



αφρός+νέκταρ

ΠΡΟΔΟΡΠΙΟΙ & ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ

ΟΙΝΟΙ



ΕΤΗΣΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΓΛΥΚΩΝ ΚΑΙ ΑΦΡΩΔΩΝ
ΟΙΝΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

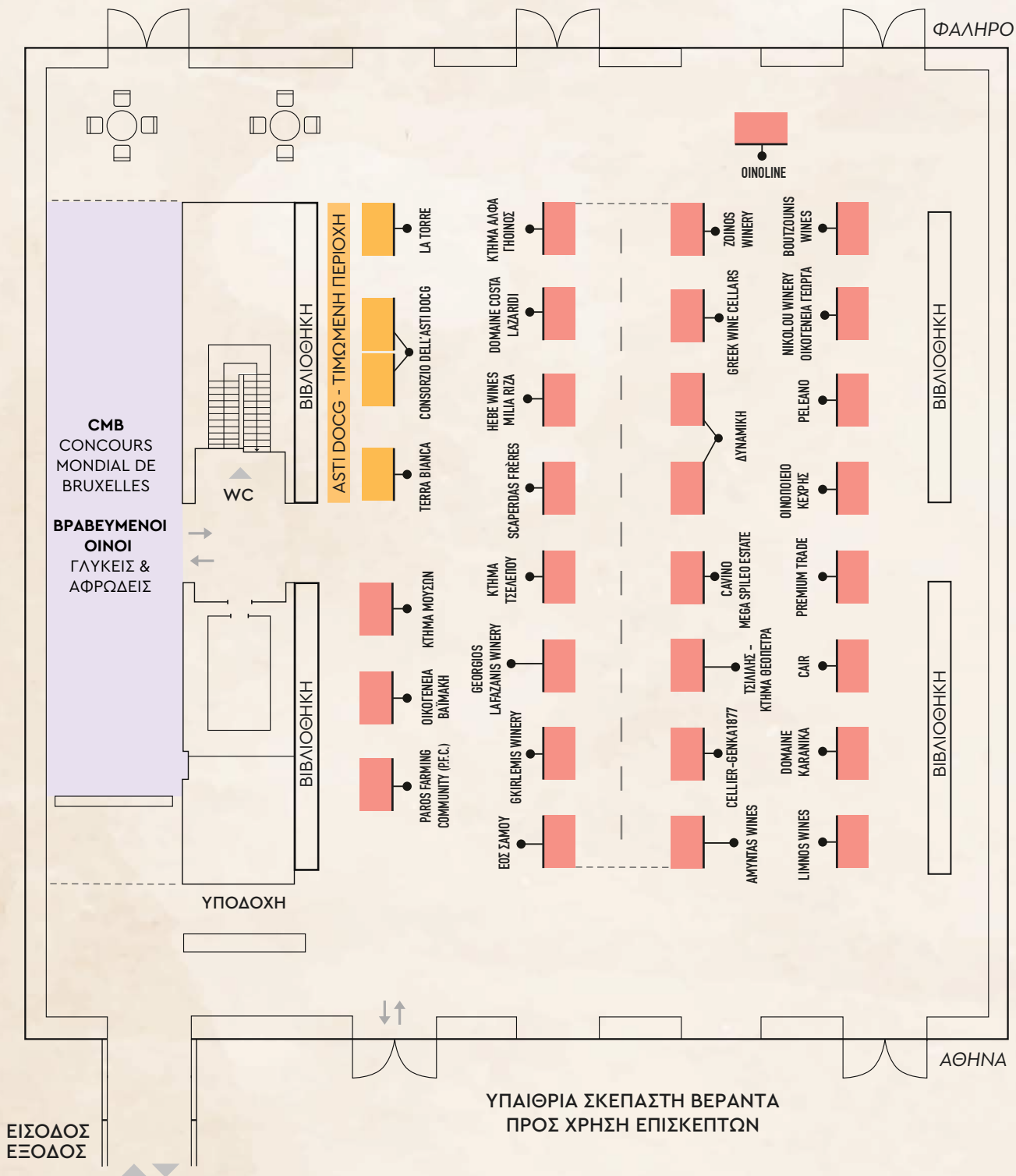


24 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2024

ΚΕΝΤΡΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ ΙΔΡΥΜΑ ΣΤΑΥΡΟΣ ΝΙΑΡΧΟΣ



ΚΑΤΟΨΗ ΧΩΡΟΥ



ΕΠΙΣΗΜΑ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΝΕΡΑ ΕΚΘΕΣΗΣ

AMYNTAS WINERY

Αμύντας Blanc de Noir Sec, Επιτραπέζιος Οίνος*	Amyntas Wines		Sec	13,90
Rosé Sec Αμύνταιον ΠΟΠ '22, Amyntas Wines*	Amyntas Wines		Sec	14,50
Rosé Demi Sec Αμύνταιον ΠΟΠ '22, Amyntas Wines*	Amyntas Wines		Demi Sec	14,50
Αμύντας Blanc de Noir Brut '23, Επιτραπέζιος Οίνος*	Amyntas Wines		Sec	16,40
Αμύντας Blanc de Noir Brut '23, ΠΟΠ Αμύνταιο*	Amyntas Wines		Sec	17,00

BOUTZOUNIS WINES

Gemma di Luna Moscato, Italian Sparkling Wine*	Enoitalia		Demi Sec	9,70
Casarito '23, Moscato d'Asti DOCG*	Acquesi		Dolce	11,10
Brilla, Prosecco DOC*	Botter		Extra Dry	12,40
Brilla Rosé Millesimato '23, Prosecco DOC*	Botter		Extra Dry	12,50
Gemma di Luna Prosecco DOC *	Enoitalia		Extra Dry	12,80
Essential Purpura Reserva '19, Cava DO*	Juve & Camps		Brut	19,80
Υπομονή '13, ΠΟΠ Δαφνές VND	Ευφροσύνη		300 g/ltr	23,60
Reserva de la Familia '19, Cava DO*	Juve & Camps		Brut	27,40
Millesime Xare-lo '18, Cava DO*	Juve & Camps		Brut	40,70
Champagne AOC Pierre Mignon Grande Réserve*	Champagne Pierre Mignon		Brut	41,00
Champagne AOC Pierre Mignon Rosé Brut*	Champagne Pierre Mignon		Brut	47,00

ΓΗΟΙΝΟΣ

Anda Luna Vine