

Η καλλιέργεια του αμπελιού και η παραγωγή κρασιού στην Κρήτη συνεχίζονται ασαμάτητα στη διάρκεια των αιώνων. Στον «Κώδικα της Γόρτυνας», το αρχαιότερο νομικό κείμενο στην Ευρώπη, βλέπουμε πρώτη φορά μια σειρά από κανόνες για την καλλιέργεια του αμπελιού.



Η Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία κατακτά την Κρήτη και το κρητικό κρασί τη Ρώμη...

Όταν μερικούς αιώνες αργότερα η Κρήτη γίνεται επαρχία της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, οι Ρωμαίοι συνειδητοποιούν ότι οι ανάγκες τους σε κρασί –το οποίο αγαπούν ιδιαίτερα– είναι τόσο μεγάλες, που δεν καλύπτονται από τα αμπέλια της ιταλικής χερσονήσου. Η λύση ακούει τελικά στο όνομα Κρήτη... Οι πεδιάδες και οι λόφοι της μετατρέπονται σταδιακά σε τεράστιους αμπελώνες, ενώ οι Κρήτες οινοποιοί βελτιώνουν όλο και περισσότερο τις μεθόδους οινοποίησης και παράγουν άριστα γλυκά κρασιά, τα οποία, μέσω της Ρώμης, κατακτούν όλο τον τότε γνωστό κόσμο.

Πολλοί Έλληνες και Λατίνοι συγγραφείς της εποχής εκθειάζουν τον κρητικό οίνο, ο οποίος θεωρείται πως διαθέτει και φαρμακευτικές ιδιότητες. Οι πολυάριθμοι κρητικοί αμφορείς που έχουν βρεθεί είναι αδιαμφισβήτητοι μάρτυρες αυτής της αρχαίας εμπορικής επιτυχίας. Ένας μάλιστα από αυτούς, που ανακαλύφθηκε στην Πομπηία, γράφει ακόμη στο στόμιό του, στα

Λατινικά, «CRET EXC», που, σύμφωνα με τους ειδικούς, σημαίνει «Εξαιρετικός Κρητικός Οίνος».

Τα μεταχριστιανικά χρόνια

Η χριστιανική παράδοση αρχίζει σιγά σιγά να επιβάλλεται στον κόσμο και το άστρο της παγανιστικής Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας να δύει. Το κρασί όμως διατηρεί τη σημαντική θέση που έχει στη ζωή των ανθρώπων. Η Ελλάδα, αλλά και όλος σχεδόν ο μεσογειακός κόσμος, ενσωματώνεται στη Βυζαντινή Αυτοκρατορία, την πρώτη χριστιανική υπερδύναμη η οποία αρχίζει να δημιουργείται.

Η Κρήτη εμπλέκεται σε μια σειρά από πολέμους και ταραχές που δεν ευνοούν την καλλιέργεια του αμπελιού και την οινοπαραγωγή. Τελικά κατακτάται από τους Βενετούς το 1204. Στη βυζαντινή Ελλάδα η παραγωγή και ιδιαίτερα η εξαγωγή του κρασιού γνωρίζουν κάμψη. Η Κρήτη όμως, εκμεταλλευόμενη τόσο την ασφάλεια, όσο και τα εμπορικά δίκτυα που προ-

σφέρουν οι Βενετοί, ξεκινά τη δεύτερη –και μεγαλύτερη– στη μακραίωνη ιστορία της επέλαση στις αγορές κρασιού της Ευρώπης.

Η κρητική οινοποιία και οι εξαγωγές ανθούν υπό την κυριαρχία των Βενετών. Το 1415 εξάγονται περισσότερα από 20.000 βαρέλια οίνου εξαιρετικής ποιότητας κάθε χρόνο. Ενάμιση αιώνα αργότερα οι εξαγωγές φθάνουν τα 60.000 βαρέλια.

Το 1669 η Κρήτη κατακτάται από τους Οθωμανούς. Για τους επόμενους δύο αιώνες η εικόνα της παραγωγής κρασιού στην Κρήτη δεν είναι ξεκάθαρη, όμως η απαγόρευση της κατανάλωσης αλκοόλ από το Ισλάμ δεν μπορεί παρά να είχε αρνητικές συνέπειες. Η παραγωγή μειώνεται, ενώ η επαφή με τις αγορές της Δύσης γνωρίζει φθίνουσα πορεία. Παρ' όλα αυτά, δεν είναι λίγες οι φορές που ακόμη και οι ανώτατοι θρησκευτικοί και πολιτικοί ηγέτες των Οθωμανών, οι σουλτάνοι, υποκύπτουν στα θέλγητρα αυτού του εξαιρετικού ποτού.



Το κρητικό κρασί στον 20ό αιώνα

Η Κρήτη απελευθερώνεται από τον οθωμανικό ζυγό στα τέλη του 19ου αιώνα. Η νέα και αρκετά προοδευτική, ανεξάρτητη διοίκηση του νησιού προωθεί με όλες τις δυνάμεις της την αναδιοργάνωση και τον εκσυγχρονισμό της αγροτικής παραγωγής. Έτσι, ξεκινά και η αναγέννηση της οινοπαραγωγής. Στη διεθνή έκθεση που οργανώνεται στα Χανιά στις αρχές του 20ού αιώνα για να προβάλει τα νέα κρητικά προϊόντα στις αγορές της Δύσης βραβεύονται για την ποιότητα των κρασιών τους 18 οινοποιοί.

Το 1913 η Κρήτη προσαρτάται στο ελληνικό κράτος. Όμως η ταραγμένη ιστορία της Ελλάδας τις επόμενες δεκαετίες, με τους αλληπάλληλους πολέμους, δεν ευνοεί τις εξαγωγές, γεγονός που επηρεάζει ιδιαίτερα το κρασί. Παρά τις δύσκολες συνθήκες όμως, η κρητική οινοποιητική παράδοση επιβιώνει στα δύσκολα αυτά χρόνια μέσα από τη βασική της μονάδα: την οικογένεια. Ακόμη και σήμερα πολλές από τις σύγχρονες επιχειρήσεις που

φτιάχνουν και εξάγουν τα κρασιά αυτά, που γίνονται ολόένα και πιο γνωστά στις ξένες αγορές και βραβεύονται σε διεθνείς διαγωνισμούς, προέρχονται από οικογένειες μεγάλων και μεσαίων γαιοκτημόνων που κράτησαν ζωντανή όλα αυτά τα χρόνια τόσο την παράδοση, όσο και την αγάπη για το κρασί.

Στη σύγχρονη πραγματικότητα το κρητικό κρασί εδώ και χρόνια έχει κερδίσει και συνεχίζει να κερδίζει την προσοχή και την προτίμηση της ευρύτερης κοινής γνώμης. Τα κρητικά κρασιά αποτελούν πολύτιμη παρακαταθήκη παραδοσιακών ποικιλιών, εναρμονισμένων απολύτως στις κλιματολογικές συνθήκες του νησιού. Το πλήθος των ντόπιων ποικιλιών, η ποικιλομορφία και η μοναδικότητα των διαφόρων οινοπεριοχών, αλλά και η μεγάλη παράδοση των Κρητικών στο κρασί είναι οι βάσεις για το σημερινό ποιοτικό πρόσωπο του κρασιού της Κρήτης και τη συνεχή ανοδική του πορεία.

Η παράδοση αυτή όμως δεν θα μπορούσε να αποδώσει καρπούς χωρίς τη γνώση και την τεχνολογία. Οι Κρήτες οινοπαραγωγοί έλαβαν σοβαρά υπόψη τους τις νέες εξελίξεις, αλλά και τις προτιμήσεις των καταναλωτών. Σε αυτό συνέβαλε πολύ η ύπαρξη μιας νέας γενιάς οινοπαραγωγών, οινολόγων, αμπελουργών κ.ά. που προσπαθούν να βελτιώσουν την εικόνα του κρητικού κρασιού σε όλες του τις συνιστώσες, με γνώσεις, όραμα και όρεξη.

Νέες ποικιλίες δοκιμάζονται, νέα αρώματα και γεύσεις αναδεικνύονται, προσφέροντας στον καταναλωτή εκλεκτά κρασιά που μπορούν να ικανοποιήσουν όλα τα γούστα και όλες τις απαιτήσεις. Αξιοποιώντας τις παραδοσιακές ποικιλίες του σταφυλιού και τη συσσωρευμένη εδώ και αιώνες πείρα, οι σημερινές οινοβιομηχανίες της Κρήτης έχουν καταφέρει να ανεβάσουν το κρητικό κρασί στη θέση που δικαιωματικά του ανήκει.



Γη ευλογημένη, με ανθρώπους αυθεντικούς

Μινωικά παλάτια που χτίστηκαν πριν από τρεισήμισι χιλιάδες χρόνια, βυζαντινοί ναοί, βενετσιάνικα και τούρκικα φρούρια, πεντάκαθαρες δαντελωτές παραλίες, αλλά και χιονοσκεπαστες βουνοκορφές με ύψος 2.500 μέτρα... Δάση από κυπαρίσσια και βελανιδιές, εξωτικά φοινικοδάση δίπλα σε όμορφες ακρογιαλιές, εύφορες πεδιάδες με ώριμα τσαμπιά σταφύλια να χρυσίζουν κάθε καλοκαίρι, λόφοι με χιλιάδες ελαιόδεντρα που τα φύλλα τους μοιάζουν σαν τρικυμισμένη θάλασσα στο φύσημα του ανέμου... Αλλά και υπερσύγχρονα τουριστικά θέρετρα που προσφέρουν φιλοξενία και διασκέδαση, μέρα και νύκτα, σε εκατομμύρια επισκέπτες...

Λίγα μέρη στον κόσμο δεν έχουν να ζηλέψουν κάτι από αυτό το εκπληκτικό μωσαϊκό παράδοσης, φυσικής ομορφιάς και ιστορίας της Κρήτης: του νησιού με τον αρχαιότερο ευρωπαϊκό πολιτισμό!

Ένας τόπος με αδούλωτη ψυχή

Η Κρήτη είναι το μεγαλύτερο νησί της Ελλάδας και το πέμπτο μεγαλύτερο στη Μεσόγειο. Μεγαλύτερη πόλη της είναι το Ηράκλειο. Χωρίζεται σε τέσσερις νομούς: Ηρακλείου, Χανίων, Λασιθίου και Ρεθύμνου. Η Κρήτη έχει μήκος 250 χλμ., γι' αυτό και πολλές φορές ξεγελά τον επισκέπτη, που συχνά χάνει την αίσθηση ότι βρίσκεται σε νησί. Κάθε χρόνο γίνεται πόλος έλξης για εκατομμύρια τουρίστες, που καταφθάνουν εδώ για να απολαύσουν την ομορφιά της, τη φιλοξενία των κατοίκων της, τον καλό καιρό και τις καθαρές θάλασσες. Και δεν είναι τυχαίο πως τα τελευταία χρόνια άνθρωποι από όλο τον κόσμο που επισκέφθηκαν την Κρήτη αποφάσισαν να την κάνουν σπίτι τους, αφού εδώ βρήκαν το ιδανικό καταφύγιο όπου μπορούν να ηρεμήσουν, να διασκεδάσουν και να γευτούν απολαύσεις που για τους περισσότερους ανθρώπους αποτελούν άπιαστο όνειρο...

Στην Κρήτη από περίπου το 3000 π.Χ. έως το 1400 π.Χ. άκμασε ένας από τους πρώτους πολιτισμούς της Ευρώπης. Πριν από έναν αιώνα οι ανασκαφές του sir Arthur Evans έφεραν στο φως το θαύμα του Μινωικού Πολιτισμού και το αρχαιότερο αρχιτεκτονικό μνημείο στην Ευρώπη: το παλάτι της Κνωσού. Από τότε και μέχρι σήμερα η Κρήτη αποτέλεσε το «μύθον της Έριδος» για όλες τις ευρωπαϊκές αυτοκρατορίες, αλλά και τις πιο σύγχρονες υπερδυνάμεις που προσπάθησαν να την κατακτήσουν: Ρωμαίοι, Ενετοί, Τούρκοι και Γερμανοί ήταν μόνο μερικοί από αυτούς που θέλησαν να την υποδουλώσουν. Οι Κρητικοί αναγκάστηκαν να πολεμούν για την ελευθερία και την ανεξαρτησία τους σχεδόν σε όλη τη μακραίωνη ιστορία τους. Όμως, ως ικανοί πολεμιστές και ανεξάρτητοι από τη φύση τους, κατόρθωσαν, παρά τις αντιξοότητες, να γίνουν σύμβολο της ελευθερίας και να διατηρήσουν αναλλοίωτη τη μακραίωνα παράδοσή τους.

Όταν βρεθείς στην Κρήτη, ανταλαμβάνεις αμέσως ότι αυτός ο τόπος έχει

αληθινή ψυχή, είναι ζωντανός οργανισμός που σταδιακά σε μαγεύει. Μια ατίθαση ψυχή που πηγάζει από την όμορφη φύση, τα αγνά προϊόντα της, τη μακραίωνη, πολυτάραχη ιστορία, αλλά, κατά κύριο λόγο, από τους αυθόρμητους ανθρώπους της που ανά πάσα στιγμή είναι έτοιμοι να σε καλοδεχτούν στο σπίτι τους και να σε φιλέψουν.

Η Κρήτη παραμένει ταυτόχρονα καλά κρυμμένο μυστικό και τόπος ανοιχτός για να τον εξερευνήσεις. Όπου κι αν βρεθεί κάποιος στο νησί, υπάρχουν ατέλειωτες διαφορετικές διαδρομές που μπορεί να ακολουθήσει για να το γνωρίσει καλύτερα. Καθεμιά από αυτές επιφυλάσσει διαφορετικές εκπλήξεις και εικόνες που εναλλάσσονται διαρκώς. Το σίγουρο πάντως είναι πως η Κρήτη διαθέτει τέτοια ποικιλομορφία, που ακόμη και ο πιο απαιτητικός επισκέπτης δύσκολα δεν θα εντυπωσιαστεί. Μουσεία και αρχαιολογικοί χώροι που διηγούνται με το δικό τους μοναδικό τρόπο την πολυτάραχη πορεία του νησιού διαμέσου των αιώνων. Χιλιάδες μονοπάτια και επιβλητικά φαράγγια, αλλά και λόφοι γυμνοί και οροπέδια που πάνω τους βρίσκουν καταφύγιο δεκάδες πουλιά και ζώα. Ρομαντική ατμόσφαιρα και γραφικά στενά μιας άλλης εποχής σε πόλεις όπως τα Χανιά και το Ρέθυμνο. Πανέμορφες, κοσμοπολίτικες παραλίες, αλλά και πιο απομονωμένες, με λαχταριστά, πεντακάθαρα νερά, ενώ, λίγα χιλιόμετρα πιο πέρα, δεκάδες χωριά ακολουθούν το δικό τους τρόπο ζωής διαφυλάσσοντας την παράδοση, τη γλώσσα, τα ήθη και τα έθιμα του τόπου τους. Εδώ επίσης θα συναντήσετε τους γνήσιους Κρητικούς: ανθρώπους περήφανους και φιλικούς, με χιούμορ, πρόθυμους να σας βοηθήσουν όπου μπορούν και να σας κεράσουν μια τοικουδιά κι ένα ποτήρι τοπικό κρασί.

