

WINES OF CRETE

ISSUE / ΤΕΥΧΟΣ #2
SUMMER / ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2012



WITH COMPLIMENTS / ΤΙΜΗΣ ΕΝΕΚΕΝ

Wine Tourism
in Crete /
Routes

Οινοτουρισμός
στην Κρήτη /
Διαδρομές



02

Members of Wines of Crete | Μέλη του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης

Ιερά Μονή Αγίας Τριάδος • The Holy Monastery of Agia Triada	
Οινοποιείο Αλεξάκη • Alexakis Winery	Κτήμα Πατεριανάκη • Paterianakis Estate
Ανώσκελη A.B.E.E. • Anoskeli S.A.	Κτήμα Ταμιωλάκη • Tamiolakis Estate
Silva Δασκαλάκη • Silva Daskalakis	Λυραράκης • Lyrarakis
Οινοποιείο Διαμαντάκης • Diamantakis Winery	Οινοποιία Μανουσάκη - Nostos Wines • Manousakis Winery
Οινοποιείο Δουλουφάκης • Douloufakis Winery	Mediterra Οινοποιητική • Mediterra Winery
Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηρακλείου • AGRUNION	MINΩΣ - Οινοποιείο Μηλιαράκη • MINOS - Miliarakis Winery
Ένωση Πεζών • Peza Union	Μπουτάρης Οινοποιητική, Κτήμα Φανταξομέτοχο
Οινοποιείο Ευφροσύνη • Winery Efrosini	• Boutari Winery, Fantaxometochi Estate
Αμπελώνες Οικογένειας Ζουμπεράκη • Zoumberakis Family Vineyards	Οινοποιείο Ντουράκης • Dourakis Winery
Ιδαία Οινοποιητική • Idaia Winery	Οινοποιείο Ντουρουντάκη • Douroudakis Winery
Αμπελώνες Καραβιτάκη • Karavitakis Winery	Οινοποιείο Πνευματικάκη • Pnevmatikakis Winery
Οινοποιείο Κλάδος • Klados Winery	Οινοποιείο Στραταριδάκη • Strataridakis Bros. Winery
Κτήμα Ζαχαριουδάκη • Domaine Zacharioudakis	Οινοποιείο Στυλιανού • Stilianou Winery
Κτήμα Λουπάκη • Loupakis Estate	Κρασιά Τιτάκης • Titakis Wines
Κτήμα Μιχαλάκη • Michalakis Estate	Ιερά Μονή Τοπλού • Toplou Monastery

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ/CONTENTS

Wines of Crete Κρασιά της Κρήτης	page 04	Heraklion: 2nd route Ηράκλειο: 2η διαδρομή	page 24
Chania: 1st route Χανιά: 1η διαδρομή	page 05	Peza Union Ένωση Πεζών	page 25
Manousakis Winery - Nostos Wines Οινοποιία Μανουσάκη - Nostos Wines	page 06	Paterianakis Estate Κτήμα Πατεριανάκη	page 26
Douroudakis Winery Οινοποιία Ντουρουντάκη	page 07	Lyrarakis Estate Κτήμα Λυραράκη	page 27
Karavitakis Vineyards Αμπελώνες Καραβιτάκη	page 08	Strataridakis Estate Οινοποιείο Στραταριδάκη	page 28
Chania: 2nd route Χανιά: 2η διαδρομή	page 09	Heraklion: 3rd route Ηράκλειο: 3η διαδρομή	page 29
Anoskeli Winery Οινοποιείο Ανώσκελη	page 10	MINOS - Miliarakis Winery ΜΙΝΩΣ - Οινοποιείο Μηλιαράκη	page 30
Loupakis Estate Κτήμα Λουπάκη	page 11	Tamiolakis Winery Κτήμα Ταμιωλάκη	page 31
«Olivepress - Art Factory» «Ελαιουργείο - Εργοστάσιο Τέχνης»	page 12	Michalakis Estate Κτήμα Μιχαλάκη	page 32
Pnevmatikakis Winery Οινοποιείο Πνευματικάκη	page 13	Heraklion: 4th route Ηράκλειο: 4η διαδρομή	page 33
Chania-Rethymno: 3rd route Χανιά-Ρέθυμνο: 3η διαδρομή	page 14	Alexakis Winery Οινοποιείο Αλεξάκη	page 34
Agia Triada Monastery Ιερά Μονή Αγίας Τριάδος	page 15	Douloufakis Winery Οινοποιείο Δουλουφάκης	page 35
Dourakis Winery Οινοποιείο Ντουράκη	page 16	Idaia Winery Ιδαία Οινοποιητική	page 36
Zoumperakis Vineyards Αμπελώνες Ζουμπεράκη	page 17	Union of Agricultural Cooperatives of Iraklion Ένωση Αγροτικών Συναιτερισμών Ηρακλείου	page 37
Klados Winery Οινοποιείο Κλάδος	page 18	Heraklion: 5th route Ηράκλειο: 5η διαδρομή	page 38
Heraklion: 1st route Ηράκλειο: 1η διαδρομή	page 19	Silva Daskalakis Silva Δασκαλάκη	page 39
Boutari Winery Μπουτάρη Οινοποιητική	page 20	Efrosini Winery Οινοποιείο Ευφροσύνη	page 40
Mediterra Winery Mediterra Οινοποιητική	page 21	Diamantakis Winery Οινοποιείο Διαμαντάκης	page 41
Titakis Winery Οινοποιείο Τιτάκη	page 22	Domaine Zacharioudakis Κτήμα Ζαχαριουδάκη	page 42
Stilianou Winery Οινοποιείο Στυλιανού	page 23	Toplou Monastery Ιερά Μονή Τοπλού	page 43

03

Wines of Crete

A network of thirty wine producers in Crete with the aim of promoting Cretan wine, showcasing the wine trails and their wineries, the local museums and the surrounding archaeological sites, and proposing an alternative activity to those visiting this island of legend.

"How would you like to travel to Crete, visit all of our association's wineries and then write about your experiences?" I did not even have to think about it. I blurted out the answer without a second thought: "I am very interested!" All the rest would fall into place!

I took two trips: one on the western part of the island, at the wineries of Chania and Rethymno (5-8 April), and another, after Easter, in Heraklion and Lasithi (18-23 April). Of course, writing about it was difficult. It is hard to find words that can convey feelings without spoiling them, phrases that can reflect the energy vibes of the island and its people without taking away any of their magic.

Crete, as me and my fellow-travellers got to know it, is a once-in-a-lifetime experience, the perfect place to lose yourself so deep in its people, their habits, their way of life, their visions, their dreams! We met so many different people, so many different viewpoints. But all of them had one thing in common: the pure, sincere love for good wine and good life. After all, wine is the joy of life, a symbol of fertility and the most precious gift the people ever received from the gods.

In the car, we kept listening to Giannis Markopoulos' "Chroniko" and "Ithageneia", sang by Nikos Xylouris. I could not think of a better soundtrack. I would like to thank the Network for giving me the opportunity to live an experience of a lifetime. And the people of Crete who added colour to our journey.

I hope you will enjoy reading this, pick up ideas, dig a little deeper and discover the real Crete! The Cretan wine trails are there for you to explore!

Grigoris Kontos
Wine lover



Κρασιά της Κρήτης

Ένα δίκτυο τριάντα οινοπαραγωγών της Κρήτης που σκοπό του έχει να προβάλει το κρητικό κρασί, να αναδείξει τους δρόμους του κρασιού με τα οινοποιεία, τα μουσεία και τους αρχαιολογικούς χώρους που τα περιβάλλουν και τελικά να προτείνει μια εναλλακτική δραστηριότητα στους επισκέπτες του θρυλικού νησιού.

«Πώς σου φαίνεται να κάνεις ένα οδοιπορικό στην Κρήτη, να επισκεφτείς όλα τα οινοποιεία του δικτύου μας και να αποτυπώσεις ύστερα την εμπειρία σου;» Δεν σκέφτηκα καν τις ημερομηνίες. Είπα αντανάκλαστικά: «Με ενδιαφέρει!» Όλα τα υπόλοιπα θα μπορούσαν να διευθετηθούν!

Έκανα δύο ταξίδια. Ένα στη δυτική πλευρά στα οινοποιεία των Χανίων και του Ρεθύμνου (5-8 Απριλίου) και άλλο ένα, μετά το Πάσχα, στο Ηράκλειο και το Λασιθί (18-23 Απριλίου).

Φυσικά δυσκολεύτηκα να γράψω. Είναι δύσκολο να βρεις λέξεις να μεταφέρουν τα συναισθήματα χωρίς να τα καταστρέψεις, φράσεις που να αποτυπώνουν τις ενεργειακές δονήσεις του νησιού και των ανθρώπων της χωρίς να του παίρνουν τη μαγεία.

Η Κρήτη, έτσι όπως τη ζήσαμε εγώ και οι συνοδοιπόροι μου, είναι εμπειρία ζωής, το τέλειο μέρος για να χαθείς βαθιά, πολύ βαθιά... Στους ανθρώπους, τις συνήθειές τους, τον τρόπο ζωής τους, τα οράματα, τα όνειρά τους! Συναντήσαμε τόσους διαφορετικούς ανθρώπους, τόσο διαφορετικές φιλοσοφίες... Όλους πάντως τους ένωνε ένα στοιχείο: η ανόθευτη, ειλικρινής αγάπη για το καλό κρασί και τη ζωή. Το κρασί εξάλλου είναι η χαρά της ζωής και της γονιμότητας και το πολυτιμότερο δώρο των θεών στους ανθρώπους...

Στο cd player του αυτοκινήτου έπαιξε πολύ το «Χρονικό» και η «Ιθαγένεια» του Γιάννη Μαρκόπουλου με ερμηνευτή το Νίκο Ξυλούρη. Δεν μπορώ να σκεφτώ καλύτερο soundtrack. Ευχαριστώ το Δίκτυο που μου προσέφερε την ευκαιρία να ζήσω μια εμπειρία ζωής. Και τους ανθρώπους της Κρήτης που έβαλαν χρώμα στο ταξίδι μας.

Καλή σας ανάγνωση, λοιπόν. Πάρτε ιδέες. Σκάψτε λίγο βαθύτερα, ανακαλύψτε την αληθινή Κρήτη! Οι δρόμοι του κρασιού της Κρήτης περιμένουν να τους εξερευνήσετε!

Γρηγόρης Κόντος
Οινόφιλος

Chania:

We found ourselves in western Crete, in the city of Chania. Following the national road to Kissamos, we discovered exits going south. There are six wineries in the area. We decided to visit them all within two days.

1st route

A. Chania → B. Vatulakkos

Manoussakis Winery - Nostos Wines (35°.26'.56.55" N / 23°.53'.16.15" E)

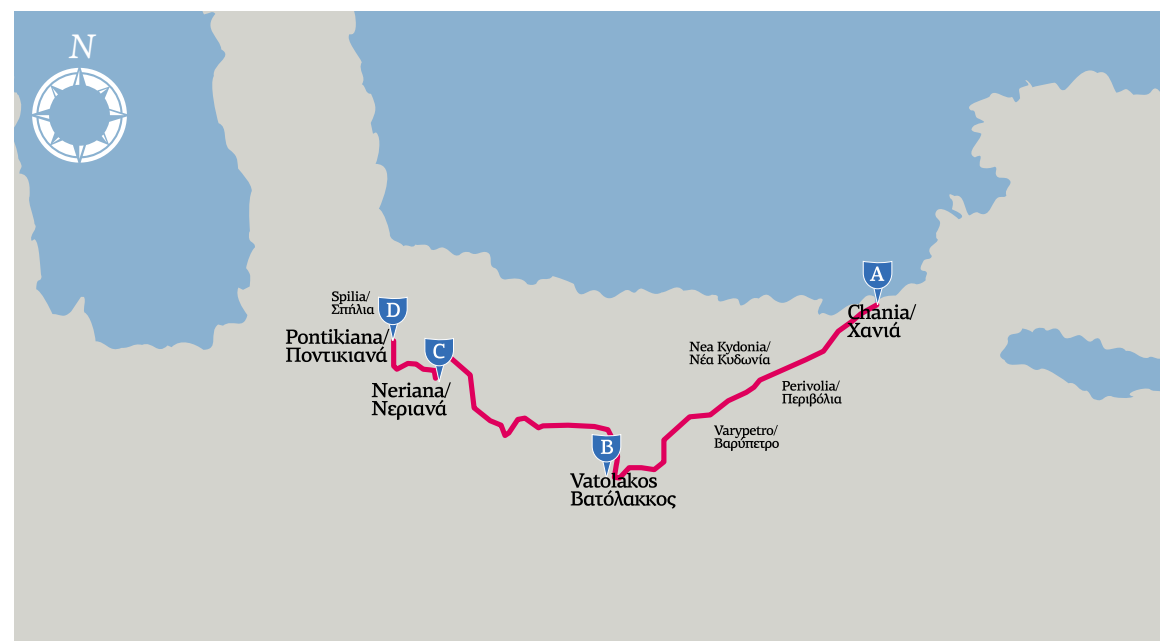
B. Vatulakkos → C. Neriana

Douroudakis Winery (35°.29'.06.25" N / 23°.48'.51.58" E)

C. Neriana → D. Pontikiana

Karavitakis Vineyards (35°.30'.07.17" N / 23°.47'.28.22" E)

Off then to Vatulakkos, about 15 kilometres (9 miles) southwest of Chania! The weather was perfect and the drive was beautiful. The land was swarming with olive trees, the dominant agricultural activity on the western part of the island, while the few vineyards added a touch of beauty to the lush green hills. So we set off to find out what was in store for us!



Χανιά:

Βρισκόμαστε στη δυτική Κρήτη, στην πόλη των Χανίων. Από εκεί, ακολουθώντας την εθνική οδό προς την Κίσαμο συναντάμε εξόδους που κατευθύνονται νότια. Σε όλη αυτή την περιοχή υπάρχουν έξι οινοποιεία, τα οποία αποφασίζουμε να επισκεφτούμε μέσα σε δύο μέρες.

1η διαδρομή

A. Χανιά → B. Βατόλακκος

(Οινοποιία Μανουσάκη - Nostos Wines)

B. Βατόλακκος → C. Νεριανά Κυδωνίας

(Οινοποιία Ντουρουντάκη)

C. Νεριανά Κυδωνίας → D. Ποντικιανά Κολυμβαρίου

(Αμπελώνες Καραβιτάκη)

Ξεκινάμε λοιπόν για Βατόλακκο, περίπου δεκαπέντε χιλιόμετρα νοτιοδυτικά των Χανίων! Ο καιρός είναι ιδανικός και η διαδρομή μας πανέμορφη. Το τοπίο κατακλύζεται από ελαιόδεντρα, που είναι η βασική καλλιέργεια στη δυτική πλευρά του νησιού, ενώ τα λίγα αμπελίσια ομορφαίνουν τους πράσινους λόφους. Για να δούμε λοιπόν τι μας περιμένει!

Manousakis Winery - Nostos Wines

Vatolakkos / Tel.: (+30)28210 78787 / Email: info@nostoswines.com

We parked the car as soon as we saw the small sign with the winery's logo. The first thing visitors see when they enter the premises is the beautiful, recently-renovated traditional family house.

We had an appointment with young viniculturist Giannis Galanis, who was there to welcome us. He took us to the beautiful, traditional stone-built winery through an orange and olive grove. But what is the story behind Nostos Wines? Giannis was more than willing to share it with us.

It all started with Thodoros Manousakis, who was born in Crete in 1944. At the age of 11, various circumstances forced Mr Manousakis to migrate to the USA in search of a better future. It took several decades before his dream of reconnecting with his homeland could be fulfilled.

Having a strong entrepreneurial spirit (he grew up in the USA after all!), Mr Manousakis brought specialised scientists to Crete, who conducted

extensive studies and research on the terroir of the region and ended up proposing varieties of the Rhone Valley in South France. Indeed, in 1993 the varieties Syrah, Grenache Rouge, Mourvredre and the white Roussanne were planted there for the first time, with excellent results.

The family has also undertaken the construction of a large modern winery, which is nearly complete. New, open wooden crusher/destemmers and brand new functional spaces will be ready to be used for the 2012 harvest.

On another note, the three small flowers appearing on the winery's logo represent Mr Manousakis' daughters, Katerina, Tatiana and Alexandra.

Immediate departure for Neriana! Vaggelis Douroudakis was waiting for us there.



TIPS: • Visit a new, state-of-the-art winery in an olive and orange grove • See the traditional wine-press, which is still in use to this day



TIPS: • Να επισκεφτείτε το νέο, υπερσύγχρονο οινοποιείο μέσα σε ένα οικόπεδο με ελιές και πορτοκαλιές • Να δείτε την παραδοσιακή στροφιλιά η οποία χρησιμοποιείται ακόμα στην παραγωγή

Οινοποιία Μανουσάκη - Nostos Wines

Βατόλακκος / Τηλ.: 28210 78787 / Email: info@nostoswines.com

Παρκάρουμε, καθώς βλέπουμε τη μικρή ταμπελίτσα με το σήμα του οινοποιείου. Το πρώτο που συναντάει κανείς μπαίνοντας στο χώρο είναι το όμορφο, παραδοσιακά ανακαινισμένο σπίτι της οικογένειας.

Είχαμε ραντεβού με το νεαρό αμπελουργό Γιάννη Γαλάνη, ο οποίος μας καλωσορίζει. Μας κατευθύνει στο πολύ όμορφο, παραδοσιακό, πέτρινο οινοποιείο μέσα από πορτοκαλιές και ελαιόδεντρα... Ποια ιστορία όμως κρύβεται πίσω από τα κρασιά Nostos; Ο Γιάννης μας αφηγείται...

Όλα ξεκίνησαν από το Θόδωρο Μανουσάκη, γεννημένο το 1944 στην Κρήτη. Ο κ. Μανουσάκης όταν ήταν μόλις έντεκα χρονών αναγκάστηκε -λόγω διαφόρων συγκυριών- να μεταναστεύσει στην Αμερική, για να ψάξει μια καλύτερη τύχη. Έπρεπε να περάσουν δεκαετίες για να ωριμάσει το όνειρό του, να επανασυνδεθεί με την πατρίδα.

Ο κ. Μανουσάκης, έχοντας πολύ δυνατό επιχειρηματικό πνεύμα (στην Αμερική μεγάλωσε, ντε!), έφερε στην Κρήτη ειδικούς επιστήμονες, οι οποίοι μετά από εκτεταμένες μελέτες και έρευνες του terroir της περι-

οχής κατέληξαν να προτείνουν την καλλιέργεια ποικιλιών της Κοιλιάδας του Ροδανού, της Νότιας Γαλλίας. Πράγματι, Syrah, Grenache Rouge, Mourvredre και το λευκό Roussanne επιλέχθηκαν και πρωτοφτεύτεκαν εδώ το 1993, με εξαιρετικά αποτελέσματα.

Η οικογένεια έχει επίσης προχωρήσει στην κατασκευή ενός μεγάλου, σύγχρονου οινοποιείου, το οποίο βρίσκεται σε τελικό στάδιο. Νέοι, ξύλινοι, ανοικτοί οινοποιητές και ολοκαίνουργιοι λειτουργικοί χώροι είναι έτοιμοι να χρησιμοποιηθούν από τον τρύγο του 2012.

Να μην ξεχάσω να σας πω για το λογότυπο του οινοποιείου, το οποίο απεικονίζει τρία μικρά λουλούδια, τρία μυρτολούλουδα, που οι Κρητικοί τα λένε... μανουσάκια! Κατερίνα, Τατιάνα και Αλεξάνδρα, οι τρεις κόρες του κ. Θόδωρου, τα τρία Μανουσάκια!

Άμεση αναχώρηση για τα Νεριανά Κυδωνιάς! Εκεί μας περιμένει ο Βαγγέλης Ντουρουντάκης.

Douroudakis Winery

Neriana / Tel.: (+30) 28240 31151 / Email: douroudakis@yahoo.gr

We were welcomed in the family house and winery by Vaggelis Douroudakis, his wife Miranda and their three little children. Countryside, trees, clean air. Lucky kids!

Mr Douroudakis gave us a tour of the area where the tanks, the press and the rest of the machinery were located. Do not think of anything fancy. It is a room covered with a sheet-iron roof, containing only the most basic means of production. What kinds of wine have they managed to create with such meagre means?

Time to taste! We entered the house, where they opened four bottles of wine for us. The white tropical Chardonnay was viscous and savoury! The red Cabernet Sauvignon, and especially the Syrah, revealed Mr Douroudakis' talent. But the limelight was stolen by a very unique traditional wine of Chania called "Marouvas". Marouvas is made from grapes of the Romeiko variety, ageing in old barrels in a way that favours a slight bit of oxidation. Marouvas goes with (almost) everything! This sits well with Greek hosts, who tend to serve many titbits in the centre of the

TIPS: • See the traditional winery of the family • Taste the traditional wine Marouvas from Western Crete



TIPS: • Να δείτε το παραδοσιακό οινοποιείο της οικογένειας • Να δοκιμάσετε τον παραδοσιακό Μαρουβά της Δυτικής Κρήτης



Οινοποιία Ντουρουντάκη

Νεριανά Κυδωνιάς / Τηλ.: 28240 31151 / Email: douroudakis@yahoo.gr

Φτάνοντας στο σπίτι και το οινοποιείο της οικογένειας, μας υποδέχεται ο Βαγγέλης Ντουρουντάκης και η σύζυγός του Μιράντα, αλλά και τα τρία παιδιά τους. Εξοχή, δέντρα, αμόλυντος αέρας. Τυχερά παιδιάκια!

Ο κ. Ντουρουντάκης μας ξεναγεί στο χώρο όπου βρίσκονται οι δεξαμενές, το πιεστήριο και τα υπόλοιπα μηχανήματα. Μην φανταστείτε πολυτέλειες. Πρόκειται για ένα χώρο στεγασμένο με λαμαρίνες, εργαλεία και πολύ βασικά μέσα για την παραγωγή. Για να δούμε, τι κρασιά έχουν καταφέρει να δημιουργήσουν με τα λιγοστά αυτά μέσα;

Πάμε λοιπόν να δοκιμάσουμε! Μπαίνουμε στο σπίτι και μας ανοίγουν τέσσερα κρασιά. Το λευκό, τροπικό Chardonnay ήταν παχύ, νόστιμο! Το ερυθρά Cabernet Sauvignon και ειδικά το Syrah μας φανερώνουν το ταλέντο του κ. Ντουρουντάκη. Την παράσταση όμως έκλεψε ένα πολύ ιδιαίτερο, παραδοσιακό κρασί των Χανίων που ονομάζεται Μαρουβάς. Ο Μαρουβάς παράγεται από σταφύλια ποικιλίας Ρωμείο και παλαιώνει σε παλιά βαρέλια, με τρόπο που να ευνοείται μια ελαφρά, εσκεμμένη οξείδωση. Ο Μαρουβάς ταιριάζει (σχεδόν) με τα πάντα! Έτσι, κουμπώνει τέλεια στην

table, accompanying them with a single matching wine. This is no little advantage!

Some friends and relatives of the family happened to be there on that day and they had set up a proper Cretan feast! "Why don't you join us for some appetizers?" suggested Miranda. Exactly what we wanted! We tasted the wines in real-life conditions and they were more than wonderful!

In a nutshell, if luxurious wineries are what you're looking for, do not make the stop. Then again, if you want to meet real genuine people who are striving to make very interesting wines and who are willing to let you in on their lives, you should not fail to pay a visit to the Douroudakis family!

Bellies full, inspired and ecstatic, we set off for Pontikiana, to the Karavitakis Winery, in the heart of the Kolymvari olive grove!

ελληνική συνθήεια των πολλών μεζέδων στο κέντρο του τραπεζιού και ενός κρασιού που να πηγαίνει με όλα! Μεγάλο πλεονέκτημα, λέμε!

Εκείνη την ημέρα έτυχε να βρίσκονται εκεί κάποιοι συγγενείς και φίλοι της οικογένειας οι οποίοι είχαν στήσει ένα σωστό κρητικό τσιμπούσι! «Ελάτε να σας κεράσουμε ένα μεζεδάκι!» μας προτείνει η Μιράντα. Άλλο που δεν θέλαμε! Δοκιμάσαμε τα κρασιά σε αγωνιστικές συνθήκες και ήταν παραπάνω από υπέροχα!

Με λίγα λόγια, αν εντυπωσιάζεστε από πολυτελή οινοποιεία, προσπεράστε. Αν πάλι θέλετε να συναντήσετε πραγματικούς, αυθεντικούς ανθρώπους που αγωνίζονται να φτιάξουν πολύ ενδιαφέροντα κρασιά και να σας δείξουν τη ζωή τους, μην παραλείψετε να επισκεφτείτε την οικογένεια Ντουρουντάκη!

Χορτάτοι, εμπνευσμένοι, χαρούμενοι, αναχωρούμε για τα Ποντικιανά και το Οινοποιείο Καραβιτάκη, μέσα στην καρδιά του ελαιώνα του Κολυμβαρίου!

Karavitakis Vineyards

Pontikiana / Tel.: (+30) 28240 23381 / Email: karavitakiswines@hotmail.com

After a short drive through an olive grove, we reached the modern winery of the Karavitakis family. Nikos Karavitakis, son of owner Manolis Karavitakis, was there to welcome us.

The beautiful, modern family winery is fully functional. There is also a chapel in the courtyard, dedicated to Saint Tryfonas, the protector of vine-growers. Nikos filled in the picture, "It all started with my father. He studied oenology in Bologna, Italy, and when he returned, in 1993, he planted the white Vilana and the red Cabernet Sauvignon. Five years later, we had our first professional bottling."

We then went into the room with the stainless tanks and the barrels. At some point, Nikos opened two bottles of red wine: Ampelonas Red and Merlot. Very interesting! But what was even more interesting was a sweet sun-dried wine of the Romeiko variety! Production method? They lay meshes out in their fields and let the grapes dry in the sun for a

fortnight. What they get is a very interesting dessert wine, with a total production of just 1,500 bottles!

The Karavitakis family grows many different varieties, both Greek and foreign. The white include Soutanina, Malagouzia, Chardonnay and Sauvignon Blanc, while the red are Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache Rouge, Kotsifali, Sangiovesse, Refosco, Nebbiolo and Tempranillo.

With its 10 organically cultivated acres, at a location combining fairly low altitude and close proximity to the sea, and a production of around 80,000 bottles, the winery is optimistic about its future.

Filled with new images and having met exceptional people, we made our way back to Chania. We were looking forward to the next day; we so much wanted to see the rest of the wineries, on the Kissamos side!

TIPS: • Visit the chapel of Saint Tryfonas in the courtyard of the winery • Taste wines from Greek and foreign varieties



TIPS: • Να δείτε το εκκλησάκι του Αγίου Τρύφωνα, στην αυλή του οινοποιείου • Να δοκιμάσετε κρασιά από ελληνικές και ξένες ποικιλίες

Αμπελώνες Καραβιτάκη

Ποντικιανά Κισσάμου / Τηλ.: 28240 23381 / Email: karavitakiswines@hotmail.com

Ύστερα από μια μικρή διαδρομή μέσα από ελαιόδεντρα φτάσαμε στο μοντέρνο οινοποιείο της οικογένειας Καραβιτάκη. Μας υποδέχεται ο Νίκος Καραβιτάκης, γιος του ιδρυτή του οινοποιείου Μανώλη Καραβιτάκη.

Το όμορφο, μοντέρνο οινοποιείο της οικογένειας είναι πλήρως λειτουργικό. Στην αυλή υπάρχει και ένα εκκλησάκι, αφιερωμένο στον Άγιο Τρύφωνα, τον προστάτη των αμπελουργών. Ο Νίκος μας βάζει στο κλίμα: «Ο πατέρας μου είναι αυτός που τα ξεκίνησε όλα. Σπούδασε οιнологία στην Βολογνα της Ιταλίας και επιστρέφοντας φύτεψε το 1993 τη λευκή Βηλάνα και το ερυθρό Cabernet Sauvignon, για να φτάσουμε το 1998 στην πρώτη επαγγελματική εμφιάλωση».

Περνάμε στην αίθουσα με τις ανοξείδωτες δεξαμενές και τα βαρέλια, ενώ αργότερα ο Νίκος ανοίγει δύο φιάλες ερυθρό κρασί: Αμπελώνας ερυθρός και Merlot. Πολύ ενδιαφέροντα! Αυτό που όμως έχει ακόμα περισσότερο ενδιαφέρον είναι ένα γλυκό λιαστό κρασί από ποικιλία Ρωμέικο! Η μέ-

θοδος παραγωγής: Στρώνουν έξω στα κτήματά τους σήτες και λιάζουν τα σταφύλια για δεκαπέντε ημέρες. Το αποτέλεσμα, ένα πολύ ιδιαίτερο επιδόρπιο κρασί που συσκευάζεται σε μόλις 1.500 φιάλες!

Η οικογένεια Καραβιτάκη καλλιεργεί πολλές και διαφορετικές ποικιλίες, ελληνικής και ξενικής προέλευσης. Από λευκές: Σουλτανίνα, Μαλαγουζιά, Chardonnay και Sauvignon Blanc, ενώ από ερυθρές: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenage Rouge, Κοτσιφάλι, Sangiovesse, Refosco, Nebbiolo και Tempranillo. Με βιολογική καλλιέργεια 40 στρεμμάτων σε τοποθεσία που συνδυάζει το ελαφρύ υψόμετρο με την άμεση γειτνίαση με τη θάλασσα και παραγωγή περί τις 80.000 φιάλες, το οινοποιείο ατενίζει το μέλλον με αισιοδοξία.

Με πολλές νέες εικόνες και έχοντας γνωρίσει εξαιρετικούς ανθρώπους, παίρνουμε το δρόμο του γυρισμού πίσω στα Χανιά. Ανυπομονούμε αύριο να δούμε και τα υπόλοιπα, προς τη μεριά της Κισσάμου!

Chania:

2nd route

A. Chania → B. Anoskeli

Anoskeli Winery (35°.27'.35.40" N / 23°.46'.32.83" E)

B. Anoskeli → C. Kares

Loupakis Estate (35°.27'.38.00" N / 23°.45'.44.38" E)

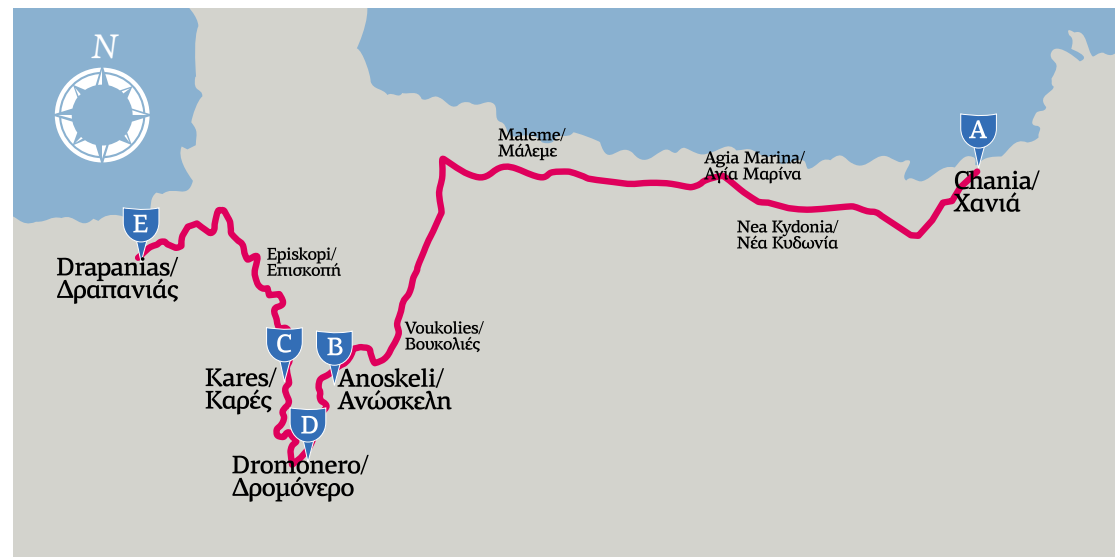
C. Kares → D. Dromonero

Olivepress - Modern Art Museum

D. Dromonero - E. Drapanias

Pneumatikakis Winery (35°.29'.43.78" N / 23°.42'.47.43" E)

Another perfect day for wine tourism! We were going to visit the network's wineries located on the westernmost part of the island, at the prefecture of Kissamos (or Kasteli, as the locals also call it). We took the Chania-Kissamos national road and we turned right at the Tavronitis exit. From there it was about 10 kilometres (6 miles) to the village of Anoskeli, at the Municipality of Voukolies.



Χανιά:

2η διαδρομή

A. Χανιά → B. Ανώσκελη Κισσάμου

(Οινοποιείο Ανώσκελη)

B. Ανώσκελη Κισσάμου → C. Καρές Κισσάμου

(Κτήμα Λουπάκη)

C. Καρές Κισσάμου → D. Δρομόνερο,

Δήμος Πλατανιά

(Ελαιουργείον - Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης)

D. Δρομόνερο, Δήμος Πλατανιά →

E. Δραπανιάς Κισσάμου

(Οινοποιείο Πνευματικάκη)

Άλλη μια υπέροχη μέρα, ιδανική για οινοτουρισμό! Σήμερα επιλέγουμε τα οινοποιεία του δικτύου που βρίσκονται όσο δυτικότερα στο νησί, στην επαρχία Κισσάμου (ή Καστελίου, όπως επίσης λένε την Κίσαμο οι ντόπιοι). Εθνική οδός Χανίων - Κισσάμου, λοιπόν και στροφή δεξιά στην έξοδο «Ταυρωνίτης». Από εκεί το χωριό Ανώσκελη στις Βουκολιές απέχει περίπου δέκα χιλιόμετρα...



Anoskeli Winery

Anoskeli / Tel.: (+30) 28240 83127 & 28240 31700 / Email: anoskeli@gmail.com

We reached the village of Anoskeli. We were greeted by Gerasimos, who is in charge of both the winery and the oil-mill of the Mamidakis family. Gerasimos told us how everything started, "For 25 years now, the Mamidakis family has been producing olive oil with protected designation of origin Kolymvari and it has been standardising it for the last ten."

The family started with Anoskeli olive oil and in recent years it also turned towards wine standardisation. There are two labels: the white Ano Plagia, made from Vidiano, Vilana and Assyrtiko, and the red Ano Plagia, made from Cabernet Sauvignon, Syrah and Grenache Rouge. Both wines are produced from organic grapes.

Gerasimos took us on a tour of the small winery, which is located in the same building as the oil-mill- on the floor right below. It is a functional white-tiled space with all the necessary equipment. A small separate

room serves as the ageing cellar, with excellent conditions and ideal temperatures. Production - albeit rising - remains fairly low, at about 13,000 bottles. "Would you like to take a look at the vineyard?" Of course! We took the car to the main vineyard of the winery, on a hillside next to the small church of Zoodochos Pigi. We walked between the lines of the beautiful vineyard, while Gerasimos shared his vinicultural knowledge with us, answering all our questions. Everything was amazing!

We then returned to the winery and the oil-mill, which we also wanted to visit. Excellent work there, too; if you bump into their oil, it is worth giving it a try!

We thanked Gerasimos for his time, took photos and set off for the nearby village of Kares and the Loupakis Estate!



TIPS: • Taste the producer's wine and olive oil • Visit the beautiful vineyard next to the chapel of Zoodochos Pigi

TIPS: • Να δοκιμάσετε το κρασί, αλλά και το ελαιόλαδο του παραγωγού • Να επισκεφτείτε το όμορφο αμπέλι δίπλα στο εκκλησάκι της Ζωοδόχου Πηγής



Οινοποιείο Ανώσκελη

Ανώσκελη Κισσάμου / Τηλ.: 28240 83127 & 28240 31700 / Email: anoskeli@gmail.com

Φτάνουμε λοιπόν στο χωριό Ανώσκελη. Μας υποδέχεται ο Γεράσιμος, ο οποίος είναι υπεύθυνος των εργασιών του οινοποιείου, αλλά και του ελαιουργείου της οικογένειας Μαμιδάκη. Ο Γεράσιμος μάς μιλάει για το πώς ξεκίνησαν όλα: «Εδώ και είκοσι πέντε χρόνια η οικογένεια Μαμιδάκη παράγει ελαιόλαδο προέλευσης ΠΟΠ Κολυμβάρι το οποίο τυποποιεί τα τελευταία δέκα χρόνια».

Η οικογένεια ξεκίνησε από το ελαιόλαδο Ανώσκελη και τα τελευταία χρόνια στράφηκε παράλληλα και στην τυποποίηση κρασιού. Έχουμε λοιπόν δύο ετικέτες, την λευκή Άνω Πλαγιά από Βιδιανό, Βηλάνα και Ασύρτικο και την ερυθρή Άνω Πλαγιά, από Cabernet Sauvignon, Syrah και Grenache Rouge. Και τα δύο κρασιά παράγονται από σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας.

Ο Γεράσιμος μάς ξαναγεί στο μικρό οινοποιείο, το οποίο βρίσκεται στο ίδιο κτίριο με το ελαιουργείο - στον ακριβώς από κάτω όροφο. Πρόκειται για ένα λειτουργικό χώρο με άσπρα πλακάκια και όλον τον απαραίτητο εξοπλισμό. Μια μικρή, ξεχωριστή αίθουσα λειτουργεί σαν κελάρι παλαιώσης,

με εξαιρετικές συνθήκες και ιδανικές θερμοκρασίες. Η παραγωγή -αν και αυξάνεται σταθερά- παραμένει σχετικά μικρή, περίπου 13.000 φιάλες. «Πάμε όμως τώρα μια βόλτα στο αμπέλι.» Φυσικά!

Μπαίνουμε στο αυτοκίνητο για να πάμε στο σημαντικότερο αμπελώνα του οινοποιείου, σε μια πλαγιά δίπλα στο εκκλησάκι της Ζωοδόχου Πηγής. Περπατάμε ανάμεσα στις γραμμές του όμορφου αμπελώνα, ενώ ο Γεράσιμος μοιράζεται μαζί μας τις αμπελουργικές γνώσεις του απαντώντας σε κάθε απορία μας. Όλα υπέροχα!

Επιστροφή στο οινοποιείο ή μάλλον στο ελαιοτριβείο, το οποίο θελήσαμε επίσης να επισκεφτούμε. Εξαιρετική δουλειά και εκεί. Αν βρείτε το λάδι τους, αξίζει να το δοκιμάσετε!

Ευχαριστούμε το Γεράσιμο για το χρόνο του, βγάζουμε αναμνηστικές φωτογραφίες και αναχωρούμε για ένα κοντινό χωριό, τις Καρές, και το Κτήμα Λουπάκη!

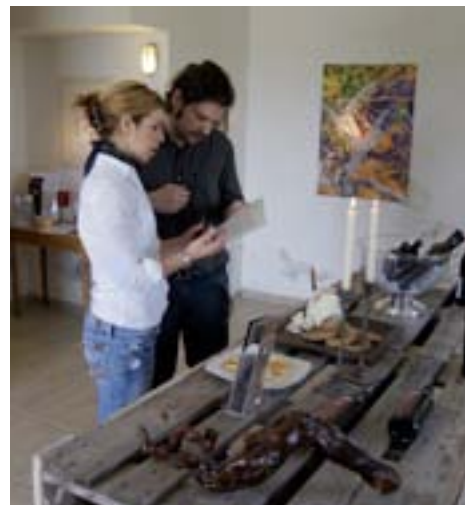
Loupakis Estate

Kares / Tel.: (+30) 28240 91111 / Email: info@loupakiswines.com

A few minutes later, we arrived at the Loupakis Estate! Aspasia Loupakis warmly welcomed us, giving us a taste of her hospitality and her cheerful manner. She and her brother are in charge of the estate, an effort that was started by their father, Emanouil, in 1980.

We entered the small and pretty winery. The space has a unique aesthetic aura, a result of the caring and exquisite taste of Aspasia herself, but also of the exceptional artefacts Miltiadis has made. They own this place! And I mean that in the broad sense; they have put their truly unique, personal touch in everything!

Works of art on the wall excited our imagination, while the candles, the dry anothiro cheese, the delicious baked treats, the wine cooler, the unique corkscrews Miltiadis has made of vine wood, all demonstrated the artistry of the two siblings! Aspasia had also seen to the wonderful chamber music we were listening and the whole ambience lifted our spirits, even before tasting anything!



TIPS: • Taste the Estate's wines while listening to chamber music • Marvel at the works of art on the walls of the winery

TIPS: • Να δοκιμάσετε τα κρασιά του Κτήματος, ακούγοντας μελωδίες μουσικής δωματίου • Να δείτε τα έργα τέχνης που κοσμούν τους τοίχους του οινοποιείου

Κτήμα Λουπάκη

Καρές Κισσάμου / Τηλ.: 28240 91111 / Email: info@loupakiswines.com

Μετά από μόλις λίγα λεπτά φτάνουμε στο Κτήμα Λουπάκη! Μας υποδέχεται η Ασπασία Λουπάκη, εξαιρετικά φιλόξενη και πρόσχαρη. Ο αδελφός της Μιλτιάδης και εκείνη έχουν την ευθύνη του Κτήματος, μιας προσπάθειας που ξεκίνησε ο πατέρας τους Εμμανουήλ το 1980.

Μπαίνουμε στο μικρό και όμορφο οινοποιείο. Ο χώρος έχει μοναδική αισθητική αύρα, πολύ φροντισμένη εικόνα μέσα από το γούστο της ίδιας της Ασπασίας, αλλά και τα εξαιρετικά χειροτεχνήματα του Μιλτιάδη. Ο χώρος είναι δικός τους! Και αυτό το εννοώ με την ευρεία έννοια, έχουν βάλει μια πραγματικά μοναδική, προσωπική σφραγίδα σε όλα!

Στους τοίχους έργα τέχνης μάς εξάπτουν τη φαντασία, ενώ τα κεριά, ο ξηρός ανθότυρος, τα αρτοποιήματα, η σαμπανιέρα, τα μοναδικά τιρμπουσόν του Μιλτιάδη από ξύλο αμπελιού, όλα δείχνουν το μεράκι των δύο αδελφών! Η Ασπασία έχει φροντίσει επίσης και για την υπέροχη μουσική δωματίου που ακούμε και όλα αυτά μας έχουν ήδη φτιάξει τη διάθεση, πριν ακόμα δοκιμάσουμε!

Η Ασπασία μάς σερβίρει από μια δροσερή Βηλάνα, την οποία βρίσκουμε υπέροχη! Ό,τι πρέπει για δύο διψασμένους οδοιπόρους! Καλλιεργούνται

Aspasia served us a cool Vilana, which we found delicious! It was exactly what two thirsty travellers needed! They cultivate about 5 acres of their own and another 10 acres, which they rent. With those 15 acres, they produce around 50,000 bottles. In 2004, they had their first professional bottling, which means that the estate's progress in relation to its lifetime is truly remarkable.

A little while later, we were given new glasses so as to taste the estate's red wine, the "Hadi", which means caress in Greek. As Aspasia explained to us, "Our village is called Kares and that is what used to be inscribed on our wine labels. Once, a French visitor said he liked that name because in French it means caress! We liked it too, so we kept it!"

The Loupakis Estate winery is open to the public. Make sure you do not omit to visit this place, which is in such good taste and is run by so hospitable people. You must also visit the wonderful museum of modern art that is located nearby, at an old oil-mill. We were then off to the village of Dromonero and the "Olivepress - Art Factory" Museum of Modern Art.



περίπου είκοσι ιδιόκτητα στρέμματα και ακόμα σαράντα νοικιασμένα, συνολικά εξήντα, που συμβάλλουν τελικά στην παραγωγή περίπου 50.000 φιαλών. Το 2004 έκαναν την πρώτη τους επαγγελματική εμφιάλωση, που σημαίνει ότι η πρόοδος του Κτήματος σε σχέση με τη διάρκεια ζωής του είναι πράγματι εξαιρετική.

Σε λίγο έρχονται καινούργια ποτήρια, για να δοκιμάσουμε τα κόκκινα κρασιά του Κτήματος υπό το όνομα Χάδι. Η Ασπασία μάς εξηγεί: «Το χωριό μας λέγεται Καρές, κάτι που αναγράφαμε και στις ετικέτες των κρασιών. Ένας Γάλλος επισκέπτης μάς είπε ότι του άρεσε το όνομα αυτό, στα γαλλικά θα πει χάδι! Μας άρεσε κι εμάς λοιπόν, και έτσι το κρατήσαμε!»

Το οινοποιείο του Κτήματος Λουπάκη είναι πλήρως επισκέψιμο με πολύ (μα πολύ) γούστο και εξαιρετικά φιλόξενους ανθρώπους. Πρέπει να πάτε! Όπως επίσης πρέπει να πάτε και σε ακόμα έναν χώρο, ένα υπέροχο μουσείο μοντέρνας τέχνης που βρίσκεται εδώ κοντά και στεγάζεται σε ένα παλιό ελαιουργείο... Πάμε λοιπόν δίπλα, στο χωριό Δρομόνερο και το Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης «Ελαιουργείον - Εργοστάσιο Τέχνης».



«Olivepress - Art Factory»

Museum of Modern Art & Plastic Arts Gallery

We did not know what to expect. I mean a museum of modern art in a small village somewhere in the Municipality of Platanias? Is that possible? Well, yes it is!

The old oil mill

Ioannis Archontakis has put all his art and craft into creating this wonderful museum! The place is imposing in itself: an old cooperative oil-mill which closed down in 1980. Pieces of the oil-mill machinery have been preserved and are exhibited among works of art, modern paintings, photographs, sculptures and other pieces of handicraft.

The tour of the island on one table!

Special attention has been given to the gastronomic culture of the broader area; there is a beautiful hall where visitors can try local products: olives, rusks, cookies, tsikoudia, sweet wines (such as Spina Muscat) and other wonderful treats! A truly remarkable effort, with the unique care of Ioannis Archontakis. If you find yourselves nearby, it is really worth the visit!

We departed immediately for the last winery for the day, the Pnevmatikakis Winery at Drapanias, Kissamos.



«Ελαιουργείον - Εργοστάσιο Τέχνης»

Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης & Πινακοθήκη Εικαστικών Τεχνών

Δεν ξέραμε τι ακριβώς να περιμένουμε. Ένα Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης σε ένα μικρό χωριό κάπου στο Δήμο Πλατανιά Χανίων; Γίνεται; Και όμως γίνεται!

Το παλιό ελαιουργείο

Ο Ιωάννης Αρχοντάκης έχει βάλει όλη του την τέχνη και το μεράκι για τη δημιουργία αυτού του πανέμορφου μουσείου! Ο χώρος επιβλητικός από μόνος του: ένα παλιό συνεταιριστικό ελαιουργείο που έπαψε να λειτουργεί το 1980. Κάποια από τα μηχανήματα του ελαιουργείου έχουν διασωθεί και εκτίθενται συντηρημένα ανάμεσα σε έργα τέχνης, σύγχρονους πίνακες, φωτογραφίες, γλυπτά και άλλα χειροτεχνήματα.

Ο γύρος του νησιού σε ένα τραπέζι!

Ιδιαίτερη έμφαση έχει δοθεί στη γαστρονομική κουλτούρα της ευρύτερης περιοχής, αφού σε μια όμορφη αίθουσα ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να δοκιμάσει τοπικά προϊόντα: ελιές, παξιμάδια, κουλούρια, τσικουδιά, γλυκά κρασιά (όπως Μοσχάτο από τη Σπίνα) και άλλα υπέροχα καλούδια! Μια πραγματικά εξαιρετική δουλειά με τη μοναδική φροντίδα του Ιωάννη Αρχοντάκη, την οποία δεν πρέπει να χάσετε αν βρεθείτε κοντά!

Αναχωρούμε αμέσως για το τελευταίο οινοποιείο που θα επισκεφτούμε σήμερα, το Οινοποιείο Πνευματικάκη στο Δραπανιά Κισσάμου.



Pnevmatikakis Winery

Drapanias / Tel.: (+30) 28220 31740 / Email: pnevmatikakis@yahoo.gr

Four kilometres (2.5 miles) before Kissamos, we followed the signs and arrived at the winery of the Pnevmatikakis brothers. Antonis Pnevmatikakis was there to receive us and offer his hospitality. The company is run by two brothers, Antonis and Michalis. Antonis told us how it all started, "Both our grandfathers owned many vineyards. This story goes way back, to the times of our grandparents!"

Mr Pnevmatikakis showed us around. The quantity this company manages is quite large for the Cretan winery standards. The two brothers aspire to produce large quantities of wine by buying grapes from all over Crete. The large tanks hold a production of about 800 tons, which are bottled in big and small glass and plastic bottles, while a significant part of the production is distributed in wine bags.