Κρητικοί: οι θεματοφύλακες της παράδοσης

Οι Κρητικοί είναι πραγματικά αξιοθαύμαστοι. Σε πείσμα των αντιξοοτήτων πενήντα αιώνων, έμαθαν να διατηρούν αναλλοίωτα τα εθνικά χαρακτηριστικά και την καθαρή γλώσσα τους: ανδρεία ανάμεικτη με αίσθημα ανεξαρτησίας, ευφυΐα ζωηρή, φλογερή φαντασία, γλώσσα γεμάτη εικόνες, αυθόρμητη και ανεπιτήδευτη, αγάπη για κάθε μορφής περιπέτεια, ακατανίκητη ορμή ελευθερίας... Μια χώρα εύκαρπη, που έχει γεννήσει και συνεχίζει να γεννά τους πιο άξιους ανθρώπους στη δημοκρατία, στις επιστήμες, στα γράμματα...

Η κουλτούρα και ο χαρακτήρας των ανθρώπων της Κρήτης είναι πολύ ιδιαίτερα. Επηρεασμένοι από τους διαφορετικούς κατακτητές στην πορεία της ιστορίας τους, οι Κρητικοί είναι πολυδιάστατοι και εντυπωσιάζουν πάντα τους επισκέπτες τους. Φιλόξενοι, χαρούμενοι, δυναμικοί, παραδοσιακοί, αλλά και σύγχρονοι, θα σας ξεναγήσουν με χαρά και περηφάνια στον τόπο τους, θα σας παροτρύνουν να δοκιμάσετε όλα τα (πραγματικά πάρα πολλά...) τοπικά προϊόντα και θα σας διηγηθούν ιστορίες και μύθους για το νησί τους.



Ευχαριστούμε τον κ. Νίκο Ψιλάκη για το φωτογραφικό υλικό που μας δέλεσε.

Όλοι μας λίγο πολύ έτυχε να ακούσουμε για την κρητική λεβεντιά, την ντομπροσύνη, την ευθύτητα και τη φιλοξενία. Την περηφάνια, την ιδιομορφία, αλλά και την ανθεκτικότητα στο χρόνο αυτού του τόσο ζωντανού και ιδιαίτερου νησιωτικού κομματιού του ελληνισμού. Όταν όμως τα βιώσεις άμεσα, αντιλαμβάνεσαι αμέσως πως όσο περισσότερο βρίσκεσαι σε αυτόν τον τόπο, τόσο περισσότερο σε μαγντίζει και θέλει να σε κρατήσει κοντά του.

Αν μάλιστα έχεις την τύχη να σε προσκαλέσουν σε ένα κρητικό τραπέζι, αντιλαμβάνεσαι από την πρώτη στιγμή την αυθεντικότητα αυτών των ανθρώπων, την προσήλωσή τους στο ένδοξο παρελθόν τους και την πεισματική άρνησή τους να αποδεχθούν οτιδήποτε έρχεται για να τους αλλοιώσει. Και μιλάμε για το κρητικό τραπέζι, γιατί σε αυτό οι Κρητικοί βγάζουν τον πραγματικό τους χαρακτήρα. Εκεί θα σου πουν για την ιστορία τους, για το δέσιμό τους με τον τόπο τους, έναν τόπο ξεχωριστό, ιδανικό. Εκεί θα σου μιλήσουν με υπερηφάνια για το νησί τους και τα προϊόντα του: από

το κρασί και το λάδι τους, μέχρι τα τυριά, τα χόρτα και τα βότανά τους. Και τις περισσότερες φορές με μια καλή δόση κρητικού χιούμορ, πράγμα που σε κάνει να μη θέλεις ποτέ να τους κακοκαρδίσεις. Και όλα αυτά πάντοτε παρέα με ένα ποτηράκι τσιπουδιά, το σήμα κατατεθέν τους, που τους συντροφεύει σε λύπες και χαρές, σε γλέντια και κοινωνικές εκδηλώσεις, σε καλωσορίσματα και αποχαιρετισμούς. Και προσοχή! Ποτέ μην αρνηθείτε το κέρασμά τους. Το θεωρούν προσβολή, αφού οι ίδιοι είναι έτοιμοι να σου προσφέρουν τα πάντα για να σε ευχαριστήσουν. Αν και είναι δύσκολο στην αρχή, μόλις αντιληφθείς την κρητική νοστιμιά και την παράδοση του πιστού, εύκολα θα γίνεις ένας από αυτούς!

Αν έχετε την τύχη να βρεθείτε στην Κρήτη, μην είστε επιφυλακτικοί. Αφιεθείτε στη μαγεία της και δεχθείτε με την καρδιά σας όλα όσα έχει να σας προσφέρει. Γίνετε ένα με τον τόπο και απολαύστε τον με όλο σας το είναι. Και να είστε σίγουροι πως, όταν θα φεύγετε, δεν θα μπορέσετε να πείτε «αντίο»... Μονάχα «καλή αντάμωση»...

Γηγενείς ποικιλίες του κρητικού αμπελώνα

Μοναδικά αρώματα, αξέχαστες γεύσεις, αμίμητη προσωπικότητα. Ο κρητικός αμπελώνας διαθέτει έναν πολύτιμο θησαυρό γηγενών ποικιλιών που ανοίγουν νέους οινικούς ορίζοντες σε κάθε ανήσυχο οινόφιλο που θα τις γνωρίσει και θα τις απολαύσει.



Μαντηλάρι: Άγριο και ατίθασο σαν την κρητική γη και τους ανθρώπους της, το Μαντηλάρι θεωρείται ο βασιλιάς των ερυθρών γηγενών ποικιλιών. Από αυτό παίρνουν τη δύναμή τους τα ΠΟΠ κρασιά Πεζά και Αρχάνες.



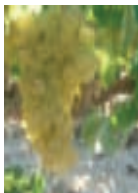
Κοτσιφάλι: Μαλακό, γλυκόπιστο και φορτωμένο με αρώματα δαμάσκηνου, το σαρκώδες Κοτσιφάλι μπορεί να χαρακτηριστεί και ως το Merlot της Κρήτης. Συνυπεύθυνο για τα υπέροχα ερυθρά ΠΟΠ Πεζά και Αρχάνες.



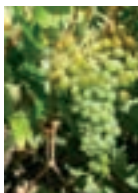
Λιάτικο: Σπουδαία ερυθρή ποικιλία, που μπορεί να υστερεί σε χρώμα, αλλά διαθέτει μοναδική γλύκα και χαρακτήρα. Περίτρανη απόδειξη τα ξεμυαλιστικά ξηρά και γλυκά ΠΟΠ κρασιά Στεία και Δαφνές.



Ρωμέικο: Ποικιλία ιδιαίτερα ανθεκτική, δίνει στην περιοχή των Χανίων ζωνηρά ερυθρά κρασιά, με υψηλό αλκοόλ, μέτρια οξύτητα και ασταθές χρώμα – λόγω της ιδιότυπης πολυχρωμίας των σταφυλιών στους πολυάριθμους κλώνους του φυτού. Από αυτό παράγεται και το παραδοσιακό κρασί «Μαρουβάς», που μοιάζει με sherry.



Βηλάνα: Λευκή πρωταγωνίστρια του νησιού, η Βηλάνα συμμετέχει στα ΠΟΠ κρασιά των Πεζών ή της Στείας και γοητεύει με το λεπτό άρωμα, την ελαφριά γεύση και τη δροσιστική, λεμονάτη οξύτητά της.



Βιδιανό: Μοναδικό βερικοκένιο άρωμα, πλούσιο σώμα, καθηλωτική κρεμώδης γεύση. Στοιχεία που καθιστούν το Βιδιανό την ανερχόμενη «ντίβα» του κρητικού αμπελώνα και δικαιολογούν το χαρακτηρισμό του ως Viognier της Ελλάδας!



Δαφνί: Τα αρώματα που διαθέτει το Δαφνί θυμίζουν αυτά του γνωστού φυτού, εξ ου και το όνομά του. Μια λίαν αξιόλογη ποικιλία που η σπανιότητά της καλλιέργειάς της συναγωνίζεται αυτήν του γευστικού της χαρακτήρα.



Πλυτό: Άλλη μια ποικιλία που διασώθηκε από την εξαφάνιση, το Πλυτό συμπληρώνει το παζλ των κρητικών αρωμάτων και γεύσεων με δροσιστική οξύτητα, λεμονάτη παρουσία και ελαφράδα στο στόμα.



Θραψαθήρι: Ποικιλία που καλλιεργείται σε όλη την Κρήτη δίνοντας κρασιά γεμάτα γευστικό πλούτο και ισορροπία. Σε αυτό οφείλεται η ιδιαίτερη γεύση που διαθέτουν τα λευκά κρασιά ΠΟΠ Στεία.



Malvazia di Candia: Ο ιδιαίτερος αυτός κλώνος της αρωματικής Μαλβαζίας έχει επανέλθει στο προσκήνιο, προσφέροντας πραγματική ανθοσμία τόσο σε γλυκά, όσο και σε ξηρά κρασιά του νησιού.



Μοσχάτο Σπίνας: Ένας μικρόρωγος θησαυρός είναι αυτός ο κλώνος του Μοσχάτου. Η λεπτή του φλούδα μάλιστα εκτοξεύει στα ύψη το φινό χαρακτήρα των ξηρών κρασιών για τα οποία είναι υπεύθυνο!

Διεθνείς ποικιλίες με... άρωμα Κρήτης

Δίπλα στα ντόπια διαμάντια του κρητικού αμπελώνα δεν θα μπορούσαν παρά να βρίσκονται και πολλές από τις καταξιωμένες διεθνείς ποικιλίες. Και μάλιστα να εκμεταλλεύονται το μοναδικό terroir του νησιού για να εκφραστούν με μοναδικό και λίαν ενδιαφέροντα τρόπο!



Cabernet Sauvignon: Ο ήλιος και η ζέστη προσφέρουν ωριμότητα και όγκο, στοιχεία που ισορροπούν τις έντονες τανίνες, αλλά και προσδίδουν ένα κρητικό «twist» είτε απολαμβάνουμε τη σπουδαία αυτή ποικιλία σε μονοποικιλιακές εμφιαλώσεις είτε σε χαρμάνια με άλλες διεθνείς, αλλά και γηγενείς ποικιλίες.



Syrah: Είναι γνωστή η αγάπη του βαθύχρωμου Syrah για το ζεστό μεσογειακό κλίμα. Έτσι ούτε ο εξαιρετικός του εγκλιματισμός ούτε οι σπουδαίες του επιδόσεις από άκρη σε άκρη του νησιού δεν πρέπει να προκαλούν εντύπωση. Εντύπωση ωστόσο προκαλεί το απόλυτο ταίριασμά του με τις κλασικές ερυθρές ποικιλίες του νησιού, που δίνει κρασιά με κρητικό χαρακτήρα και κοσμοπολίτικη αύρα.



Merlot: Όσο εύκολη είναι η κατανάλωσή του, τόσο δύσκολη είναι η καλλιέργειά του. Οι άξιοι παραγωγοί του νησιού ωστόσο βρήκαν τη λύση επιλέγοντας βαριά εδάφη, μεγάλα υψόμετρα και κρύα αμπελοτόπια για να το φυτέψουν. Έτσι μας προσφέρουν την κρητική εκδοχή των δαμασκηνένιων και βοτανικών του αρωμάτων μαζί με τη θερμή, σαρκώδη γεύση του.



Sangiovese: Οι νομοί Χανίων και Ηρακλείου μπορούν να υπερηφανεύονται για την προσαρμογή της ποικιλίας στα εδάφη τους. Η υψηλή της οξύτητα δίνει αναπάντεχο νεύρο και δροσιά, ενώ τα ώριμα αρώματα και ο γευστικός όγκος στο στόμα ολοκληρώνουν το προφίλ του κρητικού Sangiovese, που συνδυάζει ακριβοδίκαιες δόσεις πλούτου και λεπτότητας.

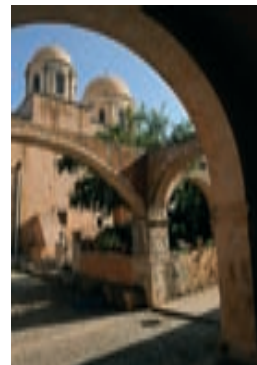


Chardonnay: Η προσοχή στον τρύγο και η μοντέρνα οινοποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες βοηθούν να εκφραστεί η τοπική πλευρά της ποικιλίας, χωρίς να χαθεί η γευστική ζωντάνια. Προς αυτή την κατεύθυνση κινούνται και κάποιοι παραγωγοί του νησιού που πειραματίζονται αναμειγνύοντάς το με πιο λεμονάτες ποικιλίες.



Sauvignon Blanc: Το ζεστό κλίμα μπορεί να θυσιάσει λίγη από την αρωματική ένταση του Sauvignon, του προσδίδει όμως σώμα και υπόσταση, χωρίς να θυσιάζει το σκέρτσος και το μπρίο του. Εκτός από solo εμφιαλώσεις, δίνει και πρωτότυπα χαρμάνια με γηγενείς αρωματικές και μη ποικιλίες.





Ιερά Μονή Αγίας Τριάδος

Η Πατριαρχική και Σταυροπηγιακή Μονή της Αγίας Τριάδος των Τζαγκαρών βρίσκεται στους πρόποδες της οροσειράς του Σταυρού, στη θέση «Τζομπόμυλος» του ακρωτηρίου Μελέα. Από το 17ο αιώνα που ιδρύθηκε μέχρι σήμερα αποτελεί ένα από τα πιο ένδοξα κεφάλαια στη λαμπρή ιστορία της Κρήτης, με ανεκτίμητη προσφορά στην ιστορία και στην παιδεία του νησιού. Αξίζει να αναφέρουμε πως από δικά της έσοδα η Μονή συμβάλλει στη συντήρηση και στην άρτια λειτουργία των σχολείων των Χανίων, ενώ από το 1892 λειτουργεί Ιεροδιδασκαλείο στην ανατολική πτέρυγα.