We then went down to the very beautiful stone-built cellar, where we found the winery's Wine Museum, within a spacious hall. Several vine-growing and

wine-making tools were on display, while glass storage vessels for wine and tsikoudia, baskets, ploughs, an old traditional wooden wine-pressing machine and old distillation cauldrons bore witness to a not so distant past. Extremely interesting! What were also very interesting were the paintings that covered a whole wall each and depicted the basic tasks of the vine-grower and wine-maker: pruning, ploughing, vine-leaf picking, harvesting, pressing, ageing in barrels and distilling!

The Pnevmatikakis brothers seem to be particularly fond of distilling; they have a separate distillery for tsikoudia and their traditional rakomelo. We talked quite a bit about the secrets of distilling, which is a very particular craft!

Exhausted but elated with everything we saw on the day, we slowly made our way back to Chania. New adventures awaited us on the following day in Akrotiri, as well as the broader area of Rethymno!

TIPS: • Visit the wine museum with the old winemaking and distilling tools
• See the four seasons of vine-growing displayed on the walls of the museum

TIPS: • Να δείτε το μουσείο κρασιού με τα παλιά εργαλεία οινοποίησης και απόσταξης
• Να δείτε εικονογραφημένες τις τέσσερις εποχές της αμπελουργίας στους τοίχους του μουσείου

Οινοποιείο Πνευματικάκη

Δραπανιάς Κισσάμου / Τηλ.: 28220 31740 / Email: pnevmatikakis@yahoo.gr

Τέσσερα χιλιόμετρα πριν από την Κίσσαμο, φτάνουμε στο οινοποιείο των αδελφών Πνευματικάκη, ακολουθώντας τις πινακίδες. Εκεί μας υποδέχεται με φιλόξενη διάθεση ο Αντώνης Πνευματικάκης. Στην Εταιρεία απασχολούνται δύο αδέρφια, ο Αντώνης μαζί με τον αδελφό του Μιχάλη. Καθώς ρωτάμε πώς ξεκίνησαν όλα, ο Αντώνης μάς αφηγείται: «Και οι δύο παππούδες μας από τους δύο γονείς μας είχαν στην κατοχή τους πολλά αμπέλια. Η ιστορία αυτή πάει πολύ πίσω, όσο δηλαδή υπήρχαν παππούδες!»

Ο κ. Πνευματικάκης μάς ξεναγεί σε όλους τους χώρους. Η ποσότητα που χειρίζεται η Εταιρεία είναι πολύ μεγάλη για τα δεδομένα των οινοποιείων της Κρήτης. Τα δύο αδέρφια προσανατολίζονται στην παραγωγή μεγάλων ποσοτήτων κρασιού, αγοράζοντας σταφύλια από όλη την Κρήτη. Οι μεγάλες δεξαμενές φυλάσσουν παραγωγή περίπου 800 τόνων, οι οποίοι επιμελούνται σε μεγάλα και μικρά γυάλινα και πλαστικά μπουκάλια, ενώ ένα μεγάλο μέρος της παραγωγής διατίθεται σε ασκούς.

Αμέσως μετά κατεβαίνουμε στο πολύ όμορφο, πέτρινο κελάρι με τα βαρέλια, για να καταλήξουμε σε μια ευρύχωρη αίθουσα, εκεί που στεγάζεται

το Μουσείο Κρασιού του οινοποιείου. Εκεί εκτίθενται αμπελουργικά και οινοποιητικά εργαλεία, ενώ γυάλινα δοχεία φύλαξης κρασιού και τσικουδιάς, κοφίνια, βαρέλια, αλέτρια, μια παλιά ξύλινη στροφιλιά και παλιά καζάνια απόσταξης μαρτυρούν ένα όχι τόσο μακρινό παρελθόν. Εξαιρετικά ενδιαφέρον! Όπως επίσης ενδιαφέρουσες είναι και οι ζωγραφιές που εκτείνονται σε έναν ολόκληρο τοίχο η καθεμία και απεικονίζουν τις βασικές εργασίες του αμπελουργού και οινοποιού: κλάδεμα, όργωμα, μάζεμα αμπελόφυλλων, τρύγος, πάτημα σταφυλιών, παλαίωση σε βαρέλια και απόσταξη!

Ιδιαίτερη αγάπη πάντως φαίνεται να έχουν οι αδελφοί Πνευματικάκη στην απόσταξη, αφού σε ένα ξεχωριστό αποστακτήριο δημιουργούν την τσικουδιά, αλλά και το παραδοσιακό τους ρακόμελο. Μιλήσαμε κάμποση ώρα για τα μυστικά της απόσταξης, η οποία είναι πραγματικά πολύ ιδιαίτερη τέχνη!

Εξαντλημένοι αλλά χαρούμενοι με όλα όσα είδαμε σήμερα, πήραμε σιγά σιγά το δρόμο της επιστροφής στα Χανιά. Αύριο μας περιμένουν νέες περιπέτειες στο Ακρωτήριο, αλλά και στην ευρύτερη περιοχή του Ρεθύμνου!

Chania - Rethymno:

We woke up in Chania but that night we slept in Rethymno. We decided to visit the two remaining wineries in Chania and then move on to Rethymno and the two wineries of the broader region. Ready to set off?

3rd route

A. Chania → B. Akrotiri

Agia Triada Monastery

[35°.33'.38.38" N / 24°.08'.06.65" E]

B. Akrotiri → C. Alikampos

Dourakis Winery

[35°.20'.57.88" N / 24°.12'.11.21" E]

C. Alikampos

→ D. Kali Sykia

Zoumperakis Vineyards

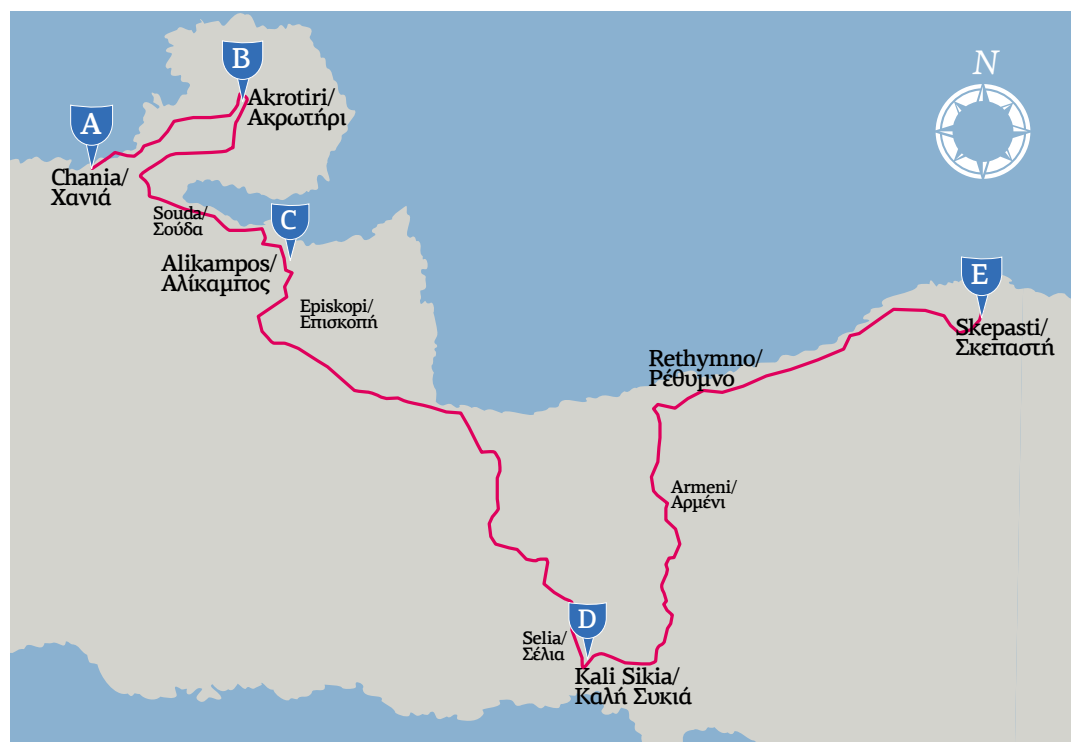
[35°.14'.07.26" N / 24°.22'.53.25" E]

D. Kali Sykia

→ E. Skepasti

Klados Winery

[35°.24'.59.66" N / 24°.42'.31.06" E]



Χανιά - Ρέθυμνο:

Ξυπνάμε στα Χανιά και απόψε θα κοιμηθούμε στο Ρέθυμνο. Θα δούμε τα δύο εναπομείναντα οινοποιεία των Χανίων, πριν κινηθούμε προς Ρέθυμνο και τα δύο οινοποιεία της ευρύτερης περιοχής. Έτοιμοι λοιπόν;

3η διαδρομή

A. Χανιά → B. Ακρωτήριο

(Ιερά Μονή Αγίας Τριάδος)

B. Ακρωτήριο → C. Αλικάμπος Αποκορώνου

(Οινοποιείο Ντουράκη)

C. Αλικάμπος Αποκορώνου

→ D. Καλή Συκιά Αγίου Βασιλείου

(Αμπελώνες Ζουμπεράκη)

D. Καλή Συκιά Αγίου Βασιλείου

→ E. Σκεπαστή Μυλοποτάμου

(Οινοποιείο Κλάδος)

The Holy Monastery of Agia Triada

Akrotiri / Tel.: (+30) 28210 63572 / Email: imatg@otenet.gr

The monastery of Agia Triada is an ideal place to visit if you are in Chania. The route and scenery are so magical that they are well worth the trip! Following the signs to the airport, we reached Akrotiri and saw the signs to the monastery. When we arrived, the first thing we found impressive was the monastery itself! A wonderful imposing structure dating back to the 17th century!

Upon entering, we were overwhelmed by the silence and devoutness. With the monks' cells surrounding the courtyard, the monastery is an oasis of serenity. A young monk took us to the abbot and we explained our mission. Extending his hospitality, Father Ioannis asked us to follow him.

First we went to the cellar, where it felt like we were taking a dive into the past. This cellar with the connected rooms goes way back. The air was

cool and moist. We then visited an area that will soon be converted into a folklore museum, where wine and olive-oil production items will be on display. Finally, we toured the winery with the stainless-steel tanks, the bottling line and the rest of the wine-making equipment.

Shortly before leaving, we also visited one of the monastery's vineyards, the one adjacent to it. We were truly at a loss for words. It seemed as if we were somewhere in Tuscany or Spain! With the imposing monastery as a backdrop, the landscape was truly sublime. The fact that the monks have been growing vines and making wine since 1632 is impressive in itself! We honestly did not want to leave!

But we had to, as another experience was waiting for us at the Dourakis winery on the south, between Chania and Rethymno, at the village of Alikampos. I wondered what else this day had in store for us!

TIPS: • Take a stroll through the vineyard with the imposing 17th century monastery as a backdrop • Visit the cellar with the connecting chambers



TIPS: • Να περπατήσετε στο αμπέλι με φόντο το επιβλητικό μοναστήρι του 17ου αιώνα • Να επισκεφτείτε το κελάρι με τα διαδοχικά διαμερίσματα

Ιερά Μονή Αγίας Τριάδος

Ακρωτήριο / Τηλ.: 28210 63572 / Email: imatg@otenet.gr

Το μοναστήρι της Αγίας Τριάδος θα λέγαμε ότι είναι ιδανικό για επίσκεψη αν βρίσκεστε στα Χανιά. Η διαδρομή και η φύση που την περιβάλλει είναι τόσο μαγικές, που θα σας αποζημιώσουν σε κάθε περίπτωση!

Ακολουθώντας τις πινακίδες προς αεροδρόμιο, φτάσαμε στο Ακρωτήριο και είδαμε τις πινακίδες της Μονής. Φτάνοντας, εντυπωσιαστήκαμε πρώτα απ' όλα από το Μοναστήρι! Μια υπέροχη μονή του 17ου αιώνα που σε εντυπωσιάζει με την επιβλητικότητα, αλλά και την ομορφιά της.

Μπαίνουμε μέσα, σε ένα χώρο όπου επικρατεί ησυχία και κατάνυξη. Γύρω γύρω στοιχίζονται τα κελιά των μοναχών, ενώ η Μονή αποτελεί όαση γαλήνης. Ένας νεαρός μοναχός μάς οδήγησε στον ηγούμενο, που του εξηγήσαμε την αποστολή μας. Με πολύ φιλόξενη διάθεση, ο πάτερ Ιωάννης μάς ζήτησε να τον ακολουθήσουμε.

Ξεκινήσαμε από το κελάρι. Εκεί ο επισκέπτης νιώθει ότι βουτά στο παρελθόν. Το κελάρι αυτό με τα συγκοινωνούντα δωμάτια είναι δροσερό,

έχει υγρασία και μαρτυρά μια πολύ παλιά ιστορία. Επίσης βρεθήκαμε σε ένα χώρο ο οποίος προορίζεται να μετατραπεί σε λαογραφικό μουσείο, όπου θα παρουσιάζονται όλα τα αντικείμενα παραγωγής κρασιού και ελαιολάδου. Τέλος, καταλήξαμε στο οινοποιείο, όπου είδαμε τις ανοξείδωτες δεξαμενές, τη γραμμή εμφιάλωσης και τα υπόλοιπα μηχανήματα οινοποίησης.

Λίγο πριν φύγουμε, επισκεφτήκαμε και ένα από τα αμπέλια της Μονής, αυτό που βρίσκεται ακριβώς δίπλα της. Εδώ πραγματικά κολλήσαμε. Αυτό το αμπέλι θυμίζει κάτι από Τοσκάνη, κάτι από Ισπανία... Η Μονή στο φόντο δίνει άλλη διάσταση στα πράγματα και δημιουργεί ένα μοναδικό θέαμα. Είναι από μόνο του εντυπωσιακό ότι εδώ καλλιεργούν σταφύλια και φτιάχνουν κρασί από το 1632! Πραγματικά δεν θέλαμε να φύγουμε!

Έπρεπε όμως, καθώς μας περίμενε μια νέα εμπειρία στο οινοποιείο Ντουράκη, νότια ανάμεσα σε Χανιά και Ρέθυμνο, στον Αλικάμπο. Είμαι περίεργος να δούμε τι άλλο μας επιφυλάσσει η σημερινή ημέρα!



Dourakis Winery

Alikampos / Tel.: (+30) 2825 051761, 6971 892996 /
Email: info@dourakiswinery.gr

Alikampos is located at the foot of Lefka Ori, on the road to Sfakia. When you are there, it does not feel like you are on an island. The fresh mountain air is invigorating!

We were received by the founder of the winery and the wines, Mr Andreas Dourakis. Andreas studied vine-growing and oenology in Weinsberg, Germany. His resume is very interesting: after returning from Germany, he worked for large corporations, before embarking on his personal project, the Dourakis Winery, which was founded in 1988.

Our tour started from a lovely garden with a variety of herbs: sage, chamomile, marjoram, rosemary, basil and lavender. A bouquet of heavenly fragrances! All with the personal touch of Andreas! Right next to the herbs there was an ancient wine-press. Later, at the winery, we tasted wines from the barrels and tanks made from Merlot, Syrah and other varieties. This year, Andreas is attempting to produce sparkling wine for the first time. We'll have to wait and see.



TIPS: • See the ancient wine-press and the herbal garden in the courtyard
• Travel back in time in the ageing cellar with the candles and the narrow corridors

TIPS: • Να δείτε το αρχαίο πατητήρι και το βοτανικό κήπο που βρίσκονται στην αυλή • Να επισκεφτείτε το κελάρι παλαιώσης με τα κεριά και τους στενούς διαδρόμους

Οινοποιείο Ντουράκη

Αλίκαμπος Αποκορώνου / Τηλ.: 2825 051761, 6971 892996 / Email: info@dourakiswinery.gr

Ο Αλίκαμπος βρίσκεται στους πρόποδες των Λευκών Ορέων, στο δρόμο προς τα Σφακιά. Εδώ δεν έχεις την αίσθηση ότι βρίσκεσαι σε νησί... Επικρατεί βουνίσια ατμόσφαιρα!

Σε λίγο μας υποδέχτηκε ο δημιουργός του οινοποιείου και των κρασιών, ο κύριος Ανδρέας Ντουράκης. Ο κ. Ανδρέας σπούδασε αμπελουργία και οινολογία στο Weinsberg της Γερμανίας. Το βιογραφικό του μάλιστα είναι εξαιρετικά ενδιαφέρον, αφού επιστρέφοντας από τη Γερμανία στην Ελλάδα εργαστηκε σε μεγάλες εταιρείες μέχρι να ξεκινήσει το προσωπικό του έργο, το Οινοποιείο Ντουράκη, από το 1988.

Η ξενάγησή μας ξεκίνησε από έναν όμορφο κήπο με πολλά βότανα: φα-σκόμπλο, χαμομήλι, μαντζουράνα, δενδρολίβανο, βασιλικό, λεβάντα... Ένας αρωματικός παράδεισος! Όλα με τη φροντίδα του κ. Ανδρέα! Δίπλα ακριβώς στα βότανα, ένα πατητήρι το οποίο χρονολογείται από τα αρχαία χρόνια! Αργότερα, στο οινοποιείο, δοκιμάσαμε από τα βαρέλια, αλλά και από τις δεξαμενές κρασιά από Merlot, Syrah και άλλα. Ο κ. Ανδρέας φέτος πραγματοποιεί για πρώτη φορά και ένα νέο εγχείρημα: την παραγωγή αφρώδους κρασιού! Για να δούμε...

Στο οινοποιείο φτάνει και ο Αντώνης Ντουράκης, ο γιος του κ. Ανδρέα. Ο Αντώνης έχει επίσης σπουδάσει οινολογία και αμπελουργία στη Γερμανία και δείχνει να έχει βαθιά αγάπη για το κρασί! Αργότερα, πατέρας και γιος μάς οδηγούν σε ένα κελάρι με βαρέλια. Ο κ. Ανδρέας ξεκίνησε να ανάβει κεριά, μια και δεν υπήρχε ρεύμα από το σημείο αυτό και μετά. Ένας κατασκότεινος διάδρομος που όλο και στένευε έδινε αίσθηση ταξιδιού στο χρόνο, με τα πρόσωπά μας να λαμπυρίζουν υπό το φως των κεριών... Μια πραγματικά κατανυκτική εμπειρία...

Τέλος, δοκιμάσαμε στην αίθουσα γευσιγνωσίας κάποια κρασιά της συλλογής του οινοποιείου και ευχαριστήσαμε τον κ. Ντουράκη για όλα. Η ηρεμία, η σεμνότητα, η φιλόξενη διάθεση και η ευγένεια του κ. Ανδρέα, αλλά και η όρεξη και το οινικό πάθος του Αντώνη θα μας μείνουν αξέχαστα.

Εμπρός λοιπόν για την Καλή Συκιά και τους Αμπελώνες Ζουμπεράκη!



Zoumperakis Vineyards

Kali Sikia / Tel.: (+30) 28320 51075 / Email: zouxwine@yahoo.gr

We climbed up in altitude. We even had to dress more heavily. We were at an altitude of 550 m, while the vineyards were even higher up at 600-700 m, so it was colder up there. Good news for the grapes, right?

When we arrived at the village of Kali Sykia, we asked a villager where we could find Mr Zoumperakis, the wine producer. "Ah, you are looking for Petros Zoumperakis! He's over there, picking herbs!" Petros Zoumperakis is the president of the village council. But do not think of cufflinks, his sleeves are always pulled up. And he was among the workers, picking, digging, growing. "Ah, you're here. Join me at the café so we can have a chat!"

So we went to the local café. As soon as we sat down we were brought three shot-glasses, a small bottle of tsikoudia, rusks, olives and some cabbage. "So, tell me what you need to know". Petros talked to us about the present, the past and the future. Sixty-five acres of organic farming produce about 50 tons of grapes every year.

After all that, we went to the winery. We were offered a glass of red wine. "Taste it." We put our noses in the glasses. Pear! The wine gave off scents of pear! Unique! As Petros explained, this was due to a local red variety named (guess!) Pear! Apart from Pear, however, Petros also cultivates Liatiko, Kotsifali, Vidiano, Thrapsathiti, Vilana and Mavroloissimo. He kept bringing samples from the tank and we felt we were constantly discovering new flavours!

A significant part of the business is distilling pomace to produce tsikoudia. What is more, Petros invited us back in November, at the time of the cauldrons, to witness that craft, too! Mmm... guess where I will be in November!

We had a very beautiful experience south of Rethymno. Off now to the north coast, at Skepasti of Mylopotamos!



TIPS: • Enjoy a welcoming tsikoudia at the village café • Taste the red wine from the pear variety with an aroma of (guess)...

TIPS: • Να απολαύσετε την τσικουδιά καλωσόρισμα που θα σας προσφέρουν στο καφενείο του χωριού
• Να δοκιμάσετε το ερυθρό κρασί από την ποικιλία Αχλάδι, που έχει αρώματα (μαντέψτε)...

Αμπελώνες Ζουμπεράκη

Καλή Συκιά Αγίου Βασιλείου / Τηλ.: 28320 51075 / Email: zouxwine@yahoo.gr

Ανεβαίνουμε σε υψόμετρο. Μάλιστα εκεί που ήμασταν με τα κοντομάνικα, βάλαμε τις μπλούζες μας. Βρισκόμαστε στα 550 μέτρα, ενώ τα αμπέλια είναι ακόμα πιο ψηλά, στα 600-700 μέτρα, και έτσι εδώ έχει πάντα πιο πολύ κρύο. Καλά νέα για τα σταφύλια, ε;

Φτάνοντας στο χωριό Καλή Συκιά, ρωτάμε ένα χωριανό πού θα βρούμε τον κ. Ζουμπεράκη, τον οινοπαραγωγό. «Α, τον Πέτρο Ζουμπεράκη! Πάτε από εκεί, κόβουνε κάτι χόρτα!» Ο Πέτρος Ζουμπεράκης είναι ο κοινοτάρχης του χωριού. Μη φανταστείτε όμως μανικετόκουμπα, γιατί τα μανίκια του είναι μόνιμως σηκωμένα. Κι αυτός εκεί, μαζί με τους εργάτες, να κόψει, να σκάψει, να καλλιεργήσει. «Α, ήρθατε. Κοιπάστε στον καφεéné να τα πούμε!» Πάμε λοιπόν στο καφενείο. Με το καλημέρα, ακουμπάνε στο τραπέζι μας τρία σφηνοπότηρα, ένα καραφάκι τσικουδιά, παξιμάδια, ελίτσες και ένα πιστάκι με λάχανο. «Για πείτε, τι θέλετε να σας πω;» Ο κ. Πέτρος μάς μιλάει για παρόν, παρελθόν και μέλλον. Καλλιεργούνται 65 στρέμματα με βιολογικές μεθόδους και παράγονται περίπου 50 τόνοι σταφύλια κάθε χρόνο.

Μετά απ' όλα αυτά πάμε στο οινοποιείο. Μας δίνει από ένα ποτήρι κόκκινο κρασί. «Δοκιμάστε». Βάζουμε τις μύτες μέσα στα ποτήρια. Αχλάδι! Το κρασί έβγαζε αρώματα αχλαδιού! Μοναδικό! Όπως μας εξήγησε ο κ. Πέτρος, για αυτό ευθύνεται μια τοπική ερυθρή ποικιλία που έχει όνομα (μαντέψτε!)... Αχλάδι! Εκτός από το Αχλάδι όμως ο κ. Πέτρος καλλιεργεί Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Βιδιανό, Θραψαθήρι, Βηλάνα και Μαυρολοΐσιμο. Ο κ. Πέτρος μάς φέρνει συνεχώς δείγματα από τη δεξαμενή και εμείς νιώθουμε ότι ερχόμαστε συνέχεια αντιμέτωποι με νέες γεύσεις!

Σημαντικό κομμάτι στις εργασίες της επιχείρησης είναι και η απόσταξη των στεμφύλων για την παραγωγή τσικουδιάς. Μάλιστα, ο κ. Πέτρος μας κάλεσε το Νοέμβριο, «την περίοδο των καζανιών», για να δούμε και εκείνη την τέχνη! Μμμ... μαντέψτε πού θα βρίσκομαι το Νοέμβριο!

Μια πολύ όμορφη εμπειρία εδώ, νότια του Ρεθύμνου. Πάμε τώρα στη βόρεια ακτή, στη Σκεπαστή Μυλοποτάμου!