Στα φημισμένα κτήματά της παράγονται εξαιρετικής ποιότητας παραδοσιακά προϊόντα όπως το λάδι και ο ονομαστός οίνος του Μοναστηριού. Με βαθιά γνώση μιας παράδοσης αιώνων και με τη συμβολή της σύγχρονης τεχνολογίας, οι μοναχοί μπορούν και προσφέρουν ιδιαίτερα κρασιά που προέρχονται από ένα μοναδικό συνδυασμό εκλεκτών ποικιλιών, άριστα προσαρμοσμένων στο κλίμα της περιοχής: ερυθρό ξηρό Cabernet, ερυθρό

ξηρό Φωκιανό Ρωμέικο, ερυθρό ξηρό Merlot και λευκό ξηρό Trebiano. Η πορεία από τον τρύγο μέχρι τη διανομή του κρασιού αποτελεί μια ευλαβικά τηρούμενη διαδικασία. Ο καρπός συλλέγεται μεθοδικά από τα κτήματα και οδηγείται στη Μονή, όπου παράγεται το κρασί. Αφού περάσει με επιτυχία μια σειρά από σχολαστικούς, καθημερινούς ελέγχους ποιότητας, από εξειδικευμένο επιτελείο χημικών, εμφιαλώνεται και συσκευάζεται στο νέο πρότυπο, υπεράσύγχρονο τυποποιητήριο της Μονής. Κατόπιν διανέμεται ταχύτατα από οργανωμένο δίκτυο, έτσι ώστε να φτάνει στον προορισμό του με ασφάλεια και συνέπεια.

Με υψηλό αίσθημα ευθύνης και σεβασμό στην παράδοση, το περιβάλλον και τον άνθρωπο, η ιστορική Μονή της Αγίας Τριάδος των Τζαγκαρών προσφέρει εξαιρετικά προϊόντα, επιβεβαιώνοντας το σημαντικό της ρόλο στη θρησκευτική και στην οικονομική ζωή της Κρήτης.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Η Ι.Μ. Αγίας Τριάδος, εκτός από το κρασί, φημίζεται και για το ελαιόλαδό της, και μάλιστα στους ελαιώνες του κτήματος μπορεί κανείς να συναντήσει ελαιόδεντρα ηλικίας 500 ετών!

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Ακρωτήρι
Τηλέφωνο: 28210 63572
Email: imatg@otenet.gr





Ανώσκελη Α.Β.Ε.Ε.

Η Αγροτική Ανώσκελη Α.Β.Ε.Ε. είναι οικογενειακή επιχείρηση, με έδρα ένα μικρό χωριό στην περιοχή της επαρχίας Κισσάμου, 30 χιλιόμετρα δυτικά της πόλης των Χανίων. Η επιχείρηση έχει πάρει το όνομά της από το χωριό στο οποίο εδρεύει, την Ανώσκελη. Ιδιοκτήτες της επιχείρησης είναι τα αδέρφια της οικογένειας Αλέξανδρου Μαιμιδάκη, οι οποίοι κατάγονται από την Ανώσκελη.

Η εταιρεία ιδρύθηκε το 1983 με αρχικό σκοπό την παραγωγή και την τυποποίηση εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου. Τα τελευταία χρόνια κατασκευάστηκε και οινοποιείο με σκοπό την καλλιέργεια, την παραγωγή και την τυποποίηση κρασιού.

Η Ανώσκελη Α.Β.Ε.Ε. διαθέτει τέσσερις ιδιόκτητους γραμμικούς αμπελώνες συνολικής έκτασης 20 στρεμμάτων βιολογικής καλλιέργειας, σε υψόμετρο

200 μέτρων, οι οποίοι βρίσκονται μέσα στο χωριό και είναι εντός περιοχής χαρακτηρισμένης με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη. Οι λευκές ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι Βιδιανό και Ασύρτικο, ενώ οι ερυθρές είναι Syrah, Cabernet Sauvignon και Grenache Rouge. Η παραγωγή είναι χαμηλής στρεμματικής απόδοσης και ο τρύγος γίνεται χειρωνακτικά.

Το οινοποιείο βρίσκεται κοντά στους αμπελώνες. Έχει παραγωγική και αποθηκευτική ικανότητα και διαθέτει σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό. Στόχος της Ανώσκελη Α.Β.Ε.Ε. είναι η παραγωγή ποιοτικών προϊόντων και η σωστή προβολή των προϊόντων της Κρήτης (ελαιόλαδο, κρασιά).

Τα κρασιά της εταιρείας διατίθενται στην ελληνική αγορά με την εμπορική ονομασία «Ανώ Πλαγιά».

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Το οινοποιείο βρίσκεται σε ένα γραφικό χωριό, κατάφυτο με αμπελώνες, ελιές και μικρές δασικές εκτάσεις.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:

Ανώσκελη
Ελαιουργείο & Οινοποιείο

Τοποθεσία: Ανώσκελη, Χανιά

Τηλέφωνο: 28240 83127 & 28240 31700

Email: anoskeli@gmail.com





Αμπελώνες Καραβιτάκη

Οι Αμπελώνες Καραβιτάκη αποτελούν δημιούργημα του Μανόλη Καραβιτάκη. Επηρεασμένος από την παράδοση της οικογένειας στην παραγωγή κρασιών για τρεις γενιές και την προσωπική του εμπειρία με το παραδοσιακό οικογενειακό οινοποιείο, σπούδασε χημικός οινολόγος στο Πανεπιστήμιο Αθηνών. Μέρος των σπουδών του ολοκληρώθηκε στην Ιταλία, χώρα με έντονη οινική παράδοση, όπου ο ίδιος επηρεάστηκε σε μεγάλο βαθμό όσον αφορά στις ποικιλίες και στον τρόπο οινοποίησης... Από το 1985 ο ίδιος αναδιοργανώνει τους οικογενειακούς αμπελώνες με νέες ποικιλίες και δημιουργεί ένα κτήμα 30 στρεμμάτων, μέγεθος μεγάλο για τα δεδομένα της περιοχής. Το 1999 το οινοποιείο μετακομίζει σε νέες εγκαταστάσεις, σε μικρή απόσταση από τους αμπελώνες. Στο νέο οινοποιείο ενσωματώνονται όλες οι νέες τεχνολογίες για την παραγωγή οίνων ανώτερης ποιότητας. Για την καλύτερη ωρίμανση των οίνων η κατασκευή του κάτω ορόφου του οινοποιείου εγγυάται σταθερή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του έτους, με ελάχιστες θερμοκρασιακές διακυμάνσεις. Το οινοποιείο έχει τη δυνατότητα να δέχεται επισκέπτες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Το

οινοποιείο πλέον παράγει περίπου 100.000-120.000 φιάλες οι οποίες διατίθενται στην ελληνική αγορά, καθώς και σε ευρωπαϊκές αγορές.

Οι αμπελώνες του κτήματος Καραβιτάκη αποτελούνται από 40 στρέμματα ιδιόκτητων εκτάσεων και από πολλά μικρότερα κτήματα αποκλειστικά συνεργαζόμενων παραγωγών. Όλοι οι παραπάνω αμπελώνες βρίσκονται υπό τη συνεχή παρακολούθηση και την επίβλεψη του Μανόλη Καραβιτάκη και του γεωπόνου του κτήματος. Το κλειδί για κρασιά ανώτερης ποιότητας είναι οι μικρές στρεμματικές αποδόσεις και ο βιολογικός τρόπος καλλιέργειας των αμπελώνων, στοιχεία τα οποία αποτελούν πρώτη προτεραιότητα του κτήματος.

Στους αμπελώνες μας καλλιεργούνται οι λευκές ποικιλίες: Σουλτανίνα, Μαλαγουζιά, Chardonnay και Sauvignon Blanc και οι ερυθρές: Cabernet, Merlot, Syrah, Grenache Rouge, Κοτσιφάλι, Sangiovesse, Refosco, Nebbiolo και Tempranillo. Κύρια προσπάθεια είναι να αξιοποιείται στο μέγιστο η κάθε καλλιεργούμενη ποικιλία.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Μπορεί το οινοποιείο να περιβάλλεται από κατάφυτους λόφους, αλλά η θέα στη θάλασσα πάντα θα υπενθυμίζει τα νησιώτικα χαρακτηριστικά του τόπου.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Ποντικιανά Κισσάμου

Τηλέφωνο: 28240 23381

Email: karavitakiswines@hotmail.com





Κτήμα Λουπάκη

Το Κτήμα Λουπάκη βρίσκεται στην εύφορη γη της επαρχίας Κισσάμου του νομού Χανίων, απλώνεται στην κορφή του λόφου Γρα-Λυγιά στο χωριό Καρρές, απολαμβάνοντας τη σκιά των Λευκών Ορέων κι ατενίζοντας το Κρητικό Πέλαγος.

Βρίσκεται 32 χιλιόμετρα νοτιοδυτικά της πόλης των Χανίων (30 λεπτά με το αυτοκίνητο), πλάι στον κεντρικό οδικό άξονα που οδηγεί στο γραφικό ψαροχώρι του Λιβικού Πελάγους, την Παλαιόχωρα.

Στο Κτήμα Λουπάκη ο οινολόγος Μιλτιάδης Λουπάκης καλλιεργεί τους οικογενειακούς αμπελώνες τρίτης γενιάς και δημιουργεί στο σύγχρονο οινοποιείο του Κτήματος με μεράκι και ζήλο κρασιά υψηλών γευστικών απολαύσεων.

Με αφετηρία το πάθος μας να δημιουργήσουμε κρητικά κρασιά υψηλού ποιοτικού επιπέδου, εφαρμόζουμε στο οινοποιείο μας την πρωτοποριακή μέθοδο οινοποίησης με ελεγχόμενη ζύμωση. Από τις ποικιλίες Βηλάνα, Κοτσιφάλι, Cabernet Sauvignon και Grenache Rouge του Κτήματός μας δημιουργήσαμε διεθνώς διακεκριμένους κρητικούς οίνους και ιδιαίτερους τοπικούς οίνους Κισσάμου με τις ετικέτες «Χάδι Λευκός» και «Χάδι Ερυθρός».

Από το χωριό Καρρές Κολυμβαρίου σας προσφέρουμε ένα «Χάδι», που ελπίζουμε να σας οδηγήσει σε πεμπτουσία απόλαυσης.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Το Κτήμα Λουπάκη έχει αφιερώσει τους ιδιόκτητους αμπελώνες του αποκλειστικά στην παραγωγή Τοπικών Οίνων Κισσάμου με την ονομασία «Χάδι».

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Καρρές Κισσάμου
Τηλέφωνο: 28240 91111
Email: info@loupakiswines.com





Οινοποιία Μανουσάκη - Nostos Wines

Η ιδέα είναι περίπου 25 ετών...

Σκέψεις, μελέτες, θεωρίες και αναθεωρήσεις και μαζί ανησυχίες, αμφιβολίες, αγωνίες και συναισθήματα ανάμεικτα, από αυτά που συνοδεύουν κάθε ξεκίνημα –πόσω μάλλον το ξεκίνημα ενός αμπελώνα–, είναι μέσα στο μυαλό και στην καρδιά, κομμάτι μας, πάνω από δύο δεκαετίες.

Και όλα αρχίζουν τελικά το 1993.

Τόπος, οι λόφοι νότια του Βατόλακκου, στο νομό Χανίων. Παίρνοντας το δρόμο για τον Ομαλό, λίγο πριν ανεβείς τα Λευκά Όρη, συναντάς τους αμπελώνες της Οινοποιίας Μανουσάκη, σκαρφαλωμένους σε υψόμετρο 320-380 μέτρων και λίγο ψηλότερα, στα 550-600 μέτρα.

Πίσω στο 1993, η μελέτη για την επιλογή των ποικιλιών γίνεται με πολλή προσοχή. Με βάση το κλίμα και το έδαφος, η τελική επιλογή αφορά σε ποικιλίες γαλλικές και συγκεκριμένα σε ποικιλίες από την οινοπαραγωγό περιοχή του Ροδανού στη Νότια Γαλλία.

Από τις «κοσμικές» γαλλικές ποικιλίες μια ομάδα έμπειρων ανθρώπων, Ελλήνων, Γάλλων και Αμερικανών που εξακολουθούν να συνεργάζονται και σήμερα με την Οινοποιία Μανουσάκη, καταλήγει στις ερυθρές Syrah, Grenache, Mourvedre και τη λευκή ποικιλία Roussanne.

Ο πρώτος αμπελώνας, του 1993, αποτελείται από μόλις 20 στρέμματα. Στην πρώτη φάση φυτεύονται και οι τέσσερις ποικιλίες. Το 1999 προστίθενται άλλα 10 στρέμματα Syrah. Αυτό είναι σήμερα το παραγωγικό τμήμα του αμπελώνα, που αποδίδει 20.000 μπουκάλια κρασιού το χρόνο.

Ο δεύτερος αμπελώνας φυτεύεται αργότερα και σταδιακά. Χρόνο με το χρόνο προστίθενται 40 στρέμματα Syrah, 30 στρέμματα Grenache και 30 στρέμματα Roussanne, τα οποία μπαίνουν σταδιακά στην παραγωγή. Ένα τελευταίο κομμάτι με 10 στρέμματα Mourvedre φυτεύεται το 2007.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Αποστολή και φιλοσοφία μας να αιχμαλωτίσουμε τον απίστευτο και πολύπλοκο χαρακτήρα των Λευκών Ορέων της Κρήτης σε ένα μπουκάλι ιδιαίτερο κρασί, απίστευτο και πολύπλοκο όσο και το ίδιο το νησί μας.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Βατόλακκος

Τηλέφωνο: 28210 78787

Email: info@nostoswines.com





Οινοποιείο Ντουράκης

Το Οινοποιείο Ντουράκη βρίσκεται στον ορεινό Αλικάμπο της Κρήτης από το 1986, με πρωτοβουλία ενός καταξιωμένου οινολόγου, του κ. Ντουράκη Ανδρέα. Κουβαλώντας οινολογικές γνώσεις αλλά και εμπειρίες από ξένα και ελληνικά οινοποιεία και με πολύ μεράκι ξεκίνησε να καλλιεργεί τα πατρικά του αμπέλια και να οινοποιεί.

Έτσι ξεκίνησαν όλα. Σε εκείνο το χώρο όπου ένα αρχαίο πατητήρι δείχνει αγάπη για το σταφύλι και τα προϊόντα του χτίστηκε και το σύγχρονο οινοποιείο, με κυρίαρχα υλικά το ξύλο, την πέτρα και το κεραμίδι απόλυτα συνυφασμένα με το φυσικό περιβάλλον.

Από τη μία, το εξειδικευμένο ανθρώπινο δυναμικό, οι κατάλληλα διαμορφωμένοι και υπερσύγχρονα εξοπλισμένοι χώροι, αλλά και η πιστοποίηση ISO 22000, και από την άλλη ακολουθώντας τις αξίες, τα ήθη και τα έθιμα της πλούσιας ιστορίας της Κρήτης, αλλά και του μινωικού πολιτισμού, είναι βέβαιο ότι έχει γίνει το καλύτερο για το νέκταρ των θεών.

Για να το διαπιστώσετε, δεν έχετε παρά να επισκεφτείτε το οινοποιείο για να ξεναγηθείτε στο μαγικό χώρο της παραγωγής και της γευσίγνωσας. Οι φίλοι του οίνου ακολουθούν το οινοποιείο πιστά σε όλες τις πρωτοβουλίες και τις πρωτοποριακές ιδέες του εδώ και χρόνια. Φυσικά, καθημερινά στην «οικογένεια» με χαρά καλωσορίζει καινούργιους φίλους από όλο τον κόσμο!

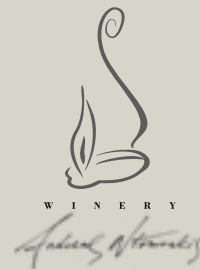
Ολόκληρο το οινοποιείο, αλλά και μια ειδικά διαμορφωμένη για γευστικές δοκιμές αίθουσα περιμένουν εσάς και την παρέα σας καθημερινά 09.00-13.00 και 17.00-18.00.

Η τέχνη, αναπόσπαστο κομμάτι αυτού του τόπου, έχει και αυτή τη θέση της στους χώρους του οινοποιείου. Εδώ συχνά φιλοξενοούνται εικαστικές προσπάθειες σπουδαίων καλλιτεχνών. Από το 2010 συμβαίνουν διάφορα πολιτιστικά δρώμενα στο χώρο, συμβάλλοντας έτσι –έστω και διακριτικά– στη διατήρηση της πολιτιστικής ταυτότητας του νησιού.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Το οινοποιείο έχει διπλή υπόσταση λειτουργώντας και ως χώρος τέχνης, καθώς συχνά φιλοξενεί πρωτοποριακές εικαστικές εκθέσεις.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Αλικάμπος Αποκορώνου
Τηλέφωνο: 2825 051761, 6971 892996
Email: info@dourakiswinery.gr





Οινοποιείο Ντουρουντάκη

Το Οινοποιείο Ντουρουντάκη είναι μια μικρή οικογενειακή επιχείρηση. Βρίσκεται σε ένα όμορφο χωριό, σε απόσταση 20 χιλιομέτρων από τα Χανιά, στα Νεριανά Κυδωνίας. Η υψηλή τεχνολογία, οι ανοξείδωτες δεξαμενές με θερμικό έλεγχο της ζύμωσης, τα γαλλικά δρύινα βαρέλια όπου παλαιώνεται το κρασί και ο αυστηρός και συνεχής ποιοτικός έλεγχος εξασφαλίζουν την ποιότητα των προϊόντων του. Τα προϊόντα του οινοποιείου προέρχονται από ιδιόκτητους, αλλά και από συνεργαζόμενους αμπελώνες που καλλιεργούνται

στα ημιορεινά Νεριανά, αλλά και στην ευρύτερη περιοχή του Δήμου Πλατανιά. Η άριστη ποιότητα του εδάφους βοηθά να ευδοκιμήσουν οι ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah, Grenache Rouge και η τοπική Ρωμέικο. Η διαφορετική ποικιλιακή σύνθεση των λευκών και των κόκκινων κρασιών προικίζει το καθένα με ξεχωριστά χαρακτηριστικά. Η φήμη τους μέχρι σήμερα έχει διαδοθεί από στόμα σε στόμα, όπως γίνεται στα αυθεντικά παραδοσιακά προϊόντα.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Αν και η εμφιάλωση έχει αρχίσει πρόσφατα για το Οινοποιείο Ντουρουντάκη, τα κρασιά του έχουν αποκτήσει μεγάλη φήμη από στόμα σε στόμα στους κύκλους των οινόφιλων Χανιωτών.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΙΑΣ:



Τοποθεσία: Νεριανά Κυδωνίας
Τηλέφωνο: 28240 31151
Email: douroudakis@yahoo.gr





Οινοποιείο Πνευματικάκη

Το Οινοποιείο Πνευματικάκη βρίσκεται στο χωριό Δραπανιάς Κισσάμου, μια περιοχή με μακρόχρονη παράδοση στην καλλιέργεια του αμπελιού και στην παραγωγή κρασιού. Το Οινοποιείο λειτουργεί από το 1996, ωστόσο η οικογένεια Πνευματικάκη χαρακτηρίζεται από την πολύχρονη (σχεδόν τρεις γενιές) σχέση της με την παραγωγή και την εμπορία κρασιού.

Στις σύγχρονες εγκαταστάσεις μας, που λειτουργούν με όλα τα πιστοποιητικά καταλληλότητας, παράγουμε με σύγχρονο, αλλά και συνάμα παραδοσιακό τρόπο πολλών και διαφορετικών ειδών κρασί.

Ερχόμενοι από τα Χανιά προς Κίσσαμο από τη νέα εθνική οδό, 4 χιλιόμετρα πριν από την πόλη της Κισσάμου συναντάτε τον κόμβο Νωπηγέων και στρίβοντας αριστερά θα συναντήσετε τις εγκαταστάσεις μας στα 800 μέτρα.

Το Οινοποιείο μας είναι επισκέψιμο καθημερινά από τις 9 το πρωί μέχρι τις 9 το βράδυ. Μπορείτε να δοκιμάσετε τα διάφορα κρασιά μας, να ξεναγηθείτε στην αίθουσα με την ιστορία παραγωγής οίνου στην Κρήτη και από

εκεί πάνω να θαυμάσετε την απέραντη ομορφιά του Κισσαμίτικου Κόλπου, να κατέβετε στο πετρόκτιστο κελάρι μας και να δείτε τα δρύινα βαρέλια μας, να σας δείξουμε τη σύγχρονη διαδικασία παραγωγής κρασιού και, αν έλθετε τους θερινούς μήνες, θα έχετε τη μοναδική ευκαιρία να δοκιμάσετε σταφύλια από πολλές παλιές ποικιλίες που έχουμε φυτέψει στην είσοδο του Οινοποιείου μας.

Με την επίσκεψή σας στο Οινοποιείο Πνευματικάκη μπορείτε ακόμη να συνδυάσετε μια μέρα απόλαυσης και αναψυχής στις κισσαμίτικες ομορφιές. Η παραλία του Δραπανιά, στον Κόλπο Κισσάμου, απέχει μόλις ένα χιλιόμετρο από τις εγκαταστάσεις μας. Το φαράγγι της Ρόκκας και το φαράγγι της Πολυρρήνιας, δύο μέρη με μαγευτικό φυσικό κάλλος για να κάνετε τον περίπατό σας, απέχουν το μεν πρώτο 3 χιλιόμετρα, το δε δεύτερο 8 χιλιόμετρα από το Οινοποιείο μας. Μπορείτε επίσης να επισκεφτείτε την πόλη της Κισσάμου και να ξεναγηθείτε στο μοναδικού κάλλους αρχαιολογικό μουσείο της.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Στο Οινοποιείο μας μπορείτε να δοκιμάσετε παραδοσιακό Ρωμέικο κρασί «Μαρουβάς» που έχει ηλικία 30 ετών. Στον πρώτο όροφο του Οινοποιείου λειτουργεί έκθεση με τα προϊόντα μας και διάφορα αντικείμενα που χρησιμοποιούσαν πριν από πολλά χρόνια στην παραγωγή του κρασιού και της τσικουδιάς.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Δραπανιάς Κισσάμου

Τηλέφωνο: 28220 31740

Email: pnevmatikakis@yahoo.gr





Αμπελώνες οικογένειας Ζουμπεράκη

Στις πλαγιές του Κρουσερίτη στο νοτιοδυτικό Ρέθυμνο της Κρήτης και στο χωριό Καλή Συκιά βρίσκεται η επιχείρηση οινοποιίας της οικογένειας Ζουμπεράκη.

Σε σύγχρονες εγκαταστάσεις (1.000 τ.μ.) βρίσκεται η πλήρης καθετοποιημένη μονάδα παραγωγής-τυποποίησης οίνου, η οποία πιστοποιείται με σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων με πρότυπο ISO 22000:2005.

Οι αμπελώνες μας βιολογικής καλλιέργειας καλύπτουν έκταση 100 στρεμμάτων και βρίσκονται σε ιδανικό υψόμετρο (600-800 μ.) στις πλαγιές του Κρουσερίτη.

Οι άριστες κλιματολογικές συνθήκες, ο σωστός προσανατολισμός των αμπελώνων και τα ιδανικά εδάφη δημιουργούν το τέλειο μικροκλίμα για τις βιολογικές καλλιέργειες, που μας δίνουν αιώνες τώρα σταφύλια για την παραγωγή εξαιρετικών οίνων.

Καταφέραμε με την πείρα μας να παντρέψουμε την παράδοση με τις σύγχρονες μεθόδους παραγωγής, έχοντας ως αρχή μας τη βιολογική καλλιέργεια των αμπελώνων, χωρίς χημικά λιπάσματα και φυτοφάρμακα, που

ελέγχεται από τον οργανισμό ελέγχου πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων ΔΗΩ.

Η παλαίωση του κρασιού μας γίνεται σε δρύινα βαρέλια και σε ελεγχόμενες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας. Ο χώρος ωρίμανσης οίνων χωρητικότητας 250 βαρελιών μάς κατατάσσει στα σημαντικότερα επισκέψιμα οινοποιεία.

Η ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα μας για την παραγωγή του ερυθρού οίνου περιλαμβάνει τις ποικιλίες: Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Αχλάδι, Αγιωργίτικο, Λημνιό, Cabernet, Merlot. Για το λευκό οίνο περιλαμβάνει τις ποικιλίες: Βιδιανό, Βηλάνα, Θραψαθήρι.

Η τσικουδιά που παράγεται στο παραδοσιακό ρακοκάζανο, όπως και στο σύγχρονο αποσταγματοποιείο της οικογένειας είναι μοναδική. Παράγεται από σταφύλια εξαιρετικής ποιότητας βιολογικής γεωργίας, που σε συνδυασμό με τη γνώση και την πείρα μας κατά την απόσταξη συνθέτουν το τέλειο αποτέλεσμα. Έχει μοναδική χαρακτηριστική γεύση και κρυστάλλινη διαύγεια. Η τσικουδιά μας θα ζεστάνει την καρδιά σας.

Στην υγεία σας!

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Μη σας τρομάζει η διαδρομή. Φτάνοντας στο οινοποιείο, εκτός απ' το κρασί θα έχετε την ευκαιρία να δοκιμάσετε και τσικουδιά από παραδοσιακό ρακοκάζανο.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ
ΖΟΥΜΠΕΡΑΚΗ

Τοποθεσία: Καλή Συκιά Αγίου Βασιλείου
Τηλέφωνο: 28320 51075
Email: zoumwine@yahoo.gr



Οινοποιείο Κλάδος

Το Οινοποιείο Κλάδος είναι μια οικογενειακή αναπτυσσόμενη επιχείρηση. Ιδρύθηκε το 1997 και από το 2007 μεταφέρθηκε σε καινούργιες, ιδιόκτητες εγκαταστάσεις με σύγχρονα μηχανήματα.

Βρίσκεται στο χωριό Σκεπαστή Μυλοποτάμου, ένα χιλιόμετρο ανατολικά του Πάνορμου και 20 χιλιόμετρα από το Ρέθυμνο.

Οινοποιούνται οι ερυθρές ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Syrah, Κοτσιφάλι, Λιάτικο, καθώς και οι λευκές ποικιλίες Βιδιανό, Βηλάνα και Sauvignon Blanc.

Τα κρασιά διατίθενται σε φιάλη των 0,75 lt και σε ασκούς των 5 lt, 10 lt και 20 lt.



ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Θα μπορούσε κανείς να το περάσει για ελαιουργείο, μια και βρίσκεται εν μέσω ενός κατάφυτου ελαιώνα.

Το μεράκι όμως του οινοποιού παραμένει η κινητήριος δύναμη πίσω απ' το μικρό οινοποιείο με τα πολύ ενδιαφέροντα κρασιά.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:

κρασιά Κλάδος
ΠΕΘΥΜΝΟ

Τοποθεσία: Σκεπαστή Μυλοποτάμου

Τηλέφωνο: 28340 51589

Email: kladoswines@hotmail.com





Οινοποιείο Αλεξάκη

Η οικογένεια Αλεξάκη είναι από τους σημαντικότερους εκπροσώπους του κρητικού κρασιού. Από τη δεκαετία του '70 και μέχρι σήμερα παραμένει το μεγαλύτερο ιδιωτικό οινοποιείο της Κρήτης και στη μακρόχρονη πορεία του έχει συνεργαστεί με σχεδόν το σύνολο των αμπελουργών του νησιού. Το αποτέλεσμα είναι ποιοτικά κρασιά, που βασίζονται στη βαθιά γνώση του κρητικού αμπελώνα (ποικιλίες, έδαφος, μικροκλίμα) για να επιλεγούν τα πιο κατάλληλα αμπελοτόπια και στις πολυετείς συνεργασίες με τους καλύτερους αμπελουργούς, που με την κατάλληλη επιστημονική καθοδήγηση προσφέρουν το καλύτερο κρητικό σταφύλι.

Το οινοποιείο Αλεξάκη είναι οικογενειακή υπόθεση. Ο ιδρυτής της επιχείρησης Στέλιος Αλεξάκης, οινολόγος-χημικός μηχανικός, παραμένει επικεφαλής, με βοηθό τη σύζυγο του Σοφία, υπεύθυνη ποιοτικού ελέγχου. Τα παιδιά τους Λάζαρος και Απόστολος (που κυριολεκτικά μεγάλωσαν μέσα στο οινοποιείο βοηθώντας και παίζοντας), πτυχιούχοι οινολόγοι πια, από το Πανεπιστήμιο της Φλωρεντίας ο πρώτος και από το Φρέσκο της Καλιφόρνιας ο δεύτερος, ελέγχουν την παραγωγή και σχεδιάζουν την ανάπτυξη, χωρίς να χαθεί ούτε σταγόνα από την πολύτιμη πείρα και τη γνώση της πρώτης γενιάς.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Είναι το κοντινότερο επισκέψιμο οινοποιείο στην πόλη του Ηρακλείου, δίνοντας έτσι την ευκαιρία στον κάθε επισκέπτη, φίλο του οίνου και μη, να δοκιμάσει εξαιρετικής ποιότητας κρασιά από τοπικές και ξένες ποικιλίες και να ξεναγηθεί στον κόσμο του κρασιού και των κρητικών γεύσεων.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Περίδη Μετόχι
Διεύθυνση: Ειρήνης & Φιλίας 104-106
Τηλέφωνο: 6947 009393
Email: apostolos@alexakiswines.com





Silva Δασκαλάκη

Το οινοποιείο Silva Δασκαλάκη βρίσκεται στη Σίβα, ένα μικρό χωριό του Δήμου Ηρακλείου στο 17ο χλμ. της εθνικής οδού Ηρακλείου – Μοιρών. Η περιοχή ανήκει στη ζώνη ΟΠΑΠ Δαφνές. Ο εξοπλισμός του οινοποιείου άρχισε το 2003 και ολοκληρώθηκε το 2007 με τελευταίας τεχνολογίας μηχανήματα στο χώρο της παραγωγής και της εμφιάλωσης.