Klados Winery

Skepasti / Tel.: [+30] 28340 51589 / Email: kladoswines@hotmail.com



TIPS: • See the winery in the heart of the Rethymno olive grove • Meet Manolis Klados and taste his wines



TIPS: • Να επισκεφτείτε το οινοποιείο στην καρδιά του ρεθυμνιακού ελαιώνα • Να γνωρίσετε το Μανώλη Κλάδο και να δοκιμάσετε τα κρασιά του

Οινοποιείο Κλάδος

Σκεπαστή Μυθιοποτάμου / Τηλ.: 28340 51589 / Email: kladoswines@hotmail.com

Εδώ, πάνω στην εθνική οδό, 20 χιλιόμετρα μακριά από το Ρέθυμνο, έχουμε ραντεβού με το Μανώλη Κλάδο. Παρκάρουμε το αυτοκίνητο και μπαίνουμε σε αυτό του κ. Μανώλη για να πάμε στο οινοποιείο, όχι μακριά από εδώ.

Η περιοχή είναι γεμάτη ελαιόδεντρα. Όπως μας εξηγεί ο κ. Μανώλης, είναι ακόμα μια περιοχή με μεγάλη παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια, η οποία στην πορεία εγκαταλείφθηκε. Όμως ο ίδιος είναι ένας από αυτούς που θέλουν να αναβιώσει η καλλιέργεια των αμπελιών. Έτσι, δημιούργησε ένα λειτουργικό οινοποιείο, στο οποίο... μόλις φτάσαμε! Άνετο, ευρύχωρο και πλήρως εξοπλισμένο.

Ο κ. Μανώλης Κλάδος είναι χημικός, με άδεια οιολόγου από το 1979. Η δεκαετία του 1980 τον βρήκε να δουλεύει ως οιολόγος σε μια εξαιρετικά μεγάλη και γνωστή ελληνική εταιρεία παραγωγής κρασιού. Αργότερα επέστρεψε στο Ρέθυμνο και προσανατολίστηκε στην έναρξη μιας δικής του οινικής παραγωγικής προσπάθειας, κάτι που τελικά συνέβη το 1997. Δέκα χρόνια αργότερα, το 2007, το οινοποιείο προχώρησε στις πρώτες εμφιαλώσεις με ένα λευκό από Βιδιανό και ένα ερυθρό από Cabernet Sauvignon. Τελικά, το 2008 ολοκληρώθηκε η κατασκευή του νέου οινοποιείου και σήμερα το μόνο που μένει είναι να ενταχθεί στην ομάδα ο γιος του κ. Μανώλη, ο Στέλιος Κλάδος -ο οποίος σπουδάζει οιολογία-, συν-

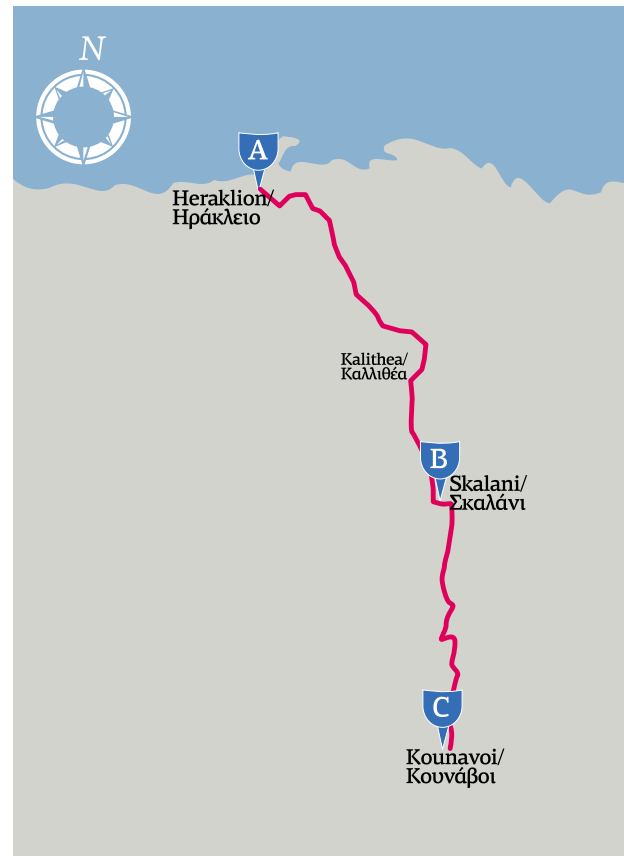
δύζοντας την πείρα του κ. Μανώλη με τις φρέσκες ιδέες και την όρεξη του Στέλιου.

Καθώς βλέπαμε τους χώρους του νέου οινοποιείου, ο κ. Μανώλης μάς έβαλε να δοκιμάσουμε από τη δεξαμενή ένα Sauvignon Blanc του 2011. Σήμερα όλη η παραγωγή του οινοποιείου διατίθεται σε ασκό. Τέλος, πολύ ενδιαφέρον είχε η συζήτηση που είχαμε με τον κ. Μανώλη σχετικά με το -ανερχόμενο σήμερα- Βιδιανό, μια εκλεκτή κρητική ποικιλία με καταγωγή από εδώ, από το Ρέθυμνο.

Χαρήκαμε πολύ που γνωρίσαμε τον κ. Μανώλη και που βλέπουμε ανθρώπους να ξαναζωντανεύουν την οινοπαραγωγή σε περιοχές με μεγάλη οινική ιστορία, στις οποίες όμως η παραγωγή κρασιού είχε τα τελευταία χρόνια αδρανήσει.

Η εμπειρία εδώ στη Δυτική Κρήτη, γύρω από τα Λευκά Όρη και δυτικά του Ψηλορείτη, ήταν αξέχαστη. Οι άνθρωποι, τα κρασιά και τα τοπία που συναντήσαμε είχαν όλα τη δικιά τους γοητεία. Αναρωτιέμαι τι θα συναντήσουμε στην άλλη πλευρά του νησιού, στους νομούς Ηρακλείου και Λασιθίου. Έχουμε ακούσει πολλά και περιμένουμε περισσότερα. Υπομονή όμως, σε λίγες μέρες θα είμαστε εκεί...

So, we arrived in eastern Crete, at the prefectures of Heraklion and Lassithi. We came across even more vineyards on that part of the island. Quite often, the vineyards interlaced with olive groves, olive trees being the dominant agricultural activity on the island.



However, it was not just the olive trees or the vines. This is also the place where one can find traces of the most important palaces of the Minoan civilization: Knossos, Phaistos, Malia, Vathypetro. The route through modern and older Crete was fascinating. Modern viticulturists and wine producers living and working where their ancestors also used to enjoy the fruit of Dionysus 4,000 years ago - in quite a different manner of course!

In Lassithi, the well-known monastery of Toplou has kept viticulture alive for seven centuries, at a magical location teeming with palm trees. So it was time for us to dive into this unique and fascinating amalgam of the past and the present.

Heraklion:

1st route

A. Heraklion →

B. Skalani

(Boutari Winery)
(35° 16' 34.00" N / 25° 11' 32.19" E)

B. Skalani → C. Kounavi

(Mediterra Winery)
(35° 13' 59.00" N / 25° 11' 05.30" E)
Titakis Winery
(35° 13' 59.00" N / 25° 11' 01.92" E)
Stilianou Winery
(35° 14' 09.09" N / 25° 11' 29.04" E)

We woke up in Heraklion. We started that day's expedition heading southeast; first stop at the village of Skalani and the Fantaxometochos Estate of the Boutaris company. En route, we came across the entrance of the Palace of Knossos, so a visit to the archaeological site could very well be combined with our expedition, before or after visiting the wineries. After Skalani, we were scheduled to go to the village of Kounavi, where we would visit three wineries, each with a different viewpoint and approach: Mediterra Winery, Titakis Winery and Winery Stilianou. So it was time to get started!

Και να 'μαστε στην Ανατολική Κρήτη, στους νομούς Ηρακλείου και Λασιθίου. Εδώ, συναντάμε αμπελώνες αρκετά πιο συχνά. Πολλές φορές μάλιστα τα αμπέλια πρωταγωνιστούν ακόμα και σε σχέση με τα ελαιόδεντρα, που γενικά είναι η πιο διαδεδομένη καλλιέργεια του νησιού.

Δεν είναι όμως μόνο οι ελιές, δεν είναι μόνο τα αμπέλια. Εδώ, θα βρείτε επίσης τα ίχνη των σημαντικότερων ανακτόρων του Μινωικού Πολιτισμού: Κνωσός, Φαιστός, Μάλια, Βαθύπετρο. Η διαδρομή μέσα από τη σύγχρονη και την παλιά Κρήτη είναι συναρπαστική. Οι σύγχρονοι αμπελουργοί και οινοπαραγωγοί ζουν και δουλεύουν εκεί που οι προ 4.000 χρόνων πρόγονοί τους επίσης απολάμβαναν τους καρπούς του Διονύσου - με αρκετά διαφορετικό τρόπο φυσικά!

Και στο Λασιθί, η πασίγνωστη Μονή Τοπλού έχει διατηρήσει την αμπελοκαλλιέργεια ζωντανή για επτά ολόκληρους αιώνες, σε μια μαγευτική τοποθεσία από φοινικόδεντρα. Πάμε λοιπόν να κάνουμε βουτιά σε ένα περίεργο και συναρπαστικό αμάλγαμα παρελθόντος και παρόντος...

Ηράκλειο:

1η διαδρομή

A. Ηράκλειο → B. Σκαλάνι

(Μπουτάρη Οινοποιητική)

B. Σκαλάνι → C. Κουνάβοι

(Mediterra Οινοποιητική, Οινοποιείο Τιτάκη, Οινοποιείο Στυλιανού)

Ξυπνάμε στο Ηράκλειο. Από εδώ ξεκινάμε τη σημερινή εξόρμηση με κατεύθυνση νοτιοανατολική και πρώτη στάση στο Σκαλάνι και το Κτήμα Φανταξομέτοχο της Εταιρείας Μπουτάρη. Στη διαδρομή περνάμε έξω από την είσοδο του Ανακτόρου της Κνωσού, οπότε η επίσκεψη στον αρχαιολογικό χώρο μπορεί να συνδυαστεί με την οινοτουριστική μας εξόρμηση, πριν ή μετά τις επισκέψεις μας στα οινοποιεία. Μετά το Σκαλάνι, θα καταλήξουμε στο χωριό Κουνάβοι, όπου θα δούμε τρία οινοποιεία διαφορετικής φιλοσοφίας και προσέγγισης το καθένα: Mediterra Οινοποιητική, Οινοποιείο Τιτάκη και Οινοποιείο Στυλιανού. Εμπρός λοιπόν!

Boutari Winery

Skalani / PDO: Archanes / Tel.: (+30) 2810 731617 / Email: crete.winery@boutari.gr / www.facebook/boutari wines



The Boutari family started its winemaking activities in Naoussa, northern Greece, in the 19th century. Since then, the company has been a pioneer in its field, founding wineries all over Greece, employing young scientists, buying raw materials from local vine growers, creating incentives and setting the pace. How could they not go to Crete? The Boutari Winery had much to offer here, too! In 1989, the first vineyards were bought - currently totalling 17.5 acres - and Manolis Kamarianakis will tell us the rest!

Manolis welcomed us to the impressive winery, housed in a building with large glass surfaces and comfortable spaces. He suggested we go for a walk right away, first to the vineyard, and we followed suit. "There used to be a legend about ghosts stealing the grapes at night. The place was known as the haunted domain! Hence the name of the Estate [in Greek, Fantaxometochos means 'haunted domain']."

The vineyards are organically cultivated and give a total production of just 60,000 bottles.

TIPS: • Travel through space and time via the video in the projection room
• Find out about the legend of the haunted domain and take a walk in the vineyard

TIPS: • Να ταξιδέψετε στο χωροχρόνο, μέσα από το βίντεο στην αίθουσα προβολών
• Να ακούσετε το θρύλο για το μετόχι των φαντασμάτων, περπατώντας μέσα στον αμπελώνα

We moved on to the winery with the tanks and the beautiful cellar and we ended up in a futuristic projection room. There, we sank into the comfortable armchairs and watched a video with an exceptionally artistic theme, centring on wine and Crete. You can enjoy this video in the language of your choice, while on the small table right next to you there will be a glass of red wine to help initiate you to the secrets of wine tasting.

We ended up in the impressive tasting room, where we tried the white Fantaxometochos Estate (Chardonnay, Vilana, Malvasia Aromatica), the red Skalani Estate (Syrah, Kotsifali) and from the sweet wines, the white Spina Muscat and the red Ioulitiko VII. All exceptional, each with its own character and role on the table.

The first winery we visited on the eastern part of the island set very high standards. Let's see what the other producers of the area have been up to. Immediate departure for the village of Kounavi.

Μπουτάρη Οινοποιητική

Σκαλάνι / Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Αρχάνες / Τηλ.: 2810 731617 / Email: crete.winery@boutari.gr / www.facebook/boutari wines

Η οικογένεια Μπουτάρη ξεκίνησε από τη Νάουσα στη Βόρεια Ελλάδα το 19ο αιώνα. Η Εταιρεία από τότε λειτούργησε σαν σκαπανέας, ιδρύοντας οινοποιεία σε κάθε γωνιά της Ελλάδας, απασχολώντας νέους επιστήμονες, αγοράζοντας την πρώτη ύλη των τόπιων αμπελοκαλλιέργειών, δημιουργώντας κίνητρα και δείχνοντας το δρόμο. Σιγά μη δεν πήγαινε λοιπόν και στην Κρήτη! Η Μπουτάρη Οινοποιητική είχε να δώσει κι εδώ πολλά! Έτσι, το 1989 αγοράστηκαν τα πρώτα αμπελίσια -που σήμερα φτάνουν τα 70 στρέμματα- και... τα υπόλοιπα θα μας τα πει ο Μανώλης Καμαριανάκης!

Ο Μανώλης μάς καλωσορίζει στο εντυπωσιακό οινοποιείο, σε ένα κτίριο με μεγάλες γυάλινες επιφάνειες και άνετους χώρους. Αμέσως μας προτείνει μια βόλτα, πρώτα στο αμπέλι, κι εμείς τον ακολουθούμε. «Εδώ υπήρχε ένας θρύλος για κάποια φαντάσματα που έκλεβαν τα σταφύλια τις νύκτες. Ήταν γνωστό ως Μετόχι των Φαντασμάτων! Είναι λογικό λοιπόν το κτήμα της Μπουτάρη στην Κρήτη να ονομαστεί Κτήμα Φανταξομέτοχο!» μας διηγείται ο Μανώλης.

Τα αμπελίσια καλλιεργούνται βιολογικά, ενώ η μικρή έκταση των 70 στρεμμάτων δίνει πρώτη ύλη για παραγωγή

μόλις 60.000 φιαλών. Συνεχίζουμε στο οινοποιείο με τις δεξαμενές και το όμορφο κελάρι και καταλήγουμε σε μια φουτουριστική αίθουσα προβολών. Εκεί, βουλιάζουμε στις αναπαυτικές υφασμάτινες πολυθρόνες και βλέπουμε ένα βίντεο που προσεγγίζει το κρασί και την Κρήτη από εξαιρετικά καλλιτεχνική σκοπιά. Το βίντεο μπορείτε να το απολαύσετε ακούγοντας τη γλώσσα της επιλογής σας, ενώ στο τραπεζάκι δίπλα σας θα έχετε ένα ποτήρι κόκκινο κρασί με το οποίο θα μυηθείτε στα μυστικά της γευσιγνωσίας.

Και καταλήγουμε στην εντυπωσιακή αίθουσα δοκιμών. Εκεί δοκιμάζουμε το λευκό Κτήμα Φανταξομέτοχο (Chardonnay, Βηλάνα, Malvasia Aromatica), το ερυθρό Κτήμα Σκαλάνι (Syrah, Κοτσιφάλι) και από γλυκά το λευκό Μοσχάτο Σπίνας και το ερυθρό Ιουλιότικο VII. Όλα εξαιρετικά, το καθένα έχει το χαρακτήρα και το ρόλο του στο τραπέζι.

Το πρώτο οινοποιείο που επισκεφτήκαμε στην ανατολική πλευρά έβαλε ψηλά τον πήχη. Για να δούμε όμως τι κάνουν και οι υπόλοιποι παραγωγοί της περιοχής; Άμεση αναχώρηση για το χωριό Κουνάβοι!

Mediterra Winery

Kounavi / PDO: Peza / Tel.: 210 6009828-9, 2810 741383 / Email: info@mediterrawines.gr

As soon as we arrived at the village of Kounavi, we came across the Mediterra winery right away. We went inside and looked for Giorgos Stratakis who warmly welcomed us. First we toured the winery, starting with the tank area.



"Would you like to climb up the deck so that we can watch everything from above?" Of course we did. So we went up a ladder within a metal construction. From there Giorgos explained to us the process of white and red wine making, the harvest and the other production stages.

The winery is fairly large, at least for Cretan standards, with production reaching 800,000 bottles. All the grapes come from vine growers who have signed contracts and follow precise instructions from the agriculturalist. Later on, we visited one of the two barrel rooms, where 240 barrels are kept. It is worth noting that the wines are blended before being put into the barrels, so there are about 36 different blends which the oenologist of the winery will combine to get the result he wants.

When we went to the bottling line we were lucky enough because we got the chance to see it running. The whole production process is fully automated. The label on the back of the bottle even bears a QR code so that the product on the shelf can be recognized by the smart phones of hi-tech wine lovers!

Finally, we ended up in the tasting lounge. Apart from the classic labels of the winery, such as the lemon-scented white Xerolithia (Vilana) and the red Mirambelo (Kotsifali, Mandilari), Giorgos served us many other distinct wines. Mediterra stands as living proof that size and quality can grow together!



Exceptional hospitality and a very enjoyable experience that is worth your time. Our next stop, the Titakis Winery, was located in the same village, right next to Mediterra.

TIPS: • Climb on the steel platform and watch winemaking from above
• Have a look at a modern and a traditional ageing cellar

TIPS: • Να σας εξηγήσουν την οινοπαραγωγή από ψηλά, στη σιδερένια πασαρέλα
• Να δείτε ένα μοντέρνο και ένα παραδοσιακό κελάρι παλαίωσης

Mediterra Οινοποιητική

Κουνάβοι / Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζά / Τηλ.: 210 6009828-9, 2810 741383 / Email: info@mediterrawines.gr

Φτάνοντας στους Κουνάβους, βρίσκουμε εύκολα το οινοποιείο της Mediterra. Μπαίνοντας μέσα, αναζητάμε το Γιώργο Στρατάκη, ο οποίος μας υποδέχεται με πολύ φιλόξενη διάθεση. Ξεκινάμε πρώτα με μια βόλτα σε όλους τους χώρους του οινοποιείου και συγκεκριμένα από την αίθουσα των δεξαμενών.

«Θέλετε να ανέβουμε στην πασαρέλα να τα δούμε όλα από ψηλά;» Φυσικά και θέλαμε. Ανεβήκαμε λοιπόν την εσωτερική σκάλα μιας μεταλλικής κατασκευής. Από εκεί ο Γιώργος μάς εξήγησε τη διαδικασία λευκής και ερυθρής οινοποίησης, τις εργασίες του τρύγου και τις λοιπές παραγωγικές εργασίες.

Το μέγεθος του οινοποιείου τουλάχιστον για τα δεδομένα της Κρήτης είναι αρκετά μεγάλο και η παραγωγή φτάνει τις 800.000 φιάλες. Όλα τα σταφύλια προέρχονται από συμβολιακά αμπελίσια, τα οποία καλλιεργούνται με σαφείς κατευθύνσεις από το γεωπόνό. Αργότερα, επισκεπτόμαστε τη μία από τις δύο αίθουσες των βαρελιών, όπου φυλάσσονται 240 βαρέλια. Αξίζει επίσης να αναφέρουμε ότι τα κρασιά χαρμανιάζονται πριν μπουν στα

βαρέλια, έτσι μιλάμε για 36 διαφορετικά χαρμάνια, τα οποία ο οινολόγος του οινοποιείου θα συνδυάσει για να πάρει το αποτέλεσμα που θέλει.

Φτάνουμε και στη γραμμή εμφιάλωσης. Είμαστε τυχεροί, καθώς την είδαμε να δουλεύει. Ολόκληρη η παραγωγική διαδικασία είναι πλήρως αυτοματοποιημένη. Η πίσω ετικέτα φέρει και QR κώδικα, για να αναγνωρίζεται το προϊόν στο ράφι από τα smart phones των hi-tec οινόφιλων!

Τέλος, καταλήξαμε στην αίθουσα γευσιγνωσίας. Εκεί, εκτός από κλασικές ετικέτες του Οινοποιείου όπως η λεμονάτη λευκή Ξερολιθιά (Βηλάνα) και η ερυθρή Μυράμπελος (Κοτσιφάλι, Μαντηλάρι), ο Γιώργος μας έβαλε να δοκιμάσουμε ακόμα πολλές πολύ ενδιαφέρουσες ετικέτες. Εδώ η Mediterra αποδεικνύει ότι μέγεθος και ποιότητα μπορούν να αυξάνονται παράλληλα!

Εξαιρετική φιλοξενία, πολύ ενδιαφέρουσα εμπειρία που αξίζει να ζήσετε. Μένουμε όμως στο χωριό και μετακινούμαστε στο Οινοποιείο Τιτάκη, το οποίο βρίσκεται δίπλα στη Mediterra.



Titakis Winery

Kounavi / PDO: Peza / Tel.: (+30) 2810 743630 / Email: info@titakis.gr

The Titakis Winery is one of the largest private wineries in Crete. It is a family business with a wine-making tradition dating back almost 60 years. We were received by Giorgos Titakis, nephew of owner Nikos Titakis and quality assurance manager. Maria Titakis, daughter of Nikos and oenologist, was also there, and seemed extremely friendly and courteous.

The main product of the winery is standardised wine in bags and PET bottles. Lately, Maria and Titos have taken up bottling wine in glass bottles, with grapes from their own vineyards, which total 12.5 acres. The winery works with the following varieties: Vilana, Moschato, Vidiano, Chardonnay, Kotsifali, Mandilari, Merlot and Syrah.

The modern equipment provided evidence of the production potential of the winery. A large continuous pneumatic screw press for

white grapes took up most of the production area, while right above us laid the horizontal crushers/destemmers for the red wines. The stainless-steel tanks and a large storage room for finished products completed the production area.

We exited the building and entered a two-storey underground complex of concrete tanks; a maze of stairs and corridors. How much wine must have passed through this place all these years! Finally, we ended up in the small tasting room, which has been added recently for the visitors who want to taste the Titakis family wines. Indeed, we tried three wines from their bottled collection and thanked both Giorgos and Maria for their time and the wonderful tour.

Last stop for the day was the Stilianou winery, not far from there!

TIPS: • Visit one of the largest private wineries in Crete
• Take a stroll through the area with the old tanks

TIPS: • Να δείτε ένα από τα μεγαλύτερα ιδιωτικά οινοποιεία της Κρήτης
• Να επισκεφτείτε το χώρο με τις παλιές δεξαμενές



Οινοποιείο Τιτάκη

Κουνάβοι / Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζά / Τηλ.: 2810 743630 / Email: info@titakis.gr

Φτάνουμε στο οινοποιείο, ένα από τα μεγαλύτερα ιδιωτικά οινοποιεία της Κρήτης. Είναι οικογενειακή επιχείρηση με σχεδόν εξηντάχρονη παράδοση στην παραγωγή κρασιού. Μας υποδέχεται ο Γιώργος Τιτάκης, ο οποίος είναι ανιψιός του ιδιοκτήτη Νίκου Τιτάκη και εργάζεται στο οινοποιείο ως υπεύθυνος διασφάλισης ποιότητας. Η Μαρία Τιτάκη, κόρη του Νίκου και οινολόγος, ήταν επίσης εκεί, φιλικότατη και προσηνής.

Το κύριο προϊόν του οινοποιείου είναι το τυποποιημένο κρασί σε ασκούς και στις καθιερωμένες πια φιάλες pet. Τελευταία η Μαρία και ο Τίτος έχουν ασχοληθεί και με το εμφιαλωμένο κρασί σε γυάλινες φιάλες, με σταφύλια που

προέρχονται από τα ιδιόκτητα αμπέλια τους, συνολικής έκτασης 50 στρεμμάτων. Το οινοποιείο δουλεύει με τις ποικιλίες Βηλάνα, Μοσχάτο, Βιδιανό, Chardonnay, Κοτσιφάλη, Μαντηλάρι, Merlot και Syrah.