70 ιδιόκτητα στρέμματα καλλιεργούνται με ολοκληρωμένη βιολογική καλλιέργεια σε εδάφη ασβεστοαργίλωδη, που ποιοτικά μπορούν να προβά-

λουν τον πλούτο και την ιδιαιτερότητα των κρασιών της Κρήτης. Οι τοπικές ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Θραψαθήρι, Μαλβαζία, Βιδιανό, Μοσχάτο Σπίνας, και σε αυτές προστέθηκαν μερικές από τις πιο φημισμένες διεθνών ποικιλίες: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillion. Στόχος μας η παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντων, που ελπίζουμε να κερδίσουν την προτίμησή σας.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Ένα μικρό, οικογενειακό οινοποιείο αφοσιωμένο αποκλειστικά στη βιοδυναμική καλλιέργεια.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Σίβα

Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Δαφνές

Τηλέφωνο: 2810 792021

Email: silva_wine@yahoo.gr





Οινοποιείο Διαμαντάκης

Το Οινοποιείο Διαμαντάκης ιδρύθηκε το 2007 από τα μέλη της οικογένειας Νικολάου Γ. Διαμαντάκη, τον Ιωάννη, το Μιχαήλ και το Ζαχαρία. Οι δύο πρώτοι, έχοντας μεγάλη πείρα στην αμπελοκαλλιέργεια (αμπελουργοί τρίτης γενιάς), έχουν αναλάβει το αμπελουργικό κομμάτι του οινοποιείου, ενώ ο Ζαχαρίας, με σπουδές οινολογίας, έχει αναλάβει το ρόλο της οινοποίησης και της προώθησης των κρασιών. Το οινοποιείο αποτελεί μια νέα, σύγχρονη μονάδα παραγωγής ποιοτικών οίνων στην Κρήτη. Βρίσκεται στην καρδιά της επαρχίας Μαλεβιζίου, έξω από το χωριό Κάτω Ασίτες, νοτιοδυτικά της πόλης του Ηρακλείου, περιοχή με μεγάλη ιστορία στην καλλιέργεια της αμπέλου και στην παραγωγή κρασιών και αποσταγμάτων. Η αγάπη για το ποιοτικό κρασί και η μακρόχρονη παράδοση της οικογένειας στην αμπελουργία οδήγησαν στη δημιουργία του μικρού οινοποιείου στην περιοχή για την αξιοποίηση των σταφυλιών από τα 70 ιδιόκτητα στρέμματα, όπου καλλιεργούνται διάφορες ποικιλίες αμπέλου, ελληνικές, ντόπιες και διεθνείς. Σε αυτά τα ήδη υπάρχοντα στρέμματα προστέθηκαν άλλα 25, τα οποία είναι διαμορφωμένα σε πεζούλες και φυτεύτηκαν την

άνοιξη του 2010. Η πρώτη εμφιάλωση ήρθε το 2009 με δύο φρέσκα κρασιά δεξαμενής, ένα λευκό (Malvazia di Candia Aromatica-Chardonnay) και ένα ερυθρό από Syrah με την επωνυμία «Πρίνος». Στις αρχές του 2010 κυκλοφόρησε η ετικέτα του οινοποιείου με ένα ερυθρό κρασί παλαιώσης από τις ποικιλίες Syrah και Μαντηλάρι με την επωνυμία «Διαμαντόπετρα 2008». Στην γκάμα των κρασιών του οινοποιείου προστέθηκε στις αρχές του 2011 η νέα ετικέτα από τη σπουδαία τοπική λευκή ποικιλία της Κρήτης, το Βιδιανό, που εμφανιζόθηκε για πρώτη χρονιά σε περίπου 7.000 φιάλες. Όλα τα κρασιά του οινοποιείου έχουν συμμετάσχει σε διαγωνισμούς και έχουν αποσπάσει σημαντικές διακρίσεις στους μεγαλύτερους διαγωνισμούς κρασιών στον κόσμο (Decanter World Wine Awards, Vienna Wine Challenge, International Wine Challenge, Concours Mondial Du Bruxelles, Les Citadelles Du Vin).

Το 65% της παραγωγής διατίθεται στην αγορά της Ελλάδας και το υπόλοιπο 35% στις αγορές των ΗΠΑ και της Γερμανίας.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Μια οικογένεια με παράδοση στην αμπελουργία, δικούς της αμπελώνες και ένα σύγχρονο οινοποιείο, με στόχο την αξιοποίηση των τοπικών ποικιλιών. Τι άλλο να ζητήσει κανείς;

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



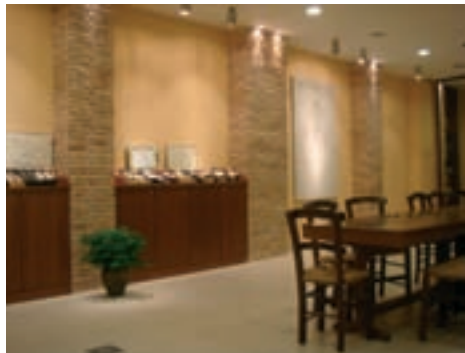
Τοποθεσία: Κάτω Ασίτες

Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Δαφνές

Τηλέφωνο: 2810 861137, 6949 198350

Email: diamantakiswines@yahoo.gr





Οινοποιείο Δουλουφάκης

Το οινοποιείο βρίσκεται στις Δαφνές Ηρακλείου Κρήτης. Η περιοχή έχει πλούσια αμπελοοινική παράδοση και ιστορία και έχει καθοριστεί ως ζώνη Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας.

Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή οίνων αποτελούν για την οικογένεια Δουλουφάκη παράδοση, που μεταφέρεται από γενιά σε γενιά ως απόσταγμα πολυτιμής πείρας.

Το 1952 χρονολογείται ο πρώτος έπαινος για την ποιότητα των κρασιών της οικογένειας Δουλουφάκη, που λαμβάνει μέρος στη 17η Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης.

Στο Οινοποιείο Δουλουφάκης οι επιλεγμένοι αμπελώνες και το ιδανικό μικροκλίμα προσφέρουν τις συνθήκες για την παραγωγή εξαιρετικών κρασιών.

Την οικογενειακή οινική παράδοση συνεχίζει τώρα ο Νίκος Δουλουφάκης, με σπουδές οινολογίας στο Piemonte της Ιταλίας, μια περιοχή όπου η εν-

σχόληση με το κρασί έχει αναχθεί σε επιστήμη. Κύριο μέλημά του εξ αρχής ήταν η αναδιάρθρωση των οικογενειακών αμπελώνων και ο εκσυγχρονισμός του οινοποιείου.

Οι ιδιότητες αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 350 μέτρων σε πλαγιές λόφων με αργιλοπηλώδη σύσταση εδαφών και είναι έκτασης 70 στρεμμάτων. Επιλογή του Νίκου Δουλουφάκη ήταν να επενδύσει τόσο σε τοπικές ποικιλίες, όπως Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Βηλάνα και Βιδιανό, αναδεικνύοντας με τον καλύτερο τρόπο το οινικό δυναμικό των κρητικών ποικιλιών, όσο και σε διεθνείς, όπως Syrah, Cabernet Sauvignon, Chardonnay κ.ά.

Από τις αρχές του 2000 οι αμπελώνες του οινοποιείου έχουν ενταχθεί στο πρόγραμμα βιολογικής γεωργίας με εποπτευόμενα οργανισμό τη ΔΗΩ και τα προϊόντα φέρουν το σήμα «Προϊόν Βιολογικής Γεωργίας», σύμφωνα με τα πρότυπα (EC) 834/07 και USDA-NOP.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Η «οινική εμπειρία» του επισκέπτη ξεκινάει πριν καν φτάσει στο οινοποιείο, καθώς η διαδρομή είναι γεμάτη με εικόνες που τονίζουν τον αμπελουργικό χαρακτήρα της περιοχής.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Δαφνές
Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Δαφνές
Τηλέφωνο: 2810 792017
Email: wines@cretanwines.gr





Ε. Α. Σ. Η. Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηρακλείου

Η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου ιδρύθηκε και λειτουργεί από το 1927. Καλύπτει όλους τους τομείς παραγωγής που αφορούν τη συγκέντρωση, την επεξεργασία, την τυποποίηση και τη διάθεση των τοπικών αγροτικών προϊόντων (κρασί, ελαιόλαδο, επιτραπέζια σταφύλια, ξίδι).

Το κρασί είναι ένα από τα αγαθά που χαρίζει απλόχερα η κρητική γη.

Η Ε.Α.Σ. Ηρακλείου διαθέτει οινοποιεία στις Δαφνές και στο Αρκαλοχώρι.

Το 2007, σε μια προσπάθεια εκσυγχρονισμού των εγκαταστάσεων με στόχο

την ποιοτική αναβάθμιση των προϊόντων της Ένωσης, ολοκληρώθηκε η δημιουργία του νέου υπερσύγχρονου οινοποιείου στη θέση Παλιανή, στο νομό Ηρακλείου, σε έκταση 50 στρεμμάτων.

Οι νέες αυτές εγκαταστάσεις είναι εξοπλισμένες με μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας, με τη βοήθεια των οποίων η Ένωση προσφέρει στους καταναλωτές προϊόντα ανώτερης ποιότητας.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Μια από τις πιο σημαντικές εταιρείες της Κρήτης στο χώρο των αγροτικών προϊόντων, με ένα υπερσύγχρονο και εντυπωσιακό οινοποιείο.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Αυγενική
Τηλέφωνο: 2810 791250
Email: info@agrunion.gr



Ένωση Πεζών

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών βρίσκεται στο νομό Ηρακλείου Κρήτης, στο Δήμο Αρχανών-Αστερουσίων (πρώην Νίκου Καζαντζάκη). Δραστηριοποιείται με δύο βασικά προϊόντα, κρασί και ελαιόλαδο, και αποτελεί πρότυπη οργάνωση στον αγροτοσυνεταιριστικό χώρο από το 1933. Σκέψη, σκοπός και φιλοδοξία των οργανωτών της Ένωσης υπήρξαν: η ανάπτυξη και η βελτίωση της παραγωγής της περιοχής, η αυτοδύναμη επεξεργασία, βιομηχανοποίηση και εμπορία των κυριότερων προϊόντων της περιοχής, λαδιού και σταφυλιών, και φυσικά, ως συνέπεια των παραπάνω σκοπών, η ανύψωση του βιοτικού επιπέδου των συνεταιρισμένων σε ένα πολιτισμένο περιβάλλον και τρόπο ζωής. Σήμερα σκοπός της Ένωσης Πεζών συνεχίζει να είναι η υπεράσπιση του εισοδήματος των παραγωγών και η προώθηση των θαυμάσιων τοπικών κρητικών προϊόντων. Στην περιοχή της Ένωσης Πεζών υπάρχουν 30.000 στρέμματα αμπελώνες, ιδιοκτησίας των παραγωγών-μελών της (10.000 οίνάμπελα ΟΠΑΠ-VQPRD, 8.000 για επιτραπέζιους οίνους, 12.000 για σταφίδα και επιτραπέζια σταφύλια). Η Ένωση Πεζών συμμετέχει ενεργά στο Δίκτυο Οινοποιών Νομού Ηρακλείου, που σκοπό έχει την ανάδειξη του κρητικού αμπελώνα.

Η Ένωση Πεζών διαθέτει:

- Οινοποιείο με δυνατότητα επεξεργασίας 20.000 τόνων σταφυλιών, με δεξαμενές και λοιπούς χώρους αποθήκευσης κρασιών 25.000 τόνων.
- Εμφιαλωτήριο κρασιού.
- Εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου.

Η εύφορη γη και η συστηματική καλλιέργεια της περιοχής δίνουν τις εξαιρετικές ποικιλίες σταφυλιών, από τα οποία προέρχονται τα ευγενή κρασιά που συνοδεύουν και αναδεικνύουν τις γεύσεις ενός πλούσιου σε εδέσματα τραπέζιού.

Η επένδυση της Ένωσης Πεζών στον τομέα του κρασιού με την αξιόπιστη τεχνολογία αιχμής της ασηπτικής συσκευασίας Tetra Pak δίνει τη δυνατότητα παραγωγής ακόμη ενός καινοτόμου προϊόντος, σε συνέχεια της λογικής τυποποίησης κρασιού σε κουτί με κανουλίτσα («Το Κρασί της Παρέας»). Η σύγχρονη αυτή συσκευασία της Tetra Pak προστατεύει αποτελεσματικά το κρασί από εξωτερικούς παράγοντες που αλλοιώνουν το χαρακτήρα του, όπως είναι το οξυγόνο, διατηρώντας το αναλλοίωτο. Είναι μια συσκευασία εύχρηστη, με καπάκι ασφαλείας και μοντέρνο σχεδιασμό, που ήδη έχει κατακτήσει τον Έλληνα καταναλωτή.



ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

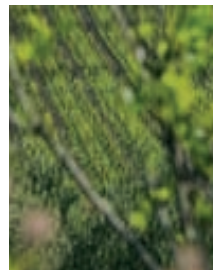
Αυτή τη στιγμή η Ένωση Πεζών ετοιμάζεται να υλοποιήσει ιστορική ανάπλαση του πυρήνα των εγκαταστάσεων οινοποίησης που χρονολογείται από το 1933.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Πεζά
Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζά
Τηλέφωνο: 2810 741945
Email: info@pezaunion.gr





Οινοποιείο Ευφροσύνη

Σας καλωσορίζουμε στη μικρή, οικογενειακή μας επιχείρηση και σας διαβεβαιώνουμε για την προτεραιότητα που δίνουμε στην ποιότητα σε όλα τα στάδια παραγωγής, οινοποίησης και εμφιάλωσης των προϊόντων μας. Η σύντομη ιστορία μας ξεκινά το 1999, όταν αποφασίσαμε, με τη βοήθεια εξειδικευμένων και έμπειρων επιστημόνων (γεωπόνων, χημικών, βιολόγων, αμπελουργών κ.ά.), να καλλιεργήσουμε με βιολογικά μέσα και τρόπους όχι μόνο εξαιρετικές ντόπιες ποικιλίες οινοστάφυλων, αλλά και αντίστοιχες διεθνώς γνωστές. Έτσι, για το κόκκινο κρασί μας παράγουμε Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Cabernet Sauvignon, Syrah και Merlot και για το λευκό Βηλάννα, Μαλβαζία και Chardonnay. Όλα μας τα κρασιά, καθώς και το οινοποιείο έχουν πιστοποιηθεί από τη ΔΗΩ.

Αν και ακόμη «νέοι» στην παραγωγή και στην εμπορία οίνου, έχουμε πάρει μέρος σε ελληνικές και διεθνείς εκθέσεις και διαγωνισμούς και βεβαίως είμαστε υπερήφανοι για τις διακρίσεις που μας απονεμήθηκαν. Θα ήταν χαρά και τιμή μας να επισκεφτείτε τις εγκαταστάσεις και τους αμπελώνες μας, να δείτε από κοντά τις διαδικασίες παραγωγής κρασιού, να ενημερωθείτε για την ιστορία, τη γεωγραφία και τα πολιτιστικά χαρακτηριστικά της περιοχής μας, απολαμβάνοντας ταυτόχρονα ένα, δύο ή όσα ποτήρια κρασί επιθυμείτε! Άλλωστε, ακόμη πιο γνωστή απ' τα κρασιά μας είναι η κρητική φιλοξενία!

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Δοκιμάστε το «Lumicino», Θραψαθήρι - Chardonnay. Ένας ξεχωριστός οίνος που διεγείρει τις αισθήσεις σας.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Κεράσια
Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Δαφνές
Τηλέφωνο: 2810 791989, 6974 510171
Email: tylaki@kosmadakis.gr





Ιδαία Οινοποιητική

Ιδαία είναι μια πανάρχαια ονομασία της Κρήτης. Ιδαία ονομαζόταν η μητέρα των δέκα Κουρητών, τους οποίους γέννησε με το βασιλιά της Κρήτης Δία (όχι το Θεό). Ο Δίας, για να τιμήσει τη σύζυγό του, ονόμασε ολόκληρη την Κρήτη «Ιδαία».

Το σήμα της εταιρείας είναι η οκτάφυλλη μαργαρίτα η οποία προέρχεται από το δίσκο της Φαιστού, όπου λέγεται ότι συμβολίζει το αστέρι του Σείριου.

Η εταιρεία Ιδαία Οινοποιητική ιδρύθηκε το 1998 από τους οινολόγους Καλλιόπη Βολιτάκη και Βασίλη Λαδερό και αυτή τη στιγμή έχει στην ιδιοκτησία της 20 στρέμματα αμπελώνων.

Η εταιρεία οινοποιεί γύρω στα 50.000 λίτρα κρασί, που διαθέτει στην εγχώρια αγορά. Στόχος της είναι εντός του έτους 2011 να ολοκληρώσει το νέο ιδιόκτητο χώρο της.

Κύριος στόχος της Ιδαίας Οινοποιητικής είναι:

- Η παραγωγή σταθερά άριστης ποιότητας εκλεκτών οίνων, βοηθούμενοι και από το νέο ποικιλιακό δυναμικό της περιοχής, πάντα με βάση τις γηγε-



νείς ποικιλίες του νησιού, σε μια περιοχή γνωστή για τα αμπελοτόπια της από την αρχαιότητα.

- Η ανάδειξη των χαρακτηριστικών γηγενών ποικιλιών που συνδέονται με το μικροκλίμα της περιοχής, με ιδιαίτερα χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις.
- Νέες φυτεύσεις με ποικιλίες από το διεθνές χώρο, καθώς και προσεκτική επιλογή της πρώτης ύλης.
- Η ελεγχόμενη τεχνική οινοποίησης, όπως και η δεδομένη τεχνογνωσία διαμορφώνουν νέα δεδομένα, με εντυπωσιακά αποτελέσματα τον τελευταίο καιρό για την εταιρεία και τη ζώνη ΟΠΑΠ Δαφνές.

Η εταιρεία φέρει στην αγορά πέντε κωδικούς κρασιών:

- Το λευκό «Ιδαία γη» από την ποικιλία Βηλάνα 100%
- Το ερυθρό «Ιδαία γη» από τις ποικιλίες Κοτσιφάλι 60%-Μαντηλάρι 40%
- Το ροζέ «Ιδαία γη» από την ποικιλία Grenache Rouge
- Ένα ερυθρό από Cabernet Sauvignon
- Και το λιαστό ΟΠΑΠ Δαφνές από την ποικιλία Λιάτικο

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Το οινοποιείο που επανέφερε στο προσκήνιο τον κρητικό γλυκό οίνο από λιαστά σταφύλια της ερυθράς κρητικής ποικιλίας Λιάτικο.

Ο γλυκός οίνος παράγεται στη ζώνη ΟΠΑΠ Δαφνές, όπου κατά το 14ο-16ο αιώνα μ.Χ. παραγόταν ο φημισμένος κρητικός γλυκός οίνος Μαλβαζία.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



IDAIA WINERY

Τοποθεσία: Βενεράτο Ηρακλείου
Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Δαφνές
Τηλέφωνο: 210 2440396
Email: idaiawine@gmail.com





Κτήμα Ζαχαριουδάκη

Μια νέα και πολλά υποσχόμενη πρόταση στο σύγχρονο οινικό πολιτισμό με την επωνυμία Κτήμα Ζαχαριουδάκη ταξιδεύει από το Νότο της Ευρώπης για όλους τους οινόφιλους στον κόσμο, τοποθετώντας επάξια δίπλα στα ποιοτικότερα οινοποιεία του κόσμου τα κορυφαία ποιότητας κρασιά του, μόνο από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας.

Το Κτήμα Ζαχαριουδάκη βρίσκεται στο λόφο Ορθή Πέτρα και σε υψόμετρο 500 μ., 3 χλμ. βόρεια της αρχαίας Γόρτυνας, στον οικισμό Πλουτή. Από αρχαιολογικών χρόνων η περιοχή αυτή είχε μεγάλη παράδοση στην αμπελουργία και στο κρασί, όπως αποδεικνύεται και από τα ευρήματα αρχαίων λαξευμένων πατητριών σε βράχο, δίπλα στον οικισμό.

Σε αυτή την ξεασμένη στην εποχή μας οινολογικά περιοχή ξεκίνησε το 2000 από το δημοσιογράφο Στέλιο Ζαχαριουδάκη και τη σύζυγό του Βικτωρία η υλοποίηση του οράματός τους για τη δημιουργία ενός χώρου ύμνου στο αμπέλι και στο κρασί, σταθμό στη σύγχρονη και πολλά υποσχόμενη αμπελοοινική ιστορία της Κρήτης.

Το 2003, αφού διαμορφώθηκε κατάλληλα το πετρώδες έδαφος, άρχισε η φύτευση του ιδιόκτητου ενιαίου αμπελώνα 200 στρ., με ντόπιες και διεθνείς ποικιλίες, που καλλιεργούνται βιολογικά.

Η φύτευση του αμπελώνα γίνεται σε μικρές και μεγάλες πεζούλες στις απόκρημνες πλαγιές της Ορθής Πέτρας, δημιουργώντας έτσι ένα από τα μοναδικά αμπελοτόπια της Ευρώπης.

Στη δυτική πλευρά του αμπελώνα βρίσκεται το υπερσύγχρονο τεχνολογικό οινοποιείο, έργο τέχνης στο σύγχρονο οινικό πολιτισμό. Εκμεταλλευόμενοι τη βαρύτητα, για ηπιότερη διαδικασία οινοποίησης, το οινοποιείο αναπτύσσεται σε τρία επίπεδα που ακολουθούν από πάνω προς τα κάτω τα στάδια παραγωγής του κρασιού.

Τόσο ο αμπελώνας, όσο και το οινοποιείο είναι χώροι ανοικτοί και επισκέψιμοι για το κοινό όλο το χρόνο. Κατά την ξενάγησή του στον αμπελώνα και στο οινοποιείο ο επισκέπτης ζει μια μοναδική εμπειρία, η οποία ολοκληρώνεται στην αίθουσα γευσίγνωσας, με την απόλαυση της γευστικής δοκιμής των κρασιών και της μοναδικής θέας που απλώνεται μπροστά του.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Ο χώρος που στη σύγχρονη αμπελοοινική ιστορία της Κρήτης υμνούνται τόσο πολύ το αμπέλι και το κρασί!

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΙΑΣ:



Τοποθεσία: Πλουτή

Τηλέφωνο: 28920 24660, 6936 669212

Email: info@zacharioudakis.com





Κτήμα Μιχαλάκη

1962: Ιδρύεται η εταιρεία «Υιοί Γεωργίου Μιχαλάκη», από την οποία έχουν προέλθει οι σημερινές αμπελουργικές και οινοποιητικές δραστηριότητες.

1965: Με τα μηχανήματα που σήμερα βρίσκονται στη μουσειακή συλλογή της οικογένειας εμφανίζονται πρώτη φορά ο ερυθρός «Παλιός Μιχαλάκη», καθώς επίσης και τα κρασιά της συλλογής «Λατώ», γεγονός που σηματοδοτεί την πορεία του εμφιαλωμένου κρασιού στην Κρήτη.

1980: Η εταιρεία αλλάζει νομική μορφή, μετατρέπεται σε ανώνυμη εταιρεία και μετεγκαθίσταται σε νέες εγκαταστάσεις. Σήμερα στις εγκαταστάσεις αυτές λειτουργεί σύγχρονο δίκτυο διανομής και αποθηκευτικοί χώροι 6.000 m².

2000: Ιδρύεται η θυγατρική εταιρεία «Εμμαν. Μιχαλάκης ΑΒΕΓΓΚΕ», η οποία ασχολείται με την αμπελοκαλλιέργεια στο 450 στρεμμάτων «Κτήμα Μιχαλάκη» και με τη διαχείριση του νέου οινοποιείου μέσα στο Κτήμα.

Όραμά μας είναι να προσφέρουμε τα υψηλής ποιότητας κρασιά μας, στοχεύοντας στην ανάδειξη του νέου κρητικού αμπελώνα στην παγκόσμια οινική σκηνή, να στηρίζουμε την κρητική διατροφή και να υποστηρίξουμε όσους ενδιαφέρονται να ενισχύσουν την γκάμα των προσφερόμενων προϊόντων και υπηρεσιών τους στις πολύ ανταγωνιστικές αγορές τους.

Η οινοποιία μας είναι επίσης ευέλικτη στη δημιουργία κρασιών που καλύπτουν ειδικότερες ανάγκες των πελατών μας και κατέχει την πρώτη θέση σε μερίδια αγοράς των ιδιωτικών οινοποιείων στην Κρήτη. Ταυτόχρονα είναι και το μεγαλύτερο Κτήμα της κρητικής οινοποιίας και ένα από τα μεγαλύτερα ιδιόκτητα κτήματα στην Ελλάδα, με οινοποιείο μέσα στο Κτήμα.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Ο μεγαλύτερος ιδιόκτητος ενιαίος αμπελώνας της Κρήτης και από τους μεγαλύτερους στην Ελλάδα.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Μεταξοχώρι Μονοφασιού
Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζζά
Τηλέφωνο: 6936 065010, 6936 065030
Email: info@michalakis.gr





Κτήμα Πατεριανάκη

Το Κτήμα Πατεριανάκη ήταν πρωτοπόρος στην παραγωγή οίνων από σταφύλια βιολογικής γεωργίας στην Κρήτη. Οι ιδιόκτητοι εντός του Κτήματος αμπελώνες καλλιεργούνται ήδη πριν από το 1988, όταν ξεκίνησε η πρώτη οινοποιητική δραστηριότητα του παππού της οικογένειας. Σήμερα στους αμπελώνες, συνεχίζοντας τη μακρά οινοποιητική δραστηριότητα της οικογένειας, διατηρήθηκαν οι γηγενείς και σπάνιες ποικιλίες (Θρασαθήρι, Μοσχάτο Σπίνας, Βιδιανό, Κοτσιφάλι, Μαντηλάρι) και στη συνέχεια προστέθηκαν και νέες διεθνείς ποικιλίες.

Το Κτήμα βρίσκεται στο χωριό Μελέσσει, σε ορεινή περιοχή.

Η ευρύτερη περιοχή των Πεζών, όπου εντάσσεται το Κτήμα, είναι γνωστή από την αρχαιότητα για την άριστη ποιότητα και την ξεχωριστή γεύση των κρασιών που παράγει.

Οι αμπελώνες του Κτήματος εντάσσονται σε μια βιολογικά ευαίσθητη περιοχή ανωτέρας ποιότητας Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ). Στο Κτήμα παράγονται με αγάπη και μεράκι τρεις οικογένειες οίνων. Στην κορυφή βρίσκεται ο ομώνυμος ερυθρός οίνος ΠΟΠ και ακολουθεί ο

«Melissinos» με λευκό, ροζέ και ερυθρό οίνο. Πρόσφατα δημιουργήθηκε και ο «Μελισσόκηπος» με λευκό και ερυθρό οίνο. Την παράδοση στην παραγωγή ποιοτικών οίνων συνεχίζει η διαρκής αναζήτηση νέων γεύσεων, με νέες ετικέτες στο μέλλον!

Όλα τα προϊόντα του Κτήματος προέρχονται από σταφύλια βιολογικής γεωργίας.

Συνεισφέροντας στην προσπάθεια αειφόρου ανάπτυξης των αγροτικών περιοχών μέσω των εναλλακτικών μορφών τουρισμού, στο Κτήμα έχει κατασκευαστεί ένα συγκρότημα με σουίτες υψηλών προδιαγραφών, έτοιμες να φιλοξενήσουν το οινοτουριστικό κοινό.

Μια μοναδική ευκαιρία για να συνδυάσετε εξαιρετικά κρασιά βιολογικής γεωργίας με οινοτουριστικές δραστηριότητες εντός του Κτήματος.