Ο σύγχρονος εξοπλισμός μαρτυρά τις παραγωγικές δυνατότητες του οινοποιείου. Στο χώρο παραγωγής δεσπόζει το μεγάλο συνεχές πνευματικό πιεστήριο για τα λευκά σταφύλια, ενώ ακριβώς από πάνω μας βρίσκονται οι οριζόντιοι περιστροφικοί οινοποιητές για τα ερυθρά κρασιά. Ο χώρος παραγωγής συμπληρώνεται με τις ανοξείδωτες δεξαμενές και με μια μεγάλη αποθήκη έτοιμων προϊόντων.

Βγαίνουμε από το κτίριο και μπαίνουμε σε ένα διώροφο υπόγειο συγκρότημα από τσιμεντένιες δεξαμενές. Ένα δαιδαλώδες κτίριο με σκάλες, σκαλάκια και διαδρόμους. Πόσο κρασί έχει περάσει από εδώ όλα αυτά τα χρόνια!... Τέλος, καταλήγουμε στη μικρή αίθουσα γευσίγνωσης την οποία έφτιαξαν πρόσφατα, ώστε οι πιθανοί επισκέπτες να μπορούν να δοκιμάσουν τα κρασιά της οικογένειας Τιτάκη. Πράγματι, δοκιμάσαμε τρία ενδεικτικά κρασιά της εμφιαλωμένης συλλογής τους πριν ευχαριστήσουμε το Γιώργο και τη Μαρία για το χρόνο τους και την όμορφη ξενάγηση.

Τελευταία στάση για σήμερα, το οινοποιείο Στυλιανού, όχι μακριά από εδώ!



Stilianou Winery

Kounavi / PDO: Peza / Tel.: 6936 430368 / Email: info@stilianouwines.gr

The winery was very easy to find. When we arrived, the nature, the landscape, the children playing in the courtyard gave us a sense of comfort and hospitality. Mr Giannis Stilianou was there to welcome us.

"What can I offer you, what would you like to drink?" he asked as we sat around a beautiful, large wooden table. "Mmm... we have not drunk tsikoudia in a long time! So tsikoudia then!" He brought us glasses filled with this aromatic spirit and started recounting his very interesting story.

We learned that while he had studied electrical engineering in Italy, the time came for him to follow his heart and work at his vineyards as a viticulturist and winemaker. As the conversation went on, it became evident that Mr Stilianou is highly intelligent and open-minded. "We do not believe that there are good and bad varieties; to a great extent, everything depends on human effort."

The winery produces 20,000 bottles per year, under four labels: the white Theon Dora (Vidiano, Vilana,

Thrapsathiri), a rosé and a red wine (Kotsifali, Mandilari) and Theon Gi, a red ageing wine made from Kotsifali and Mandilari.

"Sometimes I even sleep in the vineyard, it is my whole life," he added. The conversation followed various directions. We talked about ancient wine-presses (the Kanaves - hence the name of the village of Kounavi), the oldest wine-press in Vathypetro at Arhanes, even about the vineyards at the time of the Turkish occupation.

Afterwards we went to the cellar to see the barrels and bottles where wine ages. We tasted two wines, the white Theon Dora and the red Theon Gi that we found very interesting, with distinct aromas of Cretan wines!

We left the Stilianou family winery impressed. The personal contact with Mr Stilianou and his way of life was a very beautiful experience!

After a really full day, we took off for Peza, to grab a bite. The right thing to do after such an excursion!

TIPS: • Listen to Mr Stilianou stories about Cretan vine-growing over the centuries • See the tiny ageing cellar with the barrels and the few bottles

TIPS: • Να ακούσετε από τον κ. Στυλιανού ιστορίες για την αμπελοκαλλιέργεια στην Κρήτη ανά τους αιώνες • Να δείτε το μικροσκοπικό κελάρι παλαίωσης, με τα βαρέλια και τις λιγοστές φιάλες

Οινοποιείο Στυλιανού

Κουνάβοι / Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζά / Τηλ.: 2810314155, 6936 430368 / Email: info@stilianouwines.gr

Ήταν εύκολο να βρούμε το Οινοποιείο Στυλιανού. Φτάνοντας, λίγο η φύση, το τοπίο και τα παιδιά που έπαιζαν στην αυλή, μας έκαναν να νιώσουμε άνετα και φιλόξενα. Ο κ. Γιάννης Στυλιανού ήταν εκεί και μας καλωσόρισε.

«Τι να σας κεράσω, τι θα πείτε;» μας ρωτάει καθώς καθόμαστε σε ένα ωραίο, μεγάλο, ξύλινο τραπέζι. «Μμμ... έχουμε καιρό να πιούμε τσικουδιά! Τσικουδιά λοιπόν!» Λέτε να μην είχε, Φτάνει λοιπόν το αρωματικό απόσταγμα στα ποτήρια μας και ο κ. Γιάννης ξεκινάει να μας αφηγείται την πολύ ενδιαφέρουσα ιστορία του.

Μαθαίνουμε λοιπόν ότι ενώ είχε σπουδάσει ηλεκτρολόγος μηχανικός στην Ιταλία, έφτασε η στιγμή να ακολουθήσει αυτό που του έλεγε η καρδιά του: να ασχοληθεί με τα αμπέλια του ως αμπελουργός και οινοποιός.

Καθώς εξελίσσεται η συζήτηση, είμαστε πλέον σίγουροι ότι έχουμε να κάνουμε με έναν εξαιρετικά έξυπνο και ανοιχτόμυαλο άνθρωπο. «Δεν πιστεύουμε ότι υπάρχουν καλές και κακές ποικιλίες, όλα εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από την ανθρώπινη προσπάθεια».

Το οινοποιείο παράγει 20.000 φιάλες το χρόνο έχοντας τέσσερις ετικέτες: τη σειρά Θεών Δώρα λευκό (Βιδιανό, Βηλάνα, Θραψαθήρι), ροζέ και ερυ-

θρό (Κοτσιφάλη, Μαντηλάρι) και το Θεών Γη, ένα ερυθρό παλαίωσης επίσης από Κοτσιφάλη και Μαντηλάρι.

«Κάποιες φορές κοιμάμαι μέσα στα αμπέλια, είναι η ζωή μου» μας λέει. Η συζήτηση φεύγει προς διάφορες κατευθύνσεις. Από τα αρχαία πατητήρια (τις κάναβες, εξ ου και το όνομα του χωριού Κουνάβοι) και το παλαιότερο πατητήρι στο Βαθύπετρο στις Αρχάνες μέχρι τα αμπέλια στα χρόνια της Τουρκοκρατίας και τις ασκελιές.

Ύστερα επισκεφτήκαμε το κελάρι, για να δούμε τα βαρέλια και τις φιάλες όπου παλαιώνει το κρασί. Δοκιμάσαμε και δύο κρασιά, το λευκό Θεών Δώρα και το ερυθρό Θεών Γη, τα οποία τα βρήκαμε πολύ ενδιαφέροντα, με χαρακτηριστικά αρώματα κρασιών της Κρήτης!

Φεύγουμε από το οινοποιείο της Οικογένειας Στυλιανού με πολύ όμορφες εντυπώσεις. Οι επιζητώντες την προσωπική επαφή και τη γνωριμία με τον κ. Στυλιανού και τον τρόπο ζωής του θα έχουν να θυμούνται μια πανέμορφη εμπειρία!

Μετά από μια πολύ γεμάτη μέρα, αναχωρούμε για τα Πεζά, για να γευματίσουμε. Νομίζω το δικαιούμεστε ύστερα από μια τέτοια εκδρομή!

Heraklion:

2nd route

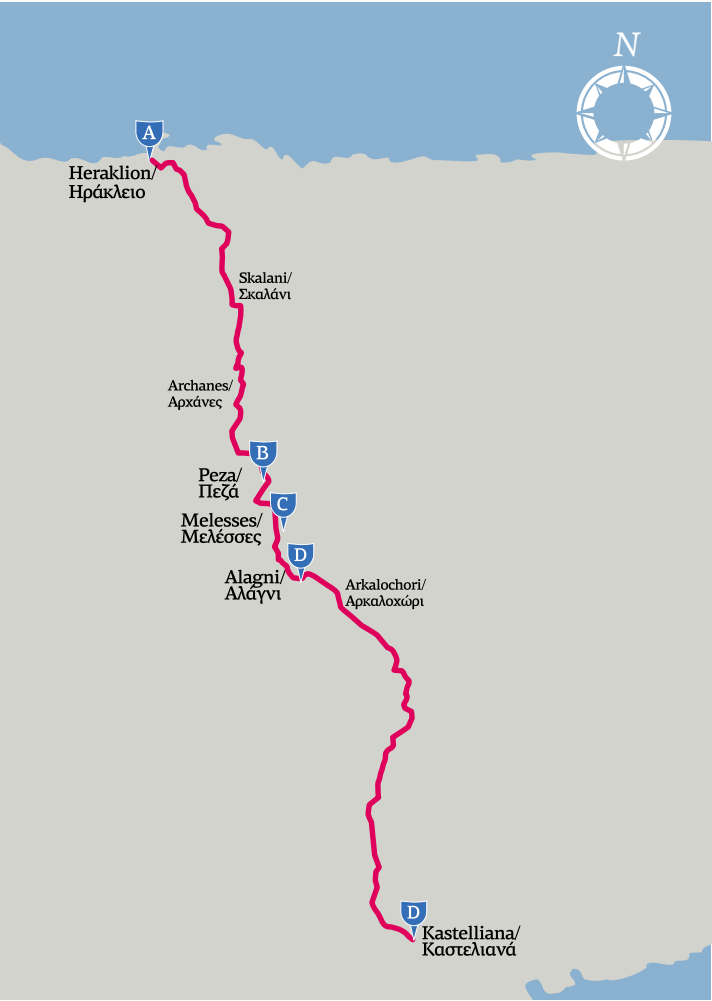
A. Heraklion → B. Peza
Peza Union
(35°.12'.32.34" N / 25°.11'.50.75" E)

B. Peza → C. Melesses
Paterianakis Estate
(35°.10'.51.22" N / 25°.11'.46.85" E)

C. Melesses → D. Alagni
Lyrarakis Estate
(35°.11'.04.79" N / 25°.12'.79.73" E)

D. Alagni → E. Kastelliana
Strataridakis Winery
(35°.02'.35.20" N / 25°.14'.23.63" E)

Another wonderful day had dawned at the prefecture of Heraklion in magical Crete! What this day had in store for us were wineries of various sizes and production methods, starting from Kalloni next to Peza, then to Melesses, Alagni and finally to Kastelliana, the southernmost winery of Europe! Off we went!



Ηράκλειο:

2η διαδρομή

A. Ηράκλειο → B. Πεζά
(Ένωση Πεζών)

B. Πεζά → C. Μελέσσεσ
(Κτήμα Πατεριανάκη)

C. Μελέσσεσ → D. Αλάγνι
(Κτήμα Λυραράκη)

D. Αλάγνι → E. Καστελλιανά
(Οινοποιείο Στραταριδάκη)

Άλλη μια υπέροχη μέρα στο νομό Ηρακλείου της μαγικής Κρήτης μόλις ξημέρωσε! Τι θα δούμε σήμερα; Διάφορους, πολύ διαφορετικού μεγέθους και φιλοσοφίας παραγωγούς, ξεκινώντας από την Καλλονή δίπλα στα Πεζά, συνεχίζοντας στις Μελέσσεσ, το Αλάγνι και τέλος στα Καστελλιανά, στο νοτιότερο οινοποιείο της Ευρώπης! Φύγαμε λοιπόν!

Peza Union

Peza / PDO: Peza / Tel.: (+30) 2810 741945 / Email: info@pezaunion.gr

I guess we all know the Party's Wine - at least in Greece! We have all tried it at some point, at a party or family gathering. The time had come to visit the industry behind this wine: Peza Union Crete!

The name says it all. It is a Union, a huge cooperative with a very important - primarily social - role. Every year, they buy the raw materials, namely the grapes, produced by the almost 3,000 partners (vine-



growers) from the 22 villages of the area, and they turn them into wine that is distributed throughout Greece. The quantity of grapes they process may reach 20,000 tons in a good year. Now that you have an idea about the size and importance of the company, let us take a closer look!

We were received by Mr Giorgos Koumantakis, production manager, who took it upon himself

to show us around. We started with the area where the grapes are delivered. There, everything is large: the receiving bins for grapes, the concrete tanks, the pumps, the crushers! We are talking about a lot of wine! Next, we went to the cellar and finally to the bottling lines. Of course, production was in progress and we got the chance to see where and how the countless products of the Union are standardised.

Finally, we went to the building opposite, which houses a small projection room, a very interesting museum with old vine-growing and wine-making tools, and a gift shop with various goods; not only wine, but also tsikoudia, the Union's olive oil and many more. We sat in the projection room and watched a very informative 10-minute video about Crete, wine and olive oil, before going to the tasting room, where we were offered two glasses of wine accompanied with Cretan rusks with olive oil and cheese.

A remarkable experience in an interesting company. We got into the car and headed for Melesses, where Emmanouela and Niki Paterianakis were waiting for us.



TIPS: • See the area that receives raw materials from 3,000 vine-growers • Taste the wines, accompanied with cheese and rusks

TIPS: • Να γνωρίσετε το χώρο που υποδέχεται την παραγωγή 3.000 αμπελοκαλλιεργητών
• Να δοκιμάσετε τα κρασιά του οινοποιείου, με συνοδεία τυριού και παξιμαδιών

Ένωση Πεζών

Πεζά / Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζά / Τηλ.: 2810 741945 / Email: info@pezaunion.gr

Φαντάζομαι όλοι -οι Έλληνες τουλάχιστον- ξέρετε το Κρασί της Παρέας! Σίγουρα το έχετε δοκιμάσει σε κάποιο party, σε κάποια οικογενειακή μάζωξη. Ήρθε λοιπόν η ώρα να επισκεφτούμε την οινοποιεία η οποία βρίσκεται πίσω από αυτό το κρασί!... Την Ένωση Πεζών!

Το λέει και ο τίτλος. Πρόκειται για μια Ένωση, έναν τεράστιο συνεταιρισμό. Ο συνεταιρισμός αυτός έχει πολύ σημαντικό -πρωτίστως κοινωνικό-ρόλο. Αγοράζει κάθε χρονιά την πρώτη ύλη, δηλαδή τα σταφύλια που παράγουν οι περίπου 3.000 συνέταιριοι-αμπελοκαλλιεργητές από τα γύρω 22 χωριά και τα μετατρέπει σε κρασί, το οποίο διοχετεύει σε κάθε σημείο της ελληνικής επικράτειας. Η ποσότητα των σταφυλιών τα οποία επεξεργάζεται η Ένωση μπορεί να φτάσει σε καλές χρονιές και τους 20.000 τόνους. Τώρα που πήρατε μια ιδέα για το μέγεθος και τη σημασία της εταιρείας, πάμε να δούμε τι συναντήσαμε!

Μας καλωσόρισε ο κ. Γιώργος Κουμαντάκης, υπεύθυνος παραγωγής, ο οποίος ανέλαβε να μας ξεναγήσει σε όλους τους χώρους και να μας δείξει τα πάντα. Ξεκινήσαμε από το χώρο παραλαβής σταφυλιών. Εδώ τα πάντα

είναι μεγάλα: οι σταφυλοδόχοι, οι ταμινένιες δεξαμενές, οι αντλίες, οι οινοποιήτες... Μιλάμε για πολύ κρασί! Η βόλτα μας συνεχίστηκε στο κελάρι και κατέληξε στις γραμμές εμφιάλωσης. Φυσικά η παραγωγή ήταν σε εξέλιξη και εμείς είχαμε την ευκαιρία να δούμε πού και πώς τυποποιούνται τα αμέτρητα προϊόντα της Ένωσης.

Τέλος, καταλήξαμε στο απέναντι κτίριο, όπου υπάρχει μια μικρή αίθουσα προβολών, ένα πολύ ενδιαφέρον μουσείο με παλιά αμπελουργικά και οινοποιητικά εργαλεία και ένα πωλητήριο με διάφορα καλούδια. Όχι μόνο κρασί, αλλά και τσικουδιά, το ελαιόλαδο της Ένωσης και πολλά άλλα. Καθίσαμε λοιπόν στην αίθουσα και είδαμε ένα πολύ ενδιαφέρον δεκάλεπτο βίντεο σχετικά με την Κρήτη, το κρασί και το λάδι, πριν περάσουμε στην αίθουσα δοκιμών, όπου μας προσφέρθηκαν δύο ποτήρια κρασί συνοδεία κρητικών παξιμαδιών με ελαιόλαδο και τυρί.

Πολύ αξιόλογη εμπειρία σε μια αρκετά ενδιαφέρουσα εταιρεία. Μέσα στο αυτοκίνητο και φύγαμε για τις Μελέσσεσ. Εκεί μας περιμένουν η Εμμανουέλα και η Νίκη Πατεριανάκη.

Paterianakis Estate

Melesses / PDO: Peza / Tel.: (+30) 2810 226674 / Email: info@paterianakis.gr

Scent of a woman at Melesses! Four women, to be exact, and a brave father are the driving force behind the Paterianakis Estate wines!

We arrived at the winery and were received by the two young sisters, Emmanouela and Niki Paterianakis. Emmanouela is an oenologist and Niki is a chemical engineer. We entered a beautifully decorated room with a wonderful large monastery table. So we grabbed a seat to have a chat and taste the wines!

In 1996, civil engineer Giorgos Paterianakis decided to turn to professional winemaking. In 1997, they bottled "the first Cretan wine made from organic farming grapes," as Emmanouela informed us. Their mother together with Emmanouela, Niki and their younger sister are the

four women behind the slogan "Four women... one wine", while the winery's logo is a bee! Bees are hard-working, active, perfectionists. Just like these women.

The winery produces two series of wines, Melissinos and Melissokipos. While we were trying the very interesting wines of the family, the two young ladies submitted us to a series of taste experiments, combining the wines with various kinds of cheese, rusks, even chocolate! My personal favourite was the white Melissinos, a blend of Thrapsathiri and Sauvignon Blanc. We tried both the 2011 and 2010 harvests, the latter being even more round, complex, with all its elements beautifully balanced. Well done!

We were ready for a walk. First to the vineyard

and then to the beautiful guest house with the four different suites (hurry up!). Finally, we went to the modern gravity winery of the Estate. There, the grapes, the must and the wine move with the force of gravity, without the extensive use of pumps, which is generally not ideal for the production of high quality wines. The cellar with the barrels and the bottles, as well all the other facilities, were truly impressive!

The Paterianakis Estate is yet another example of how the new generation of wine producers in Crete is very passionate, with a strong drive and love for wine!

We thanked the young ladies and left in a very pleasant mood for the Lyrarakis Estate, in the village of Alagni!



TIPS: • Enjoy the tasting of Domaine Paterianakis wines around the monastery table
• Spend the night in one of the luxurious suites located within the vineyard

TIPS: • Να απολαύσετε τη γευστηγνώση των κρασιών του Κτήματος στο μοναστηριακό τραπέζι • Να περάσετε το βράδυ σας στις πολυτελείς σουίτες που βρίσκονται μέσα στον όμορφο αμπελών

Κτήμα Πατεριανάκη

Μελήσες / Αμπελοοικονική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζά / Τηλ.: 2810 226674 / Email: info@paterianakis.gr

Άρωμα γυναίκας στις Μελήσες! Εδώ τέσσερις γυναίκες -και ένας γενναίος πατέρας- βρίσκονται πίσω από τη δημιουργία των κρασιών του Κτήματος Πατεριανάκη!

Φτάνουμε στο οινοποιείο και μας υποδέχονται οι δύο νεαρές αδελφές, η Εμμανουέλα και η Νίκη Πατεριανάκη. Η Εμμανουέλα είναι οινολόγος-γευσιστήρια, ενώ η Νίκη είναι χημικός-μηχανικός. Περνάμε μέσα, σε μια πανέμορφη διακοσμημένη αίθουσα με ένα υπέροχο, μεγάλο, ξύλινο τραπέζι. Καθόμαστε λοιπόν να τα πούμε και να δοκιμάσουμε!

Ο Γιώργος Πατεριανάκης, πολιτικός μηχανικός, αποφάσισε το 1996 να κάνει επαγγελματική στροφή στην οινοπαραγωγή. Το 1997 λοιπόν εμφανίστηκε «το πρώτο κρασί της Κρήτης από βιολογικά σταφύλια», όπως μας αναφέρει η Εμμανουέλα. Η μητέρα τους μαζί με την Εμμανουέλα, τη Νίκη

και τη μικρή τους αδελφή αποτελούν τις τέσσερις γυναίκες του αλόγκαν: «Τέσσερις γυναίκες... ένα κρασί» και σήμα του οινοποιείου μια μέλισσα! Οι μέλισσες είναι εργατικές, δραστήριες, τελειομανείς. Όπως και οι κυρίες Πατεριανάκη άλλωστε!

Το οινοποιείο έχει δύο βασικές κατηγορίες κρασιών, τις σειρές Μελισσινός και Μελισσόκηπος. Καθώς δοκιμάζουμε τα πολύ ενδιαφέροντα κρασιά της οικογένειας, οι δύο νεαρές κυρίες μάς βάζουν σε μια σειρά γευστικών πειραματισμών συνδυάζοντας τα κρασιά με τυριά, παξιμάδια, ακόμα και σοκολάτα! Το δικό μου αγαπημένο πάντως ήταν ο λευκός Μελισσινός, ένα χαρμάνι από Θραψαθήρι και Sauvignon Blanc. Το δοκιμάσαμε από τον τρύγο του 2011, αλλά και από το 2010, το οποίο ήταν ακόμα πιο στρογγυλό, πολύπλοκο και όλα του τα στοιχεία είχαν ισορροπήσει πολύ όμορφα. Εύγε!

Έτοιμοι για βόλτα. Πρώτα στο αμπέλι και μετά στον όμορφο ξενώνα με τις τέσσερις διαφορετικές σουίτες (προλάβετε!). Τέλος, βρεθήκαμε στο σύγχρονο οινοποιείο βαρύτητας του Κτήματος. Εδώ τα σταφύλια, ο μούστος και το κρασί μετακινούνται με τη δύναμη της βαρύτητας, χωρίς την εκτεταμένη χρήση αντλιών, που γενικά ταλαιπωρεί το κρασί. Το κελάρι με τα βαρέλια και τις φιάλες, αλλά και όλοι οι άλλοι χώροι ήταν πράγματι εντυπωσιακοί!

Στο Κτήμα Πατεριανάκη είδαμε ακόμα φορά στην πράξη ότι η νέα γενιά των οινοπαραγωγών της Κρήτης έχει πολύ πάθος, όρεξη και αγάπη για το κρασί! Ευχαριστήσαμε τις νεαρές κυρίες και φύγαμε με πολύ χαρούμενη διάθεση για το Κτήμα Λυραράκη στο Αλάγνι!

Lyrarakis Estate

Alagni / PDO: Peza / Tel.: (+30) 2810 284614 / Email: visit@lyarakis.gr

We arrived at Alagni, in an area with many beautiful vineyards. Following the signs, we easily found the Lyrarakis Estate, which includes extensive vineyards, but also a cellar where wine tasting usually takes place. The room is comfortable, which makes both working and wine tasting easier! The annual production of the winery reaches 250,000 bottles, with 35 acres of privately-owned vineyards.

We were received by young Giorgos Lyrarakis. We were informed that the company was founded in 1966, by Sotiris and Manolis Lyrarakis, initially making wine which was mainly exported.

Later, the family produced wines also for the Boutari group, and in the 90's, the first labels of the Lyrarakis Estate appeared. When Giorgos brought the Estate's bottles to our table, we realized that special attention had been given to the uniqueness of Cretan varieties, some of which the Estate literally saved from extinction with cultivation and experimental wine-making.

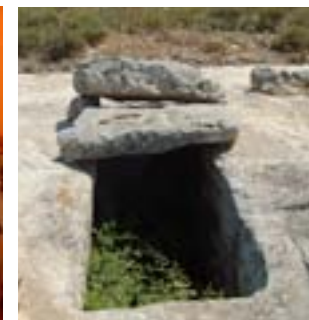
First we tried a 2011 Vilana: a lot of tropical fruit, the sun in a glass. We found much greater elegance in Megalos Lofos, a wine from 2011 with the aroma of roses. We then tried a very peculiar wine, Dafni, from the variety Dafni! I am not surprised they chose this name, as the wine has a very distinctive plant essence, an aroma of laurel [the Greek word Dafni means "laurel"]! The last white wine we tried was Plyto from 2011, an aromatic wine with low alcohol content. As for the red wines: 2011 Eidylio, 2009 Mystikos Deipnos, 2008 Syrah-Kotsifali and 2007 Mandilari.

The last wine we tried was a sweet Malvasia de Crete, which left us with a sweet sensation before departing! I truly enjoyed this visit because I saw that there is a drive to do serious work with the unique Cretan varieties! It is really worth going there to be initiated to rare aromas and flavours! Keep up the good work!

Our compass pointed south. We were going to visit the last winery for the day, the southernmost winery of Europe!

TIPS: • Taste single-variety wines from rare Cretan varieties • Take a stroll in the vineyard right next to the winery

TIPS: • Να δοκιμάσετε τα μονοποικιλιακά κρασιά από σπάνιες κρητικές ποικιλίες • Να κάνετε μια βόλτα στο αμπέλι, δίπλα ακριβώς στο οινοποιείο



Κτήμα Λυραράκη

Αλάγνι / Αμπελοοικονική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζά / Τηλ.: 2810 284614 / Email: visit@lyarakis.gr

Φτάνουμε στο Αλάγνι, σε μια περιοχή με πολλά και όμορφα αμπέλια. Η πολύ καλή σήμανση μας οδηγεί στο Κτήμα Λυραράκη, το οποίο περιλαμβάνει μεγάλους αμπελώνες αλλά και ένα κελάρι, εκεί όπου γίνεται συνήθως η γευστική δοκιμή των κρασιών. Η αίθουσα αυτή είναι άνετη, διευκολύνει τόσο τη δουλειά, όσο και τη δοκιμή των κρασιών! Η ετήσια παραγωγή του οινοποιείου φτάνει τις 250.000 φιάλες και η έκταση των αμπελιών είναι 140 ιδιόκτητα στρέμματα.

Μας υποδέχεται ο νεαρός Γιώργος Λυραράκης. Μαθαίνουμε την εταιρεία ξεκίνησαν το 1966 ο Σωτήρης και ο Μανώλης Λυραράκης, φτιάχνοντας αρχικά κρασί το οποίο γινόταν κατά κύριο λόγο εξαγωγή. Αργότερα η οικογένεια παρήγαγε οίνους και για την εταιρεία Μπουτάρη, ενώ τη δεκαετία του 1990 εμφανίστηκαν οι πρώτες ετικέτες του Κτήματος Λυραράκη. Καθώς ο Γιώργος μάς φέρνει τις φιάλες του Κτήματος στο τραπέζι, διαπιστώνουμε ότι δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στη μοναδικότητα των τοπικών κρητικών ποικιλιών, κάποιες από τις οποίες το Κτήμα πραγματικά διέσωσε από την εξαφάνιση με φυτεύσεις και πειραματικές οινοποιήσεις.

Πρώτα δοκιμάζουμε μια Βηλάνη του 2011. Πολλά τροπικά φρούτα, ο ήλιος στο ποτήρι. Πολύ μεγαλύτερη φινέτσα είχε ο Μεγάλος Λόφος του 2011 με αρώματα από τριαντάφυλλο. Συνεχίζουμε με ένα πολύ ιδιαίτερο κρασί, το Δαφνί του 2010 από ποικιλία... Δαφνί! Δεν εκπλήσσομαι που έχουν ονομάσει έτσι αυτή την ποικιλία, έχει πράγματι μια πολύ χαρακτηριστική φυτική οσμή, ένα άρωμα δάφνης! Το τελευταίο λευκό που δοκιμάζουμε, το Πλυτό του 2011, είναι αρωματικό, με χαμηλό αλκοόλ... Πάμε όμως και στα ερυθρά! Ειδύλιο 2011, Μυστικός Δείπνος 2009, Syrah-Κοτσιφάλη 2008 και Μαντηλάρι 2007.

Για το τέλος, είχαμε μια γλυκιά Malvasia de Crete. Έτσι, δηλαδή, για να φύγουμε με ακόμα πιο γλυκιά αίσθηση! Χάρηκα πολύ γι' αυτή την επίσκεψη, καθώς διαπίστωσα ότι υπάρχει όρεξη για πολύ σημαντική δουλειά με τις μοναδικές κρητικές ποικιλίες! Αξίζει να έρθετε κι εσείς να δοκιμάσετε και να μυηθείτε σε πραγματικά σπάνια αρώματα και γεύσεις! Πάντα τέτοια!

Η πυξίδα μας νότια. Πάμε να επισκεφτούμε το τελευταίο οινοποιείο για σήμερα, το νοτιότερο οινοποιείο της Ευρώπης!

Strataridakis Estate

Kastelliana / Tel.: 6977 805355 / Email: info@strataridakis.gr

When we arrived at the Strataridakis Estate, we were received by the two brothers, Kostis and Manolis Strataridakis, with whom we had already met. We went into the reception area, which is ideal for wine tasting: it is comfortable with an exceptional view to the vineyards. Kostis started narrating, "My family comes from Archanes. At some point, our father went to Egypt. He returned in 1995 and bought a big stretch of land here in Kastelliana."

When did the two sons take over the winery? "As soon as we finished our studies in agriculture, in 1995!" they answered in one voice. The winery was constructed later, in 2006, and the first bottling took place the year after. The varieties they have planted are Spina Muscat, Chardonnay, Vidiano, Vilana, Assyrtiko and Syrah, Kotsifali, Cabernet Sauvignon and Merlot. They said that Spina Muscat is their flagship, the first wine that put them on the map.

How about a tour of the winery? We went down a metal staircase, to the tank and winemaking equipment area. Right next to it was the cellar where the red wines of the Estate are ageing, with the barrels giving off scents of hazelnut and vanilla.



Οινοποιείο Στραταριδάκη

Άνω Καστελλιανά / Τηλ.: 6977 805355 / Email: info@strataridakis.gr

Φτάσαμε κι εδώ, στο Κτήμα Στραταριδάκη. Στην είσοδο μας περιμένουν τα δύο αδέρφια, ο Κωστής και ο Μανώλης Στραταριδάκης, με τους οποίους γνωριζόμαστε. Περνάμε στο χώρο υποδοχής, ο οποίος είναι ιδανικός για γευσιγνωσία, άνετος και με εξαιρετική θέα στα αμπέλια... Ο Κωστής ξεκινάει την αφήγηση: «Η καταγωγή της οικογένειάς μας είναι από τις Αρχάνες. Αργότερα όμως ο πατέρας μας βρέθηκε στην Αίγυπτο, από όπου επέστρεψε το 1955 και αγόρασε μια μεγάλη έκταση εδώ στα Καστελλιανά».

Πότε όμως ανέλαβαν οι δύο γιοι τις τύχες του οινοποιείου; «Αμέσως μόλις τελειώσαμε από τη γεωπονική σχολή, το 1995!» μου απαντάνε σχεδόν ταυτόχρονα. Αργότερα, το 2006 κατασκευάστηκε το οινοποιείο και τον επόμενο χρόνο πραγματοποιήθηκε η πρώτη εμφιάλωση. Οι ποικιλίες που έχουν φυτέψει είναι Μοσχάτο Σπίνας, Chardonnay, Βιδιανό, Βηλάνα, Ασύρτικο και Syrah, Κοτσιφάλι, Cabernet Sauvignon και Merlot. Μάλιστα, το Μοσχάτο Σπίνας είναι η «σημαία» του Κτήματος, καθώς μας λένε, το πρώτο κρασί που τους έκανε πιο γνωστούς.

Ας κάνουμε όμως μια βόλτα στο οινοποιείο. Κατεβαίνουμε μια μεταλλική σκάλα, στο χώρο με τις δεξαμενές και τον εξοπλισμό οινοποίησης. Δίπλα και το κελάρι με τα βαρέλια που μυρίζουν φουντούκι και βανίλια. Εδώ ωριμάζουν τα κόκκινα του Κτήματος, τα οποία θα δοκιμάσουμε σε λίγο!

It is worth noting that this is the southernmost winery of Europe! However, despite the heat one expects to find there, the Strataridakis brothers, both experienced agriculturalists, have managed, with various growing techniques, not only to preserve the aromas of the grapes, but also to give them an astonishing finesse! This at least was our verdict after tasting their collection: 2011 Spina Muscat and Vidiano, 2011 Chrysaphis (rosé) made from Syrah and Kotsifali, and the top quality 2009 red wines

from Syrah-Kotsifali and Cabernet Sauvignon-Kotsifali.

We were truly glad to have seen the work and to have experienced the hospitality of Kostis and Manolis Strataridakis. It is really worth visiting the place, to taste the very elegant wines and to meet their creators. I know for a fact that we will be coming here again! So, back to Heraklion after yet another magical day.

TIPS: • Visit the southernmost winery of Europe
• Experience wine tasting in a room with a view to the beautiful vineyard

TIPS: • Να επισκεφτείτε το νοτιότερο οινοποιείο της Ευρώπης
• Να απολαύσετε τη γευσιγνωσία των κρασιών σε μια αίθουσα με θέα στον όμορφο αμπελώνα



Πολύ ενδιαφέρον έχει το γεγονός ότι βρισκόμαστε στο νοτιότερο οινοποιείο της Ευρώπης! Παρ' όλα αυτά, και παρά τη ζέση που ο αναγνώστης θα υποθέσει ότι υπάρχει εδώ, οι αδελφοί Στραταριδάκη, έμπειροι πλέον γεωπόνοι, με διάφορες καλλιεργητικές μεθόδους, έχουν καταφέρει όχι μόνο να μην «καίνε» τα αρώματα των σταφυλιών, αλλά και να τα χαρακτηρίζει μια πρωτοφανής φινέτσα! Αυτό τουλάχιστον διαπιστώσαμε δοκιμάζοντας τη συλλογή τους: Μοσχάτο Σπίνας και Βιδιανό του 2011, Χρυσάφης (ροζέ) 2011 από Syrah

και Κοτσιφάλι και τα κορυφαία ερυθρά Syrah-Κοτσιφάλι και Cabernet Sauvignon-Κοτσιφάλι του 2009.

Τόσο η δουλειά τους, όσο και η φιλόξενη διάθεση του Κωστή και του Μανώλη Στραταριδάκη μας έκαναν χαρούμενους. Αξίζει πολύ να έρθετε εδώ, να δοκιμάσετε τα πολύ κομψά κρασιά και να γνωρίσετε τους δημιουργούς τους. Εμείς πάντως θα ξανάρθουμε! Επιστροφή λοιπόν στο Ηράκλειο, μετά από ακόμα μια μαγική μέρα...

Heraklion:

3rd route

A. Heraklion → B. Peza

MINOS - Miliarakis Winery
(35° 12' 59.40" N / 25° 11' 39.17" E)

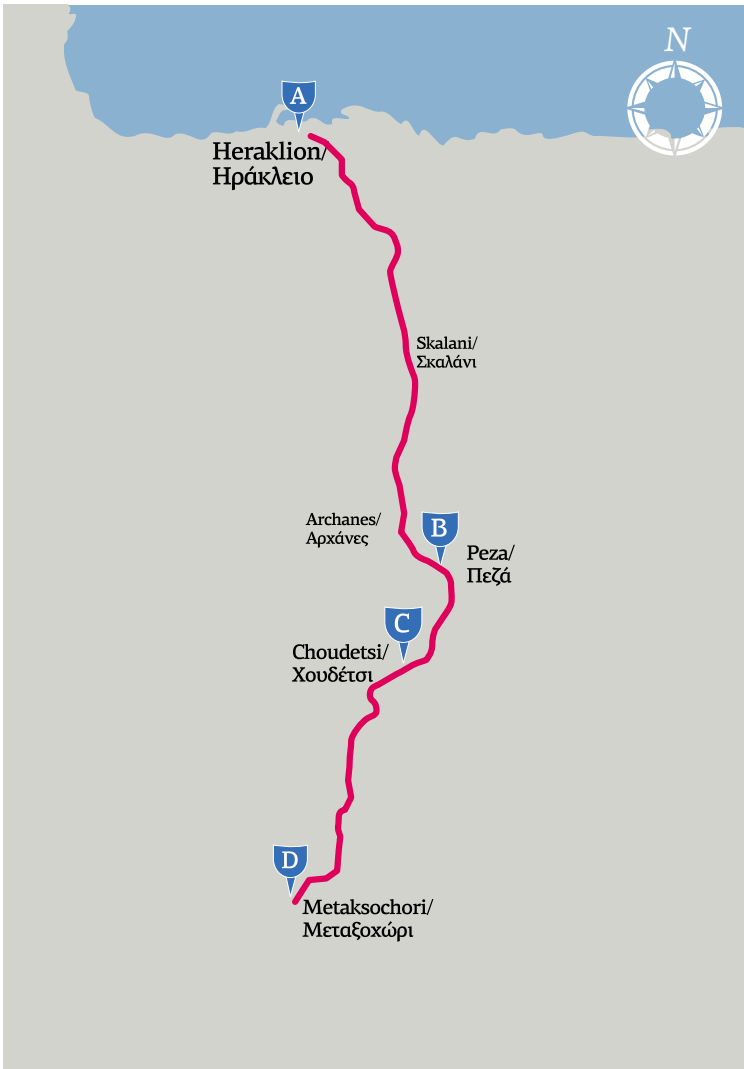
B. Peza → C. Choudetsi

Tamiolakis Winery
(35° 11' 53.50" N / 25° 10' 50.80" E)

C. Choudetsi → D. Metaksochori

Michalakis Estate
(35° 09' 22.22" N / 25° 09' 20.86" E)

The plan for the day was to cover the area between Peza and Metaksochori and visit three wineries that are quite different from each other. The first one was in Peza, just 25 minutes outside Heraklion. Off we went!



Ηράκλειο:

3η διαδρομή

A. Ηράκλειο → B. Πεζά

(MINOS - Οινοποιείο Μηλιαράκη)

B. Πεζά → C. Χουδέτσι

(Οινοποιείο Ταμιωλάκη)

C. Χουδέτσι → D. Μεταξοχώρι

(Κτήμα Μιχαλάκη)

Σήμερα θα κινηθούμε μεταξύ Πεζών και Μεταξοχωρίου και θα δούμε τρία οινοποιεία, αρκετά διαφορετικά μεταξύ τους. Το πρώτο εξ αυτών βρίσκεται στα Πεζά, μόλις 25 λεπτά από το Ηράκλειο. Φύγαμε!

MINOS - Miliarakis Winery

Peza / PDO: Peza / Tel.: (+30) 2810 741213 / Email: info@minoswines.gr

When we arrived at the Minos - Miliarakis Winery, which is located at the village of Peza, we met with Nikos Miliarakis, who represented the 4th generation of the winery! Nikos filled in the picture, "It all started in late 19th century, when my great grandfather founded Antonakis Inn at the village of Peza. There, he used to make wine which he offered to the guests of the inn. Four of his children got involved in winemaking and turned the inn into a winery. We started exporting in the 40s and in 1952 the winery produced the first bottled wine in Crete!" Today, Nikos and his uncle Takis Miliarakis have undertaken to lead this historical winery into the modern era. About 10 kilometres (6 miles) away, at the location of Sampas, the Miliarakis family has renovated a beautiful domain, right next to a very beautiful 6.25 acre vineyard. The vineyard, but

also the possibility for visitors to enjoy a glass of wine at a really good price, provide for an exceptional experience. Back to the winery for the rest of the tour.

Nikos showed us around the endless facilities of the winery. We saw the museum with the old machinery, the wine-presses and the crushers/destemmers. We ended up in a projection room, where we watched yet another beautiful video on Crete and the local products. After this tour, we were ready to taste the Minos wines.



TIPS: • See the Miliarakis domain, in a wonderful vineyard in the village of Samba • Take a tour of the wine museum with the old tools and machinery

TIPS: • Να επισκεφτείτε το μετόχι Μηλιάρκη, σε έναν υπέροχο αμπελώνα στο Σαμπά • Να δείτε το μουσείο κρασιού, με τα παλιά εργαλεία και μηχανήματα

ΜΙΝΩΣ - Οινοποιείο Μηλιάρκη

Πεζά / Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζά / Τηλ.: 2810 741213 / Email: info@minoswines.gr

Φτάνοντας στο Οινοποιείο Μηλιάρκης - Μίνως, το οποίο βρίσκεται εντός του χωριού των Πεζών, συναντάμε το Νίκο Μηλιάρκη, εκπρόσωπο της τέταρτης γενιάς του οινοποιείου! Ο Νίκος μάς βάζει στο κλίμα: «Όλα ξεκίνησαν στα τέλη του 19ου αιώνα, όταν ο προπάππος μου ίδρυσε το "Χάνι του Αντωνάκη" στα Πεζά. Εκεί, μεταξύ των άλλων εργασιών, έβγαζε και κρασί για να προσφέρει στους ανθρώπους που φιλοξενούσε στο χάνι. Τέσσερα από τα παιδιά του ασχολήθηκαν με το κρασί και μετεξέλιξαν το χάνι σε οινοποιείο. Οι εξαγωγές αρχίζουν από τη δεκαετία του 1940, ενώ το 1952 το οινοποιείο παράγει το πρώτο εμφιαλωμένο κρασί της Κρήτης!» Σήμερα ο Νίκος μαζί με το θείο του Τάκη Μηλιάρκη έχουν αναλάβει τις σύγχρονες τύχες του ιστορικού οινοποιείου.

Περίπου 10 χιλιόμετρα μακριά, στο χωριό Σαμπά, η οικογένεια Μηλιάρκη έχει αναπαλαιώσει ένα όμορφο μετόχι, δίπλα σε έναν πολύ όμορφο αμπελώνα 25 στρεμμάτων. Ο αμπελώνας αλλά και η δυνατότητα του επισκέπτη να απολαύσει κρασί σε ποτήρι σε πολύ καλές τιμές συμβάλλουν σε μια εξαιρετική εμπειρία. Επιστροφή τώρα στο οινοποιείο για τα υπόλοιπα.

Ο Νίκος μάς ξαναγεί σε όλους τους χώρους... οι οποίοι είναι αμέτρητοι! Βλέπουμε διαδοχικά το μουσείο με τα παλιά μηχανήματα, τα πατητήρια και τις στροφίλιές και καταλήγουμε σε μια αίθουσα προβολών, όπου παρακολουθούμε ακόμα ένα όμορφο βίντεο για την Κρήτη και τα τοπικά προϊόντα της.

The winery works mainly with local Cretan varieties: white Vilana, Vidiano, Thrapsathiri and Malvasia, and red Kotsifali, Mandilari, Liatiko, Syrah, Cabernet Sauvignon and Mourverdre. We tried their classic labels, such as PDO Peza Minos Palace (both white and red), and the single-variety Vidiano wine.

With young people like Nikos Miliarakis, I am positive there are yet many glorious pages to be written in the history of this winery.

Tamiolakis Winery

Choudetsi / PDO: Peza / Tel.: (+30) 2810 742083 / Email: info@tamiolakiswines.gr

We arrived at the village of Choudetsi and followed the signs to the Tamiolakis Estate. The view was breathtaking. We found ourselves in a picturesque vineyard, within which the Tamiolakis family has built a beautiful winery, making good use of the large quantity of stone that had been dug up from the vineyard. Upon our arrival we met two young men,



Manoussos Tamiolakis and Dimitris Mansolas. The winery was founded in 1996 by Manoussos' father, Minas Tamiolakis, and his economist mother, Evaggelia. The family business has been placed in the hands of the new generation: Manoussos, who is a chemist, Dimitris Mansolas, who is an oenologist-viticulturist, and Maria Tamiolakis, who is an oenologist. They own 12.5 acres of vineyards which produce 35,000 bottles a year.

We climbed the stairs to the roof of the winery, which allowed us to admire the exceptional linear vineyard from a better vantage point. We could not stop taking photos. Then we went to the main area of the winery, with all the modern technical equipment. Finally, we went to a small, beautifully decorated tasting room, where we tried five wines. The Profasi series

TIPS: • Taste small-production wines in a stone-built boutique winery • Marvel at the beautiful view to the vineyard from the roof of the winery

TIPS: • Να δοκιμάσετε κρασιά μικρής παραγωγής σε ένα boutique, πέτρινο οινοποιείο • Να απολαύσετε την όμορφη θέα στο αμπέλι από την οροφή του οινοποιείου



Κτήμα Ταμιωλάκη

Χουδέτσι / Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζά / Τηλ.: 2810 742083 / Email: info@tamiolakiswines.gr

Φτάνουμε στο Χουδέτσι, σε ένα χωριό με πολύ ωραία θέα, και ακολουθούμε τις πινακίδες για το Κτήμα Ταμιωλάκη. Φτάνοντας, βρισκόμαστε μπροστά σε έναν πολύ γραφικό αμπελώνα, μέσα στον οποίο η οικογένεια Ταμιωλάκη έχει χτίσει ένα πολύ καλόγουστο οινοποιείο, εκμεταλλευόμενη τη μεγάλη ποσότητα πέτρας που προέκυψε από τις εργασίες διαμόρφωσης του αμπελώνα.

Με το που φτάνουμε, συναντάμε δύο νέους ανθρώπους, το Μανούσο Ταμιωλάκη και το Δημήτρη Μανσόλα. Το οινοποιείο ξεκίνησε το 1996 από τον πατέρα του Μηνά Ταμιωλάκη και την οικονομολόγο μητέρα του Ευαγγελία. Σήμερα την οικογενειακή επιχείρηση έχει αναλάβει η νέα γενιά, ο Μανούσος, ο Δημήτρης Μανσόλας και η Μαρία Ταμιωλάκη, με καθήκοντα χμι-

κού, οινολόγου-αμπελουργού και οινολόγου αντίστοιχα. Σήμερα ο αμπελώνας απαρτίζεται από 50 στρέμματα, ενώ η συνολική παραγωγή ανέρχεται σε 35.000 φιάλες το χρόνο.

Ας πάμε όμως μια βόλτα! Ανεβαίνοντας στην ταράτσα του οινοποιείου θαυμάζουμε τον εξαιρετικό γραμμικό αμπελώνα ακόμα περισσότερα, και παίρνουμε συνεχώς φωτογραφίες. Αμέσως μετά μετακινούμαστε στον κύριο χώρο του οινοποιείου, με όλο το σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό. Τελικά καταλήγουμε σε μια μικρή, όμορφα διακοσμημένη αίθουσα δοκιμών, όπου δοκιμάσαμε πέντε κρασιά. Η σειρά Πρόφαση περιλαμβάνει λευκό, ροζέ και ερυθρό, με το λευκό να είναι ένα χαρμάνι από Μοσχάτο Σπίνας και Βιδιανό. Όμορφο, αρωματικό, ό,τι πρέπει για απεριτίφ. Το επόμενο λευκό, ένα Βιδιανό-Πλυτό

του 2010, έχει άλλο χαρακτήρα, ιδανικό για φαγητό, και στο στόμα κομψή παρουσία βαρελιού. Η ροζέ και η ερυθρή Πρόφαση είναι χαρμάνια από Syrah και Κοτσιφάλη και, τέλος, η Έκδοση του 2008 είναι ένα ενδιαφέρον χαρμάνι από Cabernet Sauvignon, Merlot και Κοτσιφάλη.

Η δουλειά του Μανούσου, του Δημήτρη και της Μαρίας μας αρέσει πάρα πολύ. Στην προσπάθεια αυτή εμπλέκονται κυρίως νέοι άνθρωποι με πολλά γνωστικά εφόδια, όρεξη και κυρίως αγάπη γι' αυτό που κάνουν. Είμαι σίγουρος ότι έχουν ακόμα πολλά να μας δώσουν!

Ας αναχωρήσουμε τώρα για τον τελευταίο σταθμό της σημερινής μας εξόρμησης, το Κτήμα Μιχαλάκη στο Μεταξοχώρι...

Michalakis Estate

Metaksochori / PDO: Peza / Tel.: 6936 065010, 6936 065030 / Email: info@michalakis.gr

The Michalakis Estate lies about 10 kilometres (6 miles) to the south. Although this producer manages large quantities, it is clear that his objective is to bottle high-quality wines.

We were received by Mr Manolis Pasparakis, who took us on a tour of the winery and shared some historical facts, "The company was founded in 2000 by Manolis Michalakis and his son Giorgos. Of course, there is a lot of history behind it; imagine that the first company of the family that took up vine-growing and winemaking was founded in 1962."

All the state-of-the-art technologies required to produce high quality wines are employed: temperature control systems, systems creating an inert environment, automated systems used for distributing grapes and must, and much more.

"In 1980, a new winery was constructed, which is now used as a modern storage facility. The

winery we are currently at was constructed in 2003 and it lies in the heart of our privately-owned vineyards, within 112.5 acres." The mild winters and summers, the northern winds blowing from the Aegean and the altitude of 550-600 metres help produce top quality grapes. As for the varieties grown there, these are the Cretan Malvasia Aromatica, Plyto, Dafni, Vidiano, Thrapsathiri, Spina Muscat, Vilana, Kotsifali and Mandilari, and the international Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay, Pinot Gris and Sauvignon Blanc.

We then visited the ageing cellar; there is also a specially designed area where bottles are stored until the wine ageing is complete and they are ready to hit the market.



Manolis also took us to the tasting room, which is on the highest point of the building complex, with a panoramic view to the vineyards. It housed an extensive collection, with wines of various styles and taste profiles.

This pleasant visit to the Michalakis Estate was the perfect ending to yet another day that was filled with adventure, exploration and discovery. We set off to grab a delicious Cretan bite and plan the expedition for the following day!



TIPS: • Take a tour of the above-ground cellar with the oak barrels • Relax in the tasting lounge, where you can taste a wide selection of wines
TIPS: • Να επισκεφτείτε το υπέργειο κελάρι του οινοποιείου με τα δρύινα βαρέλια • Να χαλαρώσετε στην αίθουσα γευσιγνωσίας, όπου μπορείτε να δοκιμάσετε μια μεγάλη γκάμα κρασιών

Κτήμα Μιχαλάκη

Μεταξοχώρι Μονοφατίου / Αμπελοοικονομική Ζώνη (ΠΟΠ): Πεζά / Τηλ.: 6936 065010, 6936 065030 / Email: info@michalakis.gr

Γύρω στα 10 χιλιόμετρα νοτιότερα βρίσκεται το Κτήμα Μιχαλάκη. Ένας παραγωγός που χειρίζεται μεγάλες ποσότητες, αλλά με σαφή προσανατολισμό σε ποιοτικές εμφιαλώσεις.

Μας υποδέχεται ο κ. Μανώλης Πασπαράκης και τον ακολουθούμε σε μια βόλτα σε όλους τους χώρους του οινοποιείου, ενώ παράλληλα μας αφηγείται κάποια ιστορικά στοιχεία: «Η σημερινή εταιρεία ξεκίνησε το 2000 από το Μανώλη Μιχαλάκη και το γιο του Γιώργο. Φυσικά οι ρίζες της εταιρείας πάνε αρκετά πιο πίσω, το 1962, οπότε και ιδρύθηκε η πρώτη εταιρεία της οικογένειας που ασχολήθηκε και το αμπέλι και το κρασί».

Εδώ υπάρχουν όλες οι σύγχρονες τεχνολογίες που βοηθάνε την παραγωγή κρασιών ποιότητας: συστήματα ελέγχου θερμοκρασίας, δημιουργίας

αδρανούς περιβάλλοντος, αυτοματισμού της διανομής των σταφυλιών και του μούστου κ.λπ.

Η αφήγηση συνεχίζεται: «Το 1980 δημιουργήθηκε νέο οινοποιείο, το οποίο σήμερα χρησιμοποιείται ως ένας σύγχρονος αποθηκευτικός χώρος. Το οινοποιείο που βρισκόμαστε σήμερα κατασκευάστηκε το 2003 και βρίσκεται στην καρδιά των ιδιόκτητων αμπελώνων μας, μέσα σε 450 στρέμματα». Οι ήπιοι χειμώνες και τα καλοκαίρια, οι βόρειοι άνεμοι του Αιγαίου, αλλά και το υψόμετρο των 550-600 μέτρων συμβάλουν στην παραγωγή ποιοτικών σταφυλιών. Όσο για τις καλλιεργούμενες ποικιλίες, αυτές είναι οι κρητικές Malvasia Aromatica, Πλυτό, Δαφνί, Βιδιανό, Θραψαθήρι, Μοσχάτο Σπίνας, Βηλάνα, Κοτσιφάλη και Μαντηλάρι, καθώς και οι διεθνείς Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay, Pinot Gris και Sauvignon Blanc.

Αμέσως μετά βρεθήκαμε στην υπέργεια κάβα παλαίωσης, ενώ σε έναν ειδικά διαμορφωμένο χώρο παλαιώνουν οι φιάλες, μέχρι να έρθει η σωστή ώρα για να βγουν στο εμπόριο. Ο Μανώλης μάς ξενάγησε και στην αίθουσα γευσιγνωσίας, η οποία βρίσκεται στο ψηλότερο σημείο του κτιριακού συγκροτήματος με πανοραμική θέα στους αμπελώνες. Εκεί βλέπουμε μια εκτεταμένη συλλογή κρασιών, διαφόρων στυλ και γευστικών προφίλ.

Η πολύ όμορφη επίσκεψη στο Κτήμα Μιχαλάκη έκλεισε ιδανικά την αυλαία ακόμα μιας μέρας γεμάτης περιπέτεια, εξερεύνηση και ανακαλύψεις. Μόλις όμως ανακαλύψαμε και ότι πεινάμε πολύ! Πάμε λοιπόν να απολαύσουμε την καταπληκτική κρητική κουζίνα και να σχεδιάσουμε την αυριανή εξόρμηση!

Heraklion:

4th route

A. Heraklion → B. Phinikia

Alexakis Winery
[35°.18'.07.90" N / 25°.06'.57.46" E]

B. Phinikia → C. Dafnes

Douloufakis Winery
[35°.12'.54.25" N / 25°.02'.58.80" E]

C. Dafnes → D. Venerato

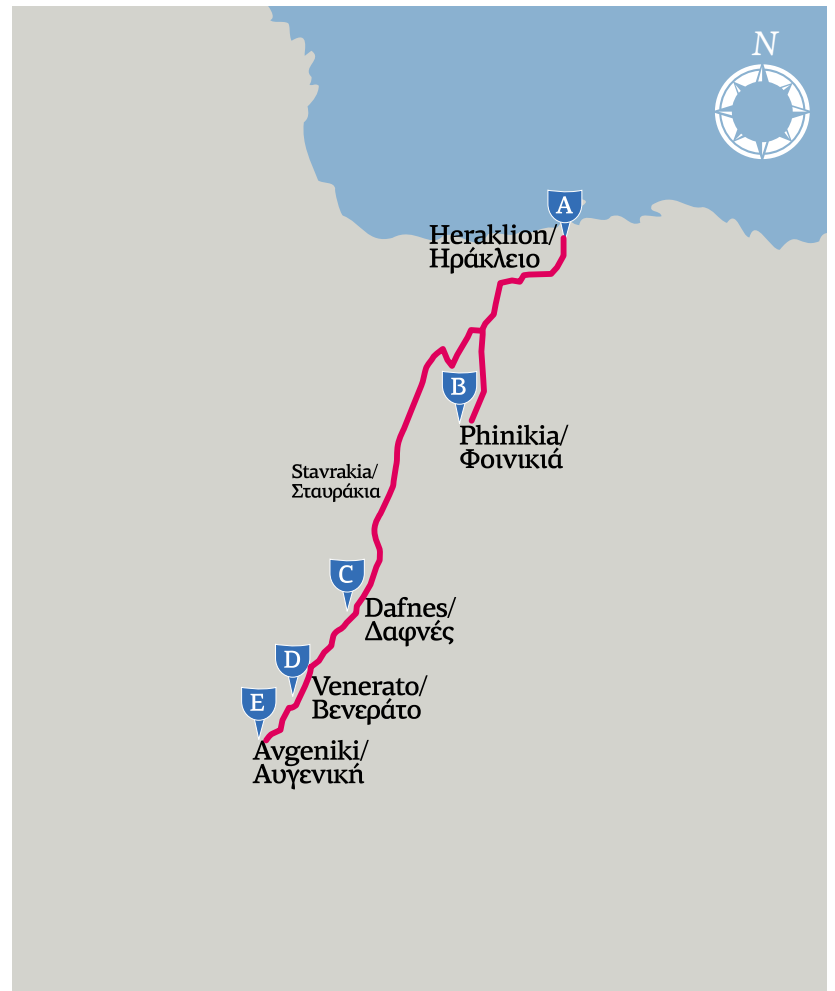
Idaia Winery
[35°.11'.49.95" N / 25°.02'.23.22" E]

D. Venerato → E. Avgeniki

Heraklion AGRUNION
[35°.10'.26.36" N / 25°.01'.29.18" E]

The plan for the day was to visit the area around the village of Dafnes, to the west, near the foot of Mt. Psiloritis.

Before that, however, we visited the Alexakis Winery, the network's winery closest to Heraklion!



Ηράκλειο:

4η διαδρομή

A. Ηράκλειο → B. Φοινικιά

(Οινοποιείο Αλεξάκη)

B. Φοινικιά → C. Δαφνές

(Οινοποιείο Δουλουφάκη)

C. Δαφνές → D. Βενεράτο

(Ιδαία Οινοποιητική)

D. Βενεράτο → E. Αυγενική

(ΕΑΣ Ηρακλείου)

Σήμερα θα κινηθούμε στην περιοχή γύρω από το χωριό Δαφνές, δυτικά, κοντά στους πρόποδες του Ψηλορείτη.

Πριν φτάσουμε εκεί πάντως, θα επισκεφτούμε πρώτα το Οινοποιείο Αλεξάκη, το κοντινότερο οινοποιείο του δικτύου στο Ηράκλειο!

Alexakis Winery

104-106 Eirinis & Filias str. /Peridi Metohi. Tel.: 6947 009393 / Email: apostolos@alexakiswines.com

At the Alexakis Winery, production seemed to be endless; there were tanks going as far as the eye could see! We really wanted to see who was behind all this!

We went up the stairs in one of the many buildings and looked around. Finally, we located Mr Stelios Alexakis, who was sitting comfortably in his office. Mr Alexakis won us over straight away. Even though his sons Lazaros and Apostolis - with studies in Florence and California respectively - are now in charge of production, he was giving off a youthful energy; a highly intelligent man, an ingenious businessman!



The list of Mr Alexakis' studies is almost too long for him to remember it all by heart! Hellenic Military Academy, Chemical Engineering at the NTUA, Oenology, Computer Programming and Analysis and more! Since 1982, he has managed to include some of the leading Greek wineries in his client list and supply them with large quantities of wine. At some point Lazaros Alexakis entered the office. Lazaros, who is an oenologist and viticultural, is closer to our age and we hit it off, as if we had known each other for years. He offered to take us on a tour of the winery and we followed him right away.

TIPS: • Get to know the producer through the stories of visionary Stelios Alexakis • Taste the wines of the winery in a brand-new, contemporary lounge

TIPS: • Na γνωρίσετε τον παραγωγό μέσα από τις αφηγήσεις του οραματιστή κ. Στέλιου Αλεξάκη • Na δοκιμάσετε τα κρασιά του οινοποιείου σε μια ολοκαίνουργια, σύγχρονη αίθουσα



Οινοποιείο Αλεξάκη

Οδός Ειρήνης & Φιλίας 104-106, Περίδη Μετόχι. Τηλ.: 6947 009393 / Email: apostolos@alexakiswines.com

Φτάνουμε λοιπόν στο Οινοποιείο Αλεξάκη. Η παραγωγή φαίνεται να είναι τεράστια, υπάρχουν δεξαμενές μέχρι εκεί που φτάνει το μάτι! Για να δούμε όμως ποιος κρύβεται πίσω από όλα αυτά,

Ανεβαίνουμε τη σκάλα ενός από τα πολλά κτίρια και ψάχνουμε τα διάφορα δωμάτια. Τελικά εντοπίζουμε τον κύριο Στέλιο Αλεξάκη, ο οποίος κάθεται άνετα στο γραφείο του. Ο κ. Στέλιος μάς κερδίζει από την πρώτη στιγμή. Αν και πλέον το τιμόνι της παραγωγής το έχουν αναλάβει οι γιοι Λάζαρος και Αποστόλης -με σπουδές σε Φλωρεντία και Καλιφόρνια αντίστοιχα-, εκείνος έχει νεανική σπίθα, δείχνει να είναι εξαιρετικά έξυπνος άνθρωπος, ένας δαιμόνιος επιχειρηματίας!

Ο κ. Στέλιος δεν θυμάται καλά καλά τι έχει πρωτοσπουδάσει! Σχολή Ευελπίδων, χημικός μηχανικός στο ΕΜΠ, Οινολογία, Προγραμματισμός και Ανάλυση Ηλεκτρονικών Υπολογιστών και λοιπά! Τελικά κατάφερε από το 1982 να έχει πελάτες κάποιους από τους πρωτοπόρους της ελληνικής οινικής βιομηχανίας και να τους τροφοδοτεί με κρασί μεγάλων ποσοτήτων. Και να που στο γραφείο μπαίνει ο Λάζαρος Αλεξάκης, ο οποίος εκτελεί χρέη

οινολόγου και αμπελουργού. Ο Λάζαρος είναι πολύ κοντά στη δική μας ηλικία και αμέσως επικοινωνούμε σαν να γνωριζόμασταν χρόνια. Μας προτείνει μια ξενάγηση και εμείς τον ακολουθούμε.

Ο Λάζαρος μάς μιλάει για τις ποικιλίες με τις οποίες δουλεύουν: «Δουλεύουμε σχεδόν αποκλειστικά με γηγενείς κρητικές ποικιλίες. Από λευκές Βιδιανό, Αθήρι, Malvasia Aromatica, Μοσχάτο Σπίνας και Ασύρτικο, ενώ από ερυθρές Κοτσιφάλι και Syrah». Οι επισκέπτες του Οινοποιείου είναι παραπάνω από ευπρόσδεκτοι. Για του λόγου το αληθές, έχει ετοιμαστεί μια ειδική αίθουσα γευσιγνωσίας, μια αίθουσα προβολών και ένα πωλητήριο. Εκεί μπορούν οι οινοτουρίστες να δοκιμάσουν τα κρασιά του οινοποιείου, όπως το πολυβραβευμένο Βιδιανό, την ανερχόμενη κρητική ντίβα, στην οποία η οικογένεια Αλεξάκη έχει επενδύσει πολλά!

Ήταν μεγάλη μας τιμή και χαρά να γνωρίσουμε τον κ. Στέλιο και το Λάζαρο. Μας απέδειξαν περίτρανα ότι ένας γίγαντας μπορεί να έχει καρδιά μικρού παιδιού. Πάμε τώρα νοτιοδυτικά, στο χωριό Δαφνές και το Οινοποιείο Δουλouφάκης!

Douloufakis Winery

Dafnes / PDO: Dafnes / Tel.: (+30) 2810 792017 / Email: wines@cretanwines.gr

This family winery is located within the village of Dafnes. We were received by Nikos Douloufakis, who suggested that we join him around a small table in the beautiful courtyard. There he talked about how his personal wine adventure started.

Nikos studied oenology and viniculture in Alba, in Piemonte, Italy. The influence of his studies started from the very first year, as in 1988 he called his father from Italy and gave him instructions about shorter planting distances. New cultivations followed throughout the 90s! The result of Nikos' studies and work at the vineyard and winery are 14 labels and 200,000 bottles.

TIPS: • Witness the matching of the old and the new, in a winery within the village of Dafnes • Taste top-quality wines from Cretan, Italian and French varieties

TIPS: • Na δείτε τη σύμπραξη παλιού και καινούργιου, σε ένα οινοποιείο μέσα στο χωριό Δαφνές • Na δοκιμάσετε κορυφαία κρασιά από κρητικές, ιταλικές και γαλλικές ποικιλίες



Οινοποιείο Δουλouφάκης

Δαφνές / Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Δαφνές / Τηλ.: 2810 792017 / Email: wines@cretanwines.gr

Το οινοποιείο της οικογένειας βρίσκεται μέσα στο χωριό Δαφνές. Ο Νίκος Δουλouφάκης μάς καλωσορίζει και μας προτείνει να καθίσουμε μαζί του σε ένα τραπέζακι στην όμορφη αυλή. Εκεί μας μιλάει για το πώς ξεκίνησε η προσωπική του οινική περιπέτεια...

Ο Νίκος σπούδασε οινολογία και αμπελουργία στην Alba, στο Piemonte της Ιταλίας. Οι επιρροές των σπουδών του ξεκίνησαν από το πρώτο κιόλας έτος φοίτησης, αφού το 1988 πήρε τηλέφωνο τον πατέρα του από την Ιταλία και του έδωσε τις πρώτες οδηγίες «για πιο πυκνές αποστάσεις φύτευσης». Νέες φυτεύσεις ακολούθησαν και σε ολόκληρη τη δεκαετία του 1990! Αποτέλεσμα όλης αυτής της σπουδής του Νίκου Δουλouφάκη αλλά και της ενασχόλησης σε αμπέλι και οινοποιείο είναι 14 ετικέτες και 200.000 φιάλες.

Ο Νίκος μάς προτείνει μια βόλτα στα αμπέλια. Άλλο που δεν θέλαμε! Μπήκαμε στο 4x4 και χωθήκαμε σε ένα χωματόδρομο, ακολουθώντας μια συναρπαστική διαδρομή! Σε κάποια σημεία, νιώθαμε ότι βρισκόμασταν σε ελικόπτερο. Ακολούθησαμε ένα δρόμο ο οποίος νομίζει κανείς ότι από στιγμή σε στιγμή θα αποκοπεί από την άκρη του λόφου και θα κάνει το αυτοκίνητο να πετάξει! Τελικά φτάνουμε σε έναν πανέμορφο αμπελώνα με ασπρόχρωμα και «ελαφρώς αλκαλικά εδάφη», όπου ο Νίκος μας έδειξε κάποιες τεχνικές ξεφυλλίσματος.

Τέλος, επιστρέψαμε στο χωριό και στο οινοποιείο για τη γευστική δοκιμή, σε μια πολύ όμορφη και καλόγουστη αίθουσα, όπου φυλάσσεται και το αρχείο των περασμένων εσοδειών. Δοκιμάσαμε την πολύ value σειρά Enotria, το λευκό

Dafnios (PDO Dafnes, dry liatiko) and some all-time classic reds from foreign varieties, such as the red Aspros Lagos (Cabernet Sauvignon). The two sweet sun-dried wines of the winery, the white Malvasia di Candia Aromatica and the red Helios (Liatiko), added a very nice last touch to an exceptional wine collection, which is driving Cretan wine into the future.

Our tour was more than complete. We thanked Nikos Douloufakis for everything and we departed so as to explore the next winery at Venerato.

Δάφνιος (Βιδιανό δεξαμενής), το λευκό Άσπρος Λαγός (Βιδιανό βαρελιού), το πολύ ιδιαίτερο Δάφνιος ερυθρός (ΠΟΠ Δαφνές, ξηρό, Λιάτικο) και κάποια all time classic ερυθρά από ξένες ποικιλίες, μεταξύ αυτών και ο ερυθρός Άσπρος Λαγός (Cabernet Sauvignon). Τέλος, τα δύο γλυκά λιαστά κρασιά του οινοποιείου, ο λευκός Malvasia di Candia Aromatica και ο ερυθρός Helios (Λιάτικο), έβαλαν μια πολύ όμορφη τελική πινελιά σε μια εξαιρετική συλλογή κρασιών που πάει το κρητικό κρασί μπροστά.

Η ξενάγησή μας ήταν παραπάνω από πλήρης. Ευχαριστήσαμε πολύ το Νίκο Δουλouφάκη για όλα και αναχωρήσαμε για να εξερευνήσουμε το επόμενο οινοποιείο στο Βενεράτο. Εμπρός λοιπόν!

Idaia Winery

Venerato / PDO: Dafnes / Tel.: 210 2440396 / Email: idaiawine@gmail.com

This winery is also located within a village, this time in the village of Venerato. We were welcomed by Vassilis Laderos, an energetic man who showed us around a small winery, which is at the final stages of construction.

Vassilis Laderos is an oenologist originating from the island of Evia. Married to Cretan oenologist Kalliopi Voulitaki, he has moved permanently to Crete! Vassilis has been making wine in the area since 1998, working as head oenologist in various wineries, providing advice and having the general oversight.

In 2011, along with his activity as consultant oenologist, he decided to create their own winery with his wife, the Idaia Winery. They cultivate 5 acres, mainly with local varieties (Vilana, Thrapsathiri, Kotsifali, Mandilari, Liatiko) and the international varieties Syrah and Grenache Rouge, with a total production of 40 tons and 40,000 bottles.

They also produce a sweet sun-dried Liatiko with the indication PDO Dafnes, as it falls within the specific zone. This last piece of information prompted us to ask more about Liatiko, the dominant variety in this part of the prefecture of Heraklion. "It is an early, high-grade and oxidable variety, with low colour and acidity. All that, combined with the character of dried fruit, render this wine very interesting and particular," he explained.

The small and functional building stands out. If and when it is completed, I am sure it will be very charming. The few stainless tanks and crushers are on the ground floor, while the few oak barrels and the stock are kept in the cellar. As the building is still under construction, there is no space available for tasting yet. This is why Vassilis prepared a wine box for us, so that we could try them at home.

We had a very nice experience with Vassilis Laderos, a very pleasant, active and ambitious winemaker! We wish him all the best!



TIPS: • Visit a tiny brand new winery
• Taste a complete wine selection from Cretan and international varieties

TIPS: • Να επισκεφτείτε ένα ολοκαίνουργιο οινοποιείο, σε μικροσκοπικές διαστάσεις
• Να δοκιμάσετε μια πλήρη συλλογή κρασιών από κρητικές και διεθνείς ποικιλίες

Ιδαία Οινοποιητική

Βενεράτο Ηρακλείου / Αρμπελοοινοική Ζώνη (ΠΟΠ): Δαφνές / Τηλ.: 210 2440396 / Email: idaiawine@gmail.com

Και αυτό το οινοποιείο, όπως και το προηγούμενο, βρίσκεται μέσα σε χωριό, αυτή τη φορά όμως στο Βενεράτο. Συναντάμε το δραστήριο Βασίλη Λαδερρό, ο οποίος μας καλωσορίζει σε ένα μικρό οινοποιείο που βρίσκεται στο τελικό στάδιο της ολοκλήρωσής του.

Ο Βασίλης Λαδερρός είναι οινολόγος και κατάγεται από την Εύβοια. Έχοντας παντρευτεί την επίσης οινολόγο Κρητική Καλλιόπη Βουλιτάκη, ζει πλέον εδώ στην Κρήτη! Ο Βασίλης ξεκίνησε στην περιοχή οινοποιήσεις από το 1998, λειτουργώντας ως υπεύθυνος οινολόγος σε διάφορα οινοποιεία της περιοχής, δίνοντας συμβουλές και έχοντας τη γενική επίβλεψη.

Από το 2011 αποφάσισε, παράλληλα με τη δραστηριότητά του ως συμβούλου οινολόγου να δημιουργήσει μαζί με τη σύζυγό του το δικό τους οινοποιείο, την Ιδαία Οινοποιητική. Καλλιεργούνται 20 στρέμματα από κυρίως τοπικές ποικιλίες (Βηλάνα, Θραψαθήρι, Κοτσιφάλι, Μαντηλάρι, Λιάτικο) και τις διεθνείς Syrah και Grenache Rouge, με συνολική παραγωγή 40 τόνων και 40.000 φιαλών. Τέλος, παράγουν ένα γλυκό λιαστό Λιάτικο, το οποίο, καθώς βρίσκεται εντός της ζώνης, παίρνει το χαρακτηρισμό ΠΟΠ Δαφνές.

Αυτό το τελευταίο μάς κάνει να τον ρωτήσουμε περισσότερα για το Λιάτικο, την ποικιλία που πρωταγωνιστεί σε αυτή την πλευρά του νομού Ηρακλείου. «Είναι μια πρώιμη, υψηλόβαθμη και ευοξειδωτή ποικιλία, με χαμηλό χρώμα και οξύτητα. Αυτά όλα όμως, μαζί με το χαρακτήρα των αποξηραμένων φρούτων, το κάνουν πολύ ενδιαφέρον και ιδιαίτερο» μας εξηγεί.

Το μικρό και λειτουργικό κτίριο το βλέπει κανείς πολύ γρήγορα. Αν και όταν τελειώσει, είμαι σίγουρος ότι θα είναι πολύ ευχάριστο. Στο ισόγειο βρίσκονται οι λίγες ανοξειδωτές δεξαμενές και οινοποιητές, ενώ κάτω στο υπόγειο φυλάσσονται τα λίγα δρύινα βαρέλια και το έτοιμο στοκ. Καθώς το κτίριο ακόμα οικοδομείται, δεν υπάρχει ακόμα κάποιος χώρος κατάλληλος για δοκιμή. Γι' αυτό το λόγο ο Βασίλης Λαδερρός μάς ετοιμάζει ένα κιβώτιο με κρασιά «για να τα δοκιμάσουμε σπίτι». Αнуπομονώ λοιπόν!

Μια πολύ ευχάριστη εμπειρία με το Βασίλη Λαδερρό, έναν πολύ ευχάριστο, δραστήριο και φιλόδοξο οινοποιό! Και εις άλλα με υγεία λοιπόν!

Union of Agricultural Cooperatives of Iraklion (AGRUNION)

Avgeniki / Tel.: (+30) 2810 791250 / Email: info@agrunion.gr

The Union of Agricultural Cooperatives of Iraklion, (AGRUNION) has been operating since 1927. Its activities include collecting, processing, standardizing and distributing local agricultural products (wine, olive oil, vinegar and table grapes).

Wine is one of the goods that the Cretan soil offers generously. AGRUNION has wineries in Dafnes and Arkalohori.

In 2007, in an effort to upgrade the facilities with the aim of improving the quality of its products, AGRUNION completed construction of a new state-of-the-art winery in Palani, Heraklion, in an area covering 12.5 acres.

These new facilities are equipped with the latest technology and this helps AGRUNION offer consumers superior quality products.

TIPS: • Visit one of the most important companies in Crete in the field of agricultural products, with an impressive, state-of-the-art winery

TIPS: • Επισκεφτείτε μια από τις πιο σημαντικές εταιρείες της Κρήτης στο χώρο των αγροτικών προϊόντων, με ένα υπερσύγχρονο και εντυπωσιακό οινοποιείο



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

Αυγενική / Τηλ.: 2810 791250 / Email: info@agrunion.gr

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.

Efrosini Winery

Kerasia / PDO: Dafnes / Tel.: (+30) 2810 791989, 6974 510171 / Email: tylaki@kosmadakis.gr

When we arrived at Kerasia, Mr Antonis Kosmadakis was there waiting for us. He welcomed us to the family winery and invited us in a small living room, where he started recounting their story, "We started only recently, in 1999, with the help of an EU programme. One of the first things we did was to replant our privately-owned vineyard."

Mr Kosmadakis has help in the winery from all the members of his family. During harvest or when visitors are around, even the children are ready to lend a hand! And how come they named the winery Efrosini? "We named it after my sister," he explained with a smile before we set off for a little tour.

At the back of the winery, we found the harvest equipment. The tanks are located in the main room, while the barrels are underground, in the cellar. As Mr Kosmadakis explained, the varieties they grow in the 6.25 privately-owned acres are the white Vilana, Thrapsothiri and Assyrtiko, and the red Kotsifali, Mandilari, Cabernet Sauvignon and Syrah. All the

vineyards are organically cultivated. Mr Kosmadakis is very enthusiastic about this type of cultivation as far as both his vines and olive trees are concerned. His views are quite unique and reveal a very open-minded person.

The winery produces quite a wide range of wines, starting with the Onirikon series (white, rosé and red). The white wines Vilana-Thrapsothiri and Thrapsothiri-Chardonnay have a distinctive character of their own. There is also a selection of single-variety wines made from foreign varieties: Cabernet Sauvignon and Syrah. Of course, the limelight was stolen by their sun-dried Liatiko (PDO Dafnes); a truly exceptional red dessert wine which brings out aromas of raisins, chestnuts, dried fruit, honey, coffee, caramel, with very good acidity.

With the sweet Liatiko and the sun-dried sweet aromas still dancing on our palette, we headed west, to the foot of Mt. Psiloritis, at the village of Kato Assites and the Diamantakis Estate.



TIPS: • Listen to Mr Kosmadakis talk about organic farming • Taste the dry wines of the winery, as well as the sweet Liatiko

TIPS: • Να ακούσετε τις απόψεις του κ. Κοσμαδάκη περί βιολογικής καλλιέργειας • Να δοκιμάσετε τα ξηρά κρασιά του οινοποιείου, αλλά και το γλυκό Λιάτικο

Οινοποιείο Ευφροσύνη

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

Φτάνουμε λοιπόν στα Κεράσια, εκεί όπου μας περιμένει ο κ. Αντώνης Κοσμαδάκης. Μας καλωσορίζει στο οικογενειακό οινοποιείο και βολεύομαστε σε ένα μικρό σαλονάκι. Εκεί, αρχίζει να μας αφηγείται την ιστορία τους: «Ξεκινήσαμε πρόσφατα, το 1999, με τη βοήθεια ενός ευρωπαϊκού προγράμματος. Από τις πρώτες μας ενέργειες ήταν η αναμπέλωση του ιδιόκτητου αμπελώνα μας».

Τον κ. Κοσμαδάκη βοηθά στις εργασίες του οινοποιείου ολόκληρη η οικογένειά του. Ακόμα και τα παιδιά σε περιόδους τρύγου, αλλά και επισκέψεων είναι πάντα επί ποδός! Και γιατί ονομάσανε το οινοποιείο Ευφροσύνη; «Είναι το όνομα της αδελφής μου», μας λέει χαμογελώντας και σπκωνόμαστε για μια μικρή ξενάγηση.

Στην πίσω πλευρά του οινοποιείου βρίσκονται τα μηχανήματα του τρύγου. Οι δεξαμενές βρί-

σκονται στην κύρια αίθουσα, ενώ τα βαρέλια τους κάτω, στο κελάρι. Καθώς μας λέει ο κ. Κοσμαδάκης, οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στα 25 ιδιόκτητα στρέμματα είναι οι λευκές Βηλάννα, Θραψαθήρι και Ασύρτικο και οι ερυθρές Κοτσιφάλη, Μαντηλάρι, Cabernet Sauvignon και Syrah.

Η καλλιέργεια όλων των αμπελώνων είναι βιολογική. Μάλιστα, ο κ. Κοσμαδάκης είναι ενθουσιώδης υπέρμαχος της συγκεκριμένης καλλιέργειας τόσο στα αμπέλια, όσο και στις ελιές που καλλιεργεί. Οι απόψεις του έχουν εξαιρετικό ενδιαφέρον και μας αποκαλύπτουν έναν πολύ ανοιχτόμυαλο άνθρωπο.

Το οινοποιείο παράγει μια αρκετά διευρυμένη ποικιλία κρασιών, ξεκινώντας από τη value σει-

ρά Ονειρικών, με λευκό, ροζέ και ερυθρό κρασί. Τα λευκά Βηλάννα-Θραψαθήρι και Θραψαθήρι-Chardonnay έχουν ξεχωριστό ενδιαφέρον, ενώ υπάρχει και η επιλογή μονοποικιλιακών κρασιών από ξένες ποικιλίες: Cabernet Sauvignon και Syrah. Την παράσταση βέβαια έκλεψε το λιαστό τους Λιάτικο, ΠΟΠ Δαφνές. Ένα πραγματικά πολύ καλό, επιδόρπιο, ερυθρό κρασί που αποκαλύπτει αρώματα από σταφίδα, κάστανο, αποξηραμένα φρούτα, μέλι, καφέ, καραμέλα, ενώ όλα αυτά υπογραμμίζονται από πολύ καλή οξύτητα.

Με το γλυκό Λιάτικο και τα αποξηραμένα γλυκά αρώματα ακόμα ζωντανά στην παλέτα μας, κινούμαστε δυτικά, προς τους πρόποδες του Ψηλορείτη, προς τους Κάτω Ασίτες και το Οινοποιείο Διαμαντάκης!

Diamantakis Winery

Kato Assites / PDO: Dafnes / Tel.: (+30) 2810 861137, 6949 198350 / Email: info@diamantakiswines.gr

When we arrived at the village of Kato Assites and the winery we were received by the Diamantakis brothers: oenologist Zacharias is in charge of wine production and marketing, Michalis is in charge of the vineyards and Giannis deals with other production issues, bottling, and so on.

But how did everything start? "From tsikoudia," explained Zacharias as we headed to the distilling room. In any case, it did not take long for the family to turn to vine-growing; they have planted more than 12.5 acres over the last four years.

The vineyard offers a very beautiful sight, with vines planted on stony soil, many even on terraces, at an altitude of 400 metres. The Diamantakis brothers described the work carried out in the vineyard, while they still remember how hard it had been to plough that stony soil before planting the vines. After a beautiful walk, we went into the winery where the 30,000 bottles of the Estate are produced. A lot of passion, effort, hard work. Have all these made their way to the bottles?

We tasted four labels, two white and two red. First we tried the 2011 Vidiano. Very elegant, I am guessing due to the stone and altitude. Then we tried the aromatic and subtle white Prinos 2011 from Malvasia Aromatica and Chardonnay. The 2010 red Prinos is a tank Syrah with a lot of vigour and spicy aromas, while the quality crescendo came with the 2009 Diamantopetra, a blend of Syrah and Mandilari! Twelve months in American and French barrels, very good complexity!

It was a truly pleasant visit. We met exceptional people who make top quality wines. Next stop the Zacharioudakis Estate in the area of Messara.



TIPS: • Take a walk through the vineyard with the terraces and the beautiful view
• Have a look at the distillery within the Estate

TIPS: • Να κάνετε βόλτα στο αμπέλι με τις πεζούλες και την όμορφη θέα
• Να δείτε το αποστακτήριο που βρίσκεται εντός του Κτήματος



Οινοποιείο Διαμαντάκης

Κάτω Ασίτες / Αμπελοοινική Ζώνη (ΠΟΠ): Δαφνές / Τηλ.: 2810 861137, 6949 198350 / Email: info@diamantakiswines.gr

Φτάνουμε στους Κάτω Ασίτες και τελικά στο οινοποιείο. Εκεί γνωρίζουμε τους αδελφούς Διαμαντάκη: ο Ζαχαρίας ασχολείται με την παραγωγή του κρασιού όντας οινολόγος, αλλά και με εμπορικά θέματα, ο Μιχάλης με την αμπελοκαλλιέργεια και ο Γιάννης με θέματα παραγωγής, εμφιάλωσης κ.λπ.

Πώς όμως ξεκίνησαν όλα; «Από την τσικουδιά!» μας εξηγεί ο Ζαχαρίας, καθώς μετακινούμαστε στην αίθουσα του αποσταγματοποιείου. Η οικογένεια πάντως δεν άργησε να στραφεί προς την αμπελοκαλλιέργεια, έχοντας φυτέψει πάνω από 50 στρέμματα τα τελευταία τέσσερα χρόνια.

Έξω στο αμπέλι, ένα πανέμορφο θέαμα με κλήματα φυτεμένα πάνω σε πετρώδη εδάφη με μάλιστα πολλά σε πεζούλες, σε υψόμετρο 400 μέτρων. Οι αδελφοί Διαμαντάκη μάς περιγράφουν τη δουλειά που γίνεται στο αμπέλι, ενώ ακόμα θυμούνται με τι κόπο οργώθηκε το πετρώδες αυτό έδαφος πριν φυτευτούν τα κλήματα. Μετά από μια όμορφη βόλτα, μπαίνουμε στο οινοποιείο, εκεί που παράγονται οι 30.000 φιάλες του Κτήματος.

Πολύ πάθος, κόπος, προσπάθεια. Να δούμε όμως αν όλα αυτά έφτασαν και στα μπουκάλια;

Δοκιμάσαμε τέσσερις ετικέτες, δύο λευκά και δύο ερυθρά. Πρώτα δοκιμάσαμε το Βιδιανό του 2011. Πολύ κομψό, φαντάζομαι λόγω πέτρας και υψομέτρου. Ακολούθησε ο αρωματικός και επίσης φινετσάτος λευκός Prinos 2011 από Malvasia Aromatica και Chardonnay. Ο ερυθρός Prinos του 2010 είναι ένα Syrah δεξαμενής με πολύ νεύρο και πιπεράτα αρώματα, ενώ το ποιοτικό κρεσέντο ήρθε με τη Διαμαντόπετρα του 2009, ένα χαρμάνι από Syrah και Μαντηλάρι! Δώδεκα μήνες αμερικανικά και γαλλικά βαρέλια, πολύ καλή πολυπλοκότητα!

Μια πραγματικά όμορφη επίσκεψη και γνωριμία με εξαιρετικούς ανθρώπους, οι οποίοι με ουσιαστική δουλειά στο αμπέλι και το οινοποιείο δημιουργούν κρασιά υψηλών προδιαγραφών. Το τιμόνι προς το Νότο, στη Μεσαρά και το Κτήμα Ζαχαριουδάκη...

Domaine Zacharioudakis

Plouti / Tel.: (+30) 28920 24660, 6972 992488 / Email: info@zacharioudakis.com

We arrived at Messara, in the south of Crete, near ancient Gortyn. When we reached the impressive Estate, with a view to the whole valley of Messara, we were welcomed by Stelios Zacharioudakis. Stelios is a very peculiar man: visionary, imaginative, crazy! He studied journalism in Italy, but when he returned to Crete, he got the bug of bringing winemaking back to life in this region, so that it would attain the production levels of ancient times!

We started the tour from the tank room. That walk held many surprises: an impressive tasting lounge with a view to the whole valley and a fully-organized kitchen for on-site taste experimentations, a high-tech projection room and a gift shop. But how about a walk to the vineyard?

We climbed at an altitude of 550 metres. The earth consists of white soil and stone. They grow both Greek and foreign varieties, in much the same way as "in ancient Gortyn Zeus mated with Europe," as Stelios explained. As

we moved on, we could not believe our eyes! This vineyard is a true monument, a creation that can only be conceived by someone who strives to strike a balance between the attainable and the unattainable, between reason and madness, reality and imagination. Stelios Zacharioudakis conceived it, believed in it and made it happen. It is one of the most beautiful vineyards I have ever seen in my life!

Back to the winery for the tasting. We tried three white wines: 2011 and 2009 Orthi Petra, 2011 white Kodix, and 2011 and 2010 Vidiano. All the wines had exceptional finesse, quite often mineral aromas, body and a long finish that took our breath away! The red wines were also first-class, with the 2009 red Kodix and the 2008 Orthi Petra being the absolute food wines.

As we were about to leave we asked Stelios Zacharioudakis how on earth did all this happen so fast. He gave the perfect answer, "It must have been the will of Zeus!"



Yet another beautiful day with exceptional producers came to an end. We went to the village to eat fried snails before heading to the magical village of Matala.

TIPS: • Taste the Domain's wines with a view to the valley of Messara
• Visit a unique vineyard in a wild, stony landscape, complete with terraces and cliffs

TIPS: • Να δοκιμάσετε τα κρασιά του Κτήματος με θέα την πεδιάδα της Μεσαράς
• Να δείτε ένα μοναδικό αμπέλι σε άγριο, πετρώδες περιβάλλον, με πεζούλες και γκρεμούς



Κτήμα Ζαχαριουδάκη

Πλoυτή / Τηλ.: 28920 24660, 6972 992488 / Email: info@zacharioudakis.com

Φτάνουμε στη Μεσαρά, στη Νότια Κρήτη, κοντά στην αρχαία Γόρτυνα. Μας καλωσορίζει ο ιδρυτής Στέλιος Ζαχαριουδάκης, καθώς φτάνουμε στο εντυπωσιακό Κτήμα, με θέα ολόκληρη την πεδιάδα της Μεσαράς. Ο Στέλιος είναι ξεχωριστός άνθρωπος, με όραμα, φαντασία και τρέλα! Σπούδασε δημοσιογραφία στην Ιταλία, ενώ επιστρέφοντας στην Κρήτη τού μπήκε το μικρόβιο της αναβίωσης της οινοπαραγωγής στην περιοχή αυτή, για να φτάσει τα επίπεδα παραγωγής των αρχαίων χρόνων!

Ξεκινάμε την ξενάγηση από την αίθουσα των δεξαμενών. Η βόλτα αυτή μας επιφύλασσε πολλές εκπλήξεις: Μια εντυπωσιακή αίθουσα γευσιγνωσίας με θέα σε όλη την πεδιάδα, με πολύ οργανωμένη κουζίνα για επιτόπιους γευστικούς πειραματισμούς, μια hi-tech αίθουσα προβολών, αλλά και ένα πωλητήριο. Πάμε όμως για μια βόλτα στο αμπέλι,

Ανεβαίνουμε σε υψόμετρο που φτάνει τα 550 μέτρα. Το έδαφος έχει ασπρόχρωμα και πολλή πέτρα, οι πλαγιές αυτές είναι εξαιρετικά χέρσες. Εδώ είναι καλλιεργημένες ελληνικές και ξένες ποικιλίες, με τον ίδιο τρόπο που «στην αρχαία Γόρτυνα συνευρέθηκε ο Δίας με την Ευρώπη», όπως μας λέει ο Στέλιος. Καθώς προχωρούσαμε, δεν πιστεύαμε αυτό που βλέπαμε! Αυτός ο αμπελώνας είναι πραγματικό μνημείο, ένα δημιούργημα που, αν κάποιος δεν ακροβατεί μεταξύ εφικτού και ανέφικτου, τρέλας και

λογικής, ρεαλισμού και φαντασίας, δεν μπορεί ούτε καν να συλλάβει. Ο Στέλιος Ζαχαριουδάκης όμως το συνέλαβε, το πίστεψε, το έκανε πραγματικότητα. Ένα από τα ομορφότερα αμπέλια που έχω δει ποτέ!

Πίσω στο οινοποιείο για τη γευστική δοκιμή. Δοκιμάσαμε τρία λευκά, σε διάφορες χρονιές: Ορθή Πέτρα 2011 και 2009, Κώδις λευκός 2011 και Βιδιανό 2011 και 2010. Όλα τα κρασιά ανεξαιρέτως χαρακτηρίζονταν από εξαιρετική φινέτσα, πολλές φορές ορυκτά αρώματα, σώμα και διάρκεια που έκοβαν την ανάσα! Αλλά και τα ερυθρά ήταν επίσης εξαιρετικά, με το Κώδις ερυθρός του 2009 και την Ορθή Πέτρα του 2008 να αποτελούν τα απόλυτα κρασιά φαγητού.

Φεύγοντας, ρωτήσαμε το Στέλιο Ζαχαριουδάκη: «Μα καλά, πώς γίνανε όλα αυτά τόσο σύντομα;» για να λάβουμε την τέλεια απάντηση: «Μάλλον το ήθελε ο Δίας!»...

Ακόμα μια πανέμορφη μέρα με εξαιρετικούς παραγωγούς έφτασε στο τέλος της. Μετά από όλα αυτά πήγαμε για φαγητό στο χωριό, για να απολαύσουμε χοχλιούς τηγανητούς -μεταξύ άλλων- και να καταλήξουμε στα σχετικά κοντινά, μαγευτικά Μάταλα...

Toplou Monastery

Toplou Monastery, Sitia / Tel.: (+30) 28430 29630 / Email: info@toplou.gr

Visiting the famous monastery of Toplou and the winery on the eastern part of the island is really worth your time.

When we arrived at the beautiful monastery we met oenologist Manolis Stafylakis. Manolis is in charge of winemaking. He took us to a room where we met abbot Filotheos. The abbot welcomed us and invited us to sit at a round table, offering traditional sweet cheese pastries and coffee. All the while he was telling the story of the monastery:

"The first monastery here was created in 960 AD, but the monastery we are standing in was founded in 1300." He went on a fascinating jour-

ney back in time, from the Venetian domination in 1204 to the great earthquake of 1612, the recent history and the Second World War. The monastery houses two museums, a religious one and a folklore one, with historical relics, manuscripts and books from the 17th century.

We were told that the vineyards in the area go as far back as anyone can remember. There used to be an old domain in the palm grove, while there is a wine-press in the area dating back to 1709. Replanting started in 1975 and now 62.5 acres are organically cultivated, producing 100,000 bottles per year. The white varieties grown are Vilana, Thrapsathiri, Spina Muscat, Chardonnay and Malvasia, and the red are Lia-

tiko, Mandilari, Syrah, Merlot and Cabernet Sauvignon. We headed to the tasting room and we tried three wines from 2011 (white Thrapsathiri-Vilana, Chardonnay and red Liatiko-Mandilari). We also tried the 2007 Merlot-Syrah and the sweet Liatiko from sun-dried grapes.

Last stop the distilling room, where they produce and standardise tsikoudia. The artistry and knowledge of the people of the monastery is present there, too.

We must congratulate both abbot Filotheos and Manolis Stafylakis for their beautiful effort. Off to the palm grove of Vai with the wonderful beach for the first dive of the summer!!!



TIPS: • Listen to the abbot recounting the history of the monastery since the 10th century • Visit the religious and folklore museums and their relics

TIPS: • Να ακούσετε από τον ηγούμενο την ιστορία της Μονής από το 10ο αιώνα
• Να επισκεφτείτε το Εκκλησιαστικό και το Λαογραφικό Μουσείο με τα κειμήλιά τους



[35°.13'.16.30" N / 26°.12'.57.04" E]

Ιερά Μονή Τοπλού

Ιερά Μονή Τοπλού Σιτείας / 17ο κλμ. ανατολικά της Σιτείας προς Βάι / Τηλ.: 28430 29630 / Email: info@toplou.gr

Η εκδρομή στη διάσημη Μονή Τοπλού και το οινοποιείο στο ανατολικό κομμάτι του νησιού είναι μια εμπειρία που αξίζει πραγματικά τον κόπο.

Μόλις φτάσαμε στην πανέμορφη Μονή, συναντήσαμε τον οινολόγο Μανώλη Σταφυλάκη. Ο Μανώλης έχει την επιμέλεια της οινοποίησης. Αμέσως μας οδήγησε σε ένα δωμάτιο, εκεί που συναντήσαμε τον ηγούμενο Φιλόθεο. Ο ηγούμενος μας καλωσορίζει όλους, μας τακτοποιεί σε ένα στρογγυλό τραπέζι και μας κερνάει παραδοσιακά καλλιτσούνια και καφέ. Παράλληλα, αρχίζει την αφήγηση:

«Το πρώτο μοναστήρι εδώ δημιουργήθηκε το 960 μ.Χ., αλλά η σημερινή Μονή θεμελιώθηκε το 1300». Ακολούθησε μια συναρπαστική βουτιά πίσω στο χρόνο, από την Ενετοκρατία του 1204, το μεγάλο σεισμό του 1612, έως και την πρόσφατη ιστορία και το Δεύτερο Παγκόσμιο

Πόλεμο. Εδώ λειτουργούν επίσης δύο μουσεία, το Εκκλησιαστικό και το Λαογραφικό, με ιστορικά κειμήλια, χειρόγραφα και βιβλία από το 17ο αιώνα.

Αμπέλια εδώ, καθώς μας είπαν, υπήρχαν από αμνημονεύτων χρόνων. Μέσα στο φοινικόδασος υπήρχε ένα παλιό Μετόχι, ενώ στην περιοχή υπάρχει και ένα πατητήρι του 1709. Η αναμπέλωση εδώ ξεκίνησε το 1975 και πλέον καλλιεργούνται 250 στρέμματα με τις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας. Φτάνουμε στο οινοποιείο, όπου παράγονται οι 100.000 φιάλες κρασιού που εμψιαλώνονται κάθε χρόνο. Οι λευκές ποικιλίες που καλλιεργούνται εδώ είναι Βηλάνα, Θραψαθήρι, Μοσχάτο Σπίνας, Chardonnay και Malvasia, ενώ από ερυθρές καλλιεργούνται οι Λιάτικο, Μαντηλάρι, Syrah, Merlot και Cabernet Sauvignon.

Κατευθυνόμαστε στην αίθουσα γευσιγνωσίας που έχει δημιουργηθεί για τη δοκιμή των κρασιών και δοκιμάζουμε διαδοχικά τρία κρασιά του 2011 (τα λευκά Θραψαθήρι-Βηλάνα και Chardonnay και το ερυθρό Λιάτικο-Μαντηλάρι). Επίσης, δοκιμάζουμε το Merlot-Syrah του 2007 και το γλυκό Λιάτικο, από λιαστά σταφύλια.

Τελευταία μας στάση το αποστακτήριο, εκεί που αποστάζονται στέμφυλα για την παραγωγή και την τυποποίηση τσικουδιάς. Και εδώ το μεράκι και η γνώση των ανθρώπων της Μονής είναι εμφανή.

Δεν μπορούμε παρά να συγχαρούμε τον ηγούμενο Φιλόθεο αλλά και το Μανώλη Σταφυλάκη για την πολύ όμορφη προσπάθεια. Αναχωρούμε για το Φοινικόδασος του Βάι με την υπέροχη παραλία για την πρώτη βουτιά του φετινού καλοκαιριού!

Something grows
within the Greek Internet