Οι πόρτες μας είναι πάντα ανοικτές για τους εκλεκτούς προσκεκλημένους που επιθυμούν να ξεναγηθούν στο Κτήμα και να απολαύσουν τα κρασιά μας και την κρητική φιλοξενία.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Στην ευρύτερη περιοχή των Πεζών, στο ορεινό χωριό Μελέσσει δημιουργήθηκε το πρώτο κτήμα με βιολογικούς αμπελώνες στην Κρήτη.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Μελέσσει

Αμπελοοινηκή Ζώνη (ΠΟΠ): Αρχάνες

Τηλέφωνο: 2810 226674

Email: info@paterianakis.gr





Κτήμα Ταμιωλάκη

Το Κτήμα Ταμιωλάκη βρίσκεται δίπλα στο χωριό Χουδέτσι, στο νομό Ηρακλείου Κρήτης. Το Κτήμα αποτελείται από ένα βιολογικό αμπελώνα 50 στρεμμάτων και ένα μικρό, αλλά πλήρως εξοπλισμένο οινοποιείο. Συνιστά οικογενειακή επιχείρηση, της οποίας τα μέλη έχουν πείρα, σπουδές και ενδιαφέροντα από το χώρο των κρασιών.

Το Κτήμα δημιουργήθηκε για να παράγει ποιοτικά κρασιά, τα οποία να προβάλλουν με τον καλύτερο τρόπο το γευστικό πλούτο και την ιδιαιτερότητα των γηγενών ποικιλιών της Κρήτης. Με αυτή την προοπτική έγινε η επιλογή της θέσης του –ιδανικής για παραγωγή εξαιρετικών οινοστάφυλων–, καθώς και η επιλογή των ποικιλιών. Έτσι, εκτός από τις χαρακτηριστικές ποικιλίες της περιοχής Κοτσιφάλη, Μαντηλάρι και Βηλάνη, επιλέχθηκαν και μερικές σπάνιες ντόπιες ποικιλίες όπως το Βιδιανό, το Μοσχάτο Σπίνας και το Πλυτό. Σε αυτές προστέθηκαν μερικές από τις πιο φημισμένες ξένες όπως το Syrah, το Merlot και το Cabernet Sauvignon, δημιουργώντας

ιδιαίτερα ενδιαφέρουσες προοπτικές για την παραγωγή οίνων από συνδυασμούς ντόπιων και ξένων ποικιλιών.

Το οινοποιείο του Κτήματος σήμερα παράγει μια γκάμα από πέντε ξηρούς οίνους (δύο λευκούς, έναν ροζέ και δύο ερυθρούς) που ανήκουν όλοι στην κατηγορία ΠΓΕ Κρήτη και είναι όλοι χαρμάνια με βάση τις προαναφερθείσες κρητικές ποικιλίες. Η ετήσια παραγωγή του δεν ξεπερνά τις 35.000-40.000 φιάλες, αποσκοπεί όμως στα επόμενα χρόνια να φτάσει στις 80.000-100.000 φιάλες.

Επίσης, το Κτήμα είναι ανοικτό στο κοινό όλο το χρόνο για ξενάγηση και γευσιγνωσία κατόπιν ραντεβού, ενώ μπορεί να φιλοξενήσει στους χώρους του εκδηλώσεις μαζικής εστίασης μέχρι 400 ατόμων. Τέλος, στο οινοποιείο φιλοξενούνται κατά καιρούς διαφόρων ειδών πολιτιστικές-εικαστικές εκδηλώσεις.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Οι πέτρες από τις οποίες έχουν χτιστεί τα πάντα στο Κτήμα (από το οινοποιείο μέχρι και την τελευταία ξερολιθιά) προέρχονται από βράχους που έχουν εξορυχθεί από το ίδιο το Κτήμα όταν διαμορφωνόταν ο βιολογικός αμπελώνας που σήμερα απλώνεται μέσα σε αυτό. Ίσως γι' αυτό το οινοποιείο αποτελεί κυριολεκτικά φυσικό μέρος του Κτήματος και εντάσσεται τόσο αρμονικά στο τοπίο.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:

Tamiolakis
wines

Τοποθεσία: Χουδέτσι

Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζζά

Τηλέφωνο: 2810 742083

Email: info@tamiolakiswines.gr





Λυραράκης

Μεγαλωμένοι σε ένα περιβάλλον όπου το κρασί αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της τοπικής κουλτούρας, το 1996 οι ιδρυτές της επιχείρησης Λυραράκη αποφάσισαν να ασχοληθούν επαγγελματικά με την παραγωγή κρασιού.

Το οινοποιείο, η κάβα και οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης, που είναι ανοιχτά για το κοινό, βρίσκονται σε μια από τις πλέον αξιόλογες αμπελουργικές περιοχές της Κρήτης, στο Αλάγνι Ηρακλείου, το πιο ορεινό χωριό της περιοχής ΠΟΠ Πεζά.

Σήμερα η επιχείρηση διοικείται από τη δεύτερη γενιά. Ο οικογενειακός αμπελώνας αποτελείται από 150 στρέμματα αμώδους αβεστολιθικού εδάφους και βρίσκεται σε υψόμετρο 500 μέτρων κατά μέσο όρο. Από τα τέλη της δεκαετίας του '80 ιδιαίτερη προσοχή δίδεται σε σπάνιες κρητικές ποικιλίες. Ειδικότερα, οι λευκές ποικιλίες Δαφνί και Πλυτό που σώθηκαν από την εξαφάνιση αποτελούν πηγή υπερηφάνειας για όλα τα μέλη της οικογένειας.

Η επιχείρηση συγκαταλέγεται ανάμεσα στους κορυφαίους παραγωγούς ποιοτικού κρασιού στο νησί, με έμφαση στη χρήση τοπικών ποικιλιών,

ενώ σε ορισμένους συνδυασμούς χρησιμοποιούνται και ξένες ποικιλίες. Πέρα από την αναβίωση των δύο αρχαίων τοπικών ποικιλιών Δαφνί και Πλυτό, οι οποίες ανήκουν στην γκάμα των κρασιών της επιχείρησης με την ονομασία «Οι θησαυροί της Κρήτης», το οινοποιείο Λυραράκη παράγει και τη μεγαλύτερη επιλογή μονοποικιλιακών οινοποιήσεων από τοπικές ποικιλίες, συμπεριλαμβανομένων των λευκών Βηλάνα, Βιδιανό, Ασύρτικο και Θραψαθήρι, και των ερυθρών Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι. Κάποια σταφύλια προέρχονται από συμβεβλημένους αμπελουργούς.

Το οινοποιείο Λυραράκη είναι επίσης το πρώτο οινοποιείο που συνδύασε μια τοπική ποικιλία (Κοτσιφάλι) και μια ξενική (Syrah) για τη δημιουργία ενός ασυνήθιστα συναρπαστικού ερυθρού κρασιού.

Τα κρασιά του οινοποιείου Λυραράκη έχουν λάβει πολλές διεθνείς διακρίσεις και εξάγονται στις περισσότερες ευρωπαϊκές χώρες, καθώς και στις ΗΠΑ, τον Καναδά, την Αυστραλία και την Ιαπωνία.

Η οικογένεια και η τεχνική ομάδα πειραματίζονται διαρκώς με μικρότερες ποσότητες άλλων τοπικών ποικιλιών, με την ελπίδα να καταφέρουν να δημιουργήσουν νέα συναρπαστικά κρασιά στο μέλλον.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Κορυφαίας ποιότητας βραβευμένα κρασιά από σπάνιες τοπικές ποικιλίες.

Προσφέρει τη μεγαλύτερη συλλογή μονοποικιλιακών οινοποιήσεων.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Αλάγνι
Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζά
Τηλέφωνο: 2810 284614
Email: info@lyarakis.gr





Mediterra Οινοποιητική - Creta Olympias A.E.

Στην καρδιά της Ζώνης Ονομασίας Προέλευσης Πεζά, στο χωριό Κουνάβοι, από το 1973 οινοποιούμε με γνώση και πάθος τις γηγενείς ποικιλίες του νησιού, αναδεικνύουμε τις ξενικές ποικιλίες και αξιοποιούμε το αμπελοοικονομικό δυναμικό του τόπου μας. Το όνομα του χωριού όπου βρίσκεται το οινοποιείο αποδεικνύει τη μακραίωνη ιστορία του στην παραγωγή κρασιού, αφού σχετίζεται με τα γνωστά πατητήρια «κάναβες» των νησιών του Αρχιπελάγους. Στη Mediterra Οινοποιητική παράγουμε κρασιά που διανέμονται στην Ελλάδα και σε περισσότερες από 20 χώρες σε ολόκληρο τον κόσμο. Κρασιά τα

οποία έχουν βραβευτεί με μετάλλια τόσο στο εσωτερικό, όσο και σε διεθνείς διαγωνισμούς. Πιστοποιημένοι με συστήματα διαχείρισης ποιότητας από το αμπέλι μέχρι το τελικό προϊόν, συνεχίζουμε να προσφέρουμε μοναδικά κρασιά, για όλους εσάς που το κρασί είναι τρόπος ζωής! Το «terroir» των αμπελιών που επιλέγουμε, η θετική ενέργεια, η διάθεση, το μεράκι και η γνώση αποτελούν τις ιδανικές συνθήκες για τη δημιουργία κρασιών που θα σας μυήσουν σε μοναδικές γευστικές εμπειρίες.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Το λευκό κρασί «Ξερολιθιά», ΠΟΠ Πεζά, αποτελεί το επιστέγασμα πολυετών προσπαθειών της Mediterra για την ανάδειξη της γηγενούς κρητικής ποικιλίας Βηλάνα. Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι η διεθνούς φήμης Master of Wine Jancis Robinson υπέδειξε πρόσφατα την «Ξερολιθιά» ως ξεχωριστό παράδειγμα ανάδειξης της ελληνικής οινικής αναγέννησης.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



MEDITERRA
WINERY

Creta Olympias Winery
QUALITY WINE MAKING

Τοποθεσία: Κουνάβοι

Αμπελοοικονομική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζά

Τηλέφωνο: 210 6009828-9, 2810 741383

Email: info@mediterrawines.gr





Μίνως - Οινοποιείο Μηλιαράκη

Το Οινοποιείο Μηλιαράκη – Μίνως βρίσκεται στην καρδιά της οινοπαραγωγικής περιοχής της Κρήτης, τα Πεζιά. Εντός μιας υπέροχης περιοχής με ιδιαίτερο, λοφώδες ανάγλυφο, 15 χλμ. νότια του Ηρακλείου, αποτελεί το ιστορικότερο οινοποιείο του νησιού με πορεία πλέον άνω των 80 ετών. Συνεχίζοντας την πρώτη επιδίωξη που έγινε στην Κρήτη από το ίδιο το 1952, σήμερα το οινοποιείο προτείνει αποκλειστικά εμφιαλωμένα κρασιά κατά κύριο λόγο από γηγενείς ποικιλίες σταφυλιού.

Η κλασική γκάμα της Μίνως, καθώς και η πρόσφατα αναπτυγμένη Premium

γκάμα «Οινοποιείο Μηλιαράκη» προσπαθούν να αναδείξουν τον πλούτο που χαρακτηρίζει τον αμπελώνα της περιοχής και μπορείτε να τα βρείτε τόσο στην αγορά της Κρήτης, όσο και στο εξωτερικό.

Ο ιδανικότερος όμως τρόπος να γνωρίσει κανείς τον παραγωγό και τα προϊόντα του είναι να επισκεφτεί τόσο τον εκθεσιακό χώρο του οινοποιείου, ο οποίος προσφέρει τη δυνατότητα οργανωμένης δοκιμής και ενημέρωσης, όσο και το Μετόχι Μηλιαράκη για μια αξέχαστη εμπειρία γευσιγνωσίας στον αμπελώνα.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Ανακαλύψτε όλη την γκάμα του οινοποιείου σε ένα μοναδικό χώρο σε έναν αμπελώνα 25 στρεμμάτων, στην καρδιά της αμπελοοινικής ενδοχώρας, στο Μετόχι Μηλιαράκη στο Σαμπά. Απολαύστε την εμπειρία της γευσιγνωσίας στο ύπαιθρο, συνδυάζοντας μοναδικές γεύσεις και εξαιρετικό περιβάλλον σε μια γαλήνια κρητική φύση.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΙΑΣ:



Τοποθεσία: Πεζιά

Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζιά

Τηλέφωνο: 2810 741213

Email: info@minoswin.es.gr





Μπουτάρης Οινοποιητική - Κτήμα Φανταζομέτοχο

Φανταζομέτοχο σημαίνει «το μετόχι των φαντασμάτων». Ο θρύλος που δημιουργήθηκε για να προστατέψει το μετόχι από τις επιδρομές των πειρατών «προστατεύει» σήμερα ένα από τα πλέον σύγχρονα οινοποιεία της Ευρώπης. Το οινοποιείο της εταιρείας Μπουτάρη στην Κρήτη.

Το Κτήμα Φανταζομέτοχο, απλωμένο σε 70 στρέμματα αμπελο-ελαιώνα ενός καταπράσινου, ειδυλλιακού τοπίου, βρίσκεται μέσα στην αμπελουργική ζώνη Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) Αρχάνες, στο δρόμο προς το χωριό Μυρτιά, πατρίδα του Καζαντζάκη, και σε ελάχιστη απόσταση από την Κνωσό.

Η φύτευση του Κτήματος άρχισε το 1990, στο πλαίσιο της οργανωμένης διερεύνησης της εταιρείας Μπουτάρη για το ποιοτικό δυναμικό των ελληνικών ποικιλιών, καθώς και του εγκλιματισμού ξενικών ποικιλιών σε ελληνική γη. Στόχος ήταν το αρμονικό πάντρεμά τους με τις ελληνικές ποικιλίες. Στο Κτήμα Φανταζομέτοχο παράγονται το λευκό ξηρό κρασί «Φανταζομέτοχο» και το ερυθρό ξηρό «Σκαλάνι».

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Ο πιο γνωστός οινοπαραγωγός στην Ελλάδα δεν θα μπορούσε να μην έχει και ένα «σπίτι» στην Κρήτη.

Και μάλιστα μέσα από οργανωμένες ξεναγήσεις, ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να γνωρίσει το μαγικό κόσμο του κρασιού και σε ειδικά διαμορφωμένες αίθουσες φιλοξενίας να απολαύσει το κρασί του, σε συνδυασμό με παραδοσιακές γεύσεις φαγητών.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Σκαλάνι

Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Αρχάνες

Τηλέφωνο: 2810 731617

Email: crete.winery@boutari.gr





Οινοποιείο Στραταριδάκη

Τα αμπελουργικά ίχνη της οικογένειας Στραταριδάκη χάνονται στο βάθος του χρόνου. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας απαρτίζεται κυρίως από τα μοναστηριακά κλήματα της σιναϊτικής μονής των Αγίων Αποστόλων, βρίσκεται στους πρόποδες των Αστερουσίων στο νομό Ηρακλείου και σήμερα αποτελεί μια σημαντική στάση στο δρόμο του κρασιού. Ο συγκεκριμένος αμπελώνας αποκτήθηκε το 1955 από τον Αριστείδη Στραταριδάκη –πατέρα του Κωστή και του Μανώλη–, ο οποίος αντιλήφθηκε αμέσως τα ιδιαίτερα τοπογραφικά και γεωλογικά χαρακτηριστικά του και τον καλλιέργησε με μεράκι και γνώση. Οραματιστής και καινοτόμος, δεν δίστασε να επενδύσει στα τεχνολογικά επιτεύγματα της εποχής του, ενώ η εργατικότητα και η αγάπη του στη γη τον ανέδειξαν σε έναν από τους αξιολογότερους αμπελουργούς της Κρήτης.

Ο Κωστής και ο Μανώλης Στραταριδάκης, γεωπόνοι αμφότεροι, έχουν πάρει τη σκυτάλη και συνεχίζουν με ζήλο το έργο του πατέρα τους, πηγαίνοντας ένα βήμα πιο μπροστά. Το νεόκτιστο οινοποιείο των αδελφών Στραταριδάκη σηματοδοτεί, με τη χαρακτηριστική του αρχιτεκτονική, τη βασική φιλοσοφία των ιδιοκτητών του, δηλαδή τον αρμονικό συνδυασμό του παραδοσιακού με το σύγχρονο, το τεχνολογικά εξελιγμένο. Η πρωτοποριακή του σχεδίαση βρίσκεται σε πλήρη συμβατότητα με τη χρήση του, ενσωματώνεται στο φυσικό περιβάλλον, πληροί τα υψηλότερα οικολογικά στάνταρντ, προσφέροντας παράλληλα την απαραίτητη λειτουργικότητα για την παραγωγή κρασίων υψηλής ποιότητας. Επισκέψιμο σε όλα τα επίπεδα, δίνει στο φιλοξενούμενο τη δυνατότητα να έρθει σε επαφή με όλα τα στάδια της οινοποίησης και να αφουγκραστεί τη δημιουργική γιορτή που συντελείται στη διαδρομή από το αμπέλι μέχρι το μπουκάλι.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

“In vino veritas” («εν τω οίνω η αλήθεια»)
από το νοτιότερο οινοποιείο της Ευρώπης.
Γεωγραφικό στίγμα:
35° 2'34,61"N, 25° 14'23,54"E

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Άνω Καστελλιανά
Τηλέφωνο: 6977 805355
Email: info@strataridakis.gr





Οινοποιείο Στυλιανού

Λίγα χιλιόμετρα νότια της Κνωσού, στην καρδιά του μινωικού αμπελώνα, στο χωριό Κουνάβοι, ο Γιάννης Στυλιανού καλλιεργεί σε 30 ιδιόκτητα στρέμματα βιολογικού αμπελώνα τις μοναδικές γηγενείς ποικιλίες Βιδιανό, Θραψαθήρι, Βηλάνα, Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι.

Σ' ένα «μπουτίκ» οινοποιείο, στην κορυφή ενός μικρού λόφου, με μαγευτική θέα σε όλη την περιοχή, ο Γιάννης Στυλιανού αποφάσισε το 2003 να κάνει τη μεγάλη ανατροπή και να μετατρέψει το μεράκι του σε επάγγελμα. Το πάθος του ερασιτέχνη ενώθηκε με τον επαγγελματισμό που τον διακρίνει και το αποτέλεσμα είναι κάθε χρόνο να παράγονται περίπου 20.000 αριθμημένες φιάλες.

Πιστεύοντας ακράδαντα ότι κάθε τύπος έχει τις δικές του γεύσεις και αντιστεκόμενος στη γευστική ισοπέδωση και την ομοιομορφία που κυριαρχεί, παράγει κρασιά που αναδεικνύουν τα συγκριτικά πλεονεκτήματα του κρητικού αμπελώνα και συνδυάζονται αρμονικά με τις γεύσεις της κρητικής κουζίνας.

Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο καθημερινά όλο το χρόνο. Ο ίδιος ο οινοποιός θα σας υποδεχθεί σε ένα χώρο που χαρακτηρίζεται από την ομορφιά της λιτότητας και του μέτρου. Θα σας ξεναγήσει στις δεξαμενές οινοποίησης, στα κελάρια παλαίωσης και θα σας μιλήσει στα αρώματα και στις γεύσεις του κρητικού κρασιού δίπλα στα δρύινα βαρέλια παλαίωσης.

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Η πιο δημοφιλής σειρά κρασιών του οινοποιείου ονομάζεται «Θεών δώρα» και είναι πραγματικό δώρο για τις αισθήσεις σας.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Κουνάβοι

Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζά

Τηλέφωνο: 6936 430368

Email: info@stilianouwines.gr



Κρασιά Τιτάκης

Η οινοποιία Ν. Τιτάκης Α.Ε. είναι οικογενειακή και βρίσκεται στους Κουνάβους, στην καρδιά της ζώνης του οίνου ΟΠΑΠ Πεζά. Το πρώτο οινοποιείο λειτούργησε στην Καλλονή στα μέσα της δεκαετίας του '60 με σχετικά μικρή παραγωγή σε χύμα οίνο. Το 1996 ο Νίκος Τιτάκης μεταφέρει την παραγωγή στις σημερινές εγκαταστάσεις, στους Κουνάβους. Η νέα μονάδα

διαθέτει δεξαμενές χωρητικότητας 5.000 τόνων και εξοπλίζεται μέσα από συνεχή διαδικασία με σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό. Σήμερα η εταιρεία διαθέτει επτά διαφορετικούς τύπους οίνων, οι οποίοι διακρίνονται για την εξαιρετική ποιότητά τους και τη μοντέρνα εμφάνισή τους.



ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Με πενήντα χρόνια παράδοσης στην οινοποιία, το κρασί είναι τρόπος ζωής για την οικογένεια Τιτάκη. Ακόμη ένας λόγος για να απολαύσετε τις ξεχωριστές τους γεύσεις.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



Τοποθεσία: Κουνάβοι

Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζά

Τηλέφωνο: 2810 743630

Email: info@titakis.gr





Ιερά Μονή Τοπλού

Η Ιερά Μονή της Παναγίας Ακρωτηριανής και του Αγίου Ιωάννη του Θεολόγου Τοπλού Σπτείας, που βρίσκεται στο βορειοανατολικό άκρο της Κρήτης, αποτελεί ένα από τα πιο παλιά και ιστορικά μοναστήρια στην Κρήτη στο πέρας των αιώνων. Είναι κτισμένη 17 χιλιόμετρα ανατολικά απ' την πόλη της Σπτείας, κοντά στο Φοινικόδασος του Βάι. Κτίστηκε κατά το 14ο αιώνα και από τότε είχε πάντα ενεργό συμμετοχή στην ιστορία του τόπου.

Οι γυμνές, φτωχές, ξηρές και ανεμοδαρμένες περιοχές γύρω από τη Μονή είναι ιδανικές για την καλλιέργεια αμπελιών και ελαιόδεντρων. Τα αμπέλια της Μονής είναι περίπου 250 στρέμματα, από τα οποία οι μοναχοί πάντα έφτιαχναν κρασί για τις ανάγκες της εκκλησίας και για τις κοινωνικές και θρησκευτικές εκδηλώσεις που λάμβαναν χώρα στη Μονή. Τα τελευταία χρόνια λειτουργεί πλέον σύγχρονο οινοποιείο, αποστακτήριο και ελαιουργείο.

Όλα τα αμπέλια και οι ελιές της Μονής είναι βιολογικής καλλιέργειας, ελέγχονται και πιστοποιούνται από τη ΒΙΟΕλλάς, και η ποιότητα των σταφυλιών είναι για μας πρωταρχικής σημασίας για την ποιότητα του κρασιού και της τσικουδιάς. Καλλιεργούνται παραδοσιακές και διεθνείς ποικιλίες –Θραψαθήρι, Βηλάνα, Ασύρτικο, Κοτσιφάλι, Μαντηλάρι, Merlot, Syrah και Λιάτικο–, που δίνουν κρασιά που ήδη έχουν γίνει σημείο αναφοράς τόσο το λευκό και το ερυθρό, όσο και το γλυκό από λιαστά σταφύλια. Στην οινοποίηση χρησιμοποιούμε σύγχρονες φυσικές μεθόδους και χαμηλές θερμοκρασίες που αναδεικνύουν τη γεύση και διατηρούν τα αρώματα από το σταφύλι στο αμπέλι μέχρι το κρασί στο ποτήρι σας!

ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ:

Για πάνω από πεντακόσια χρόνια στη Μονή Τοπλού το κρασί ήταν μέρος της καθημερινής δραστηριότητας των μοναχών. Ήρθε η ώρα να πάρει τη θέση του και στη δική σας καθημερινή απόλαυση.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΙΑΣ:

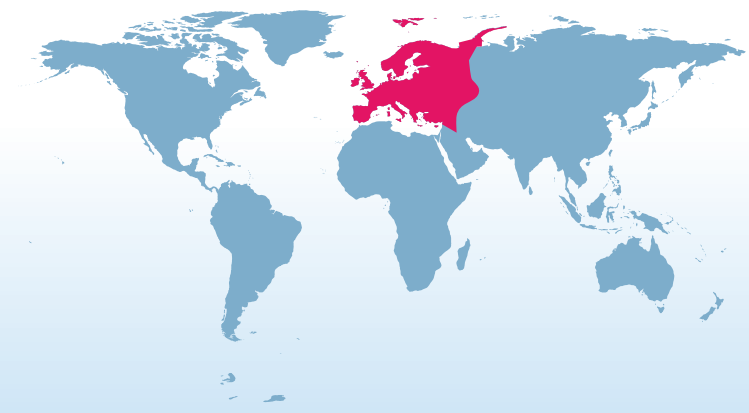


ΤΟΠΛΟΥ



Τοποθεσία: Μονή Τοπλού Σπτείας
Διεύθυνση: 17ο χλμ. ανατολικά
της Σπτείας προς Βάι
Τηλέφωνο: 28430 29630
Email: m.gialitakis@biositia.gr

ΕΥΡΩΠΗ



ΕΛΛΑΔΑ

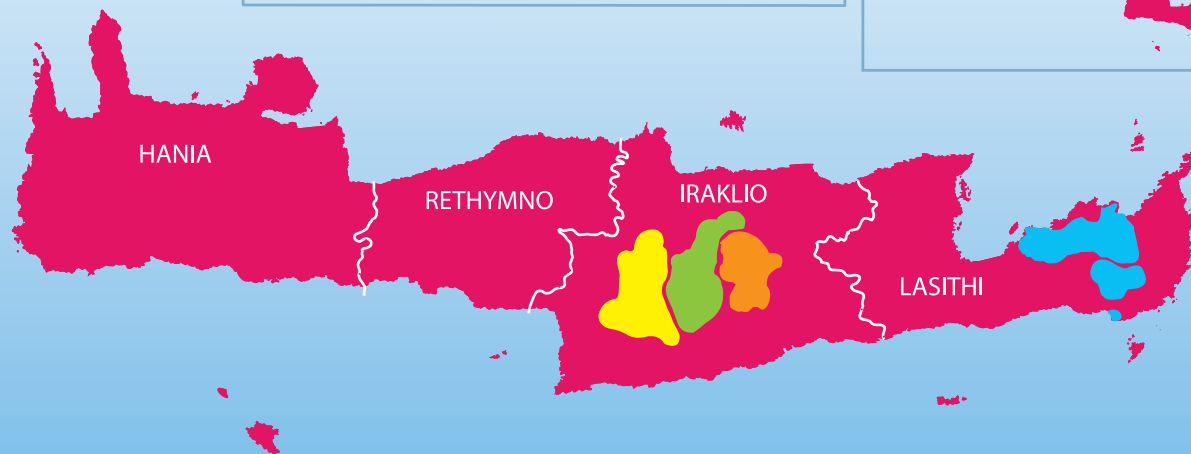


ΚΡΗΤΗ

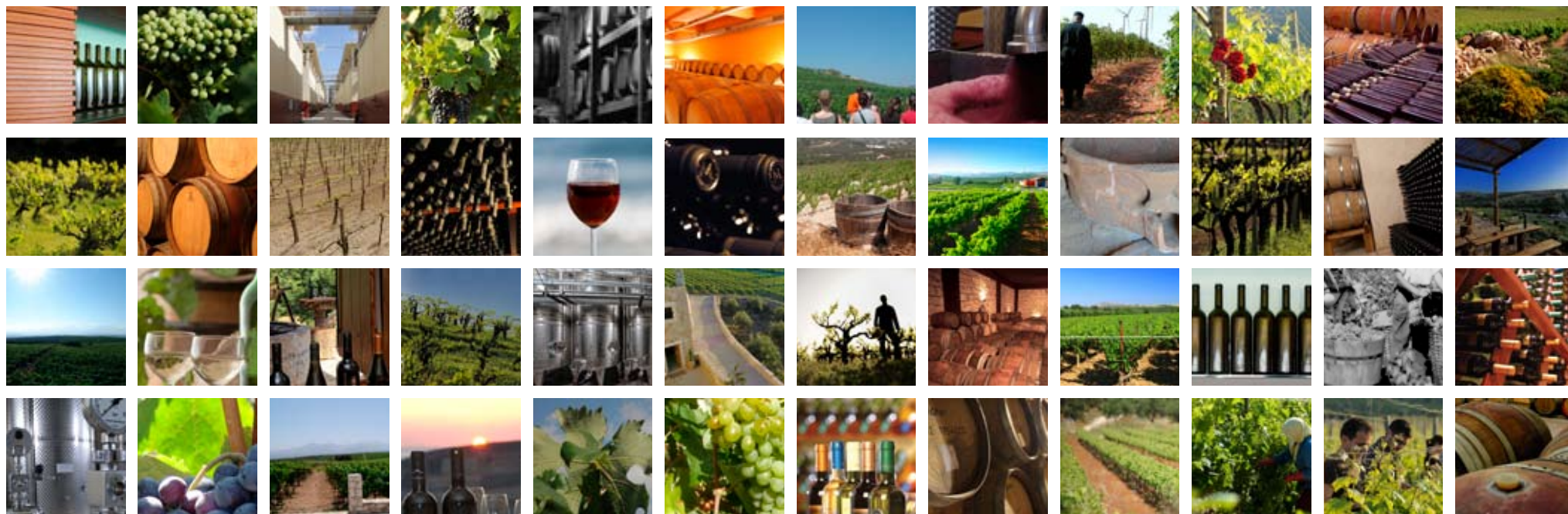


ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ
ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

- Δαφνές
- Αρχάνες
- Πεζά
- Σητεία







www.winesofcrete.com



This project of
HERAKLION WINEMAKERS ASSOCIATION
WEST CRETE WINEMAKERS ASSOCIATION
HERAKLION CHAMBER OF COMMERCE
had been co-funded by the EU and GREECE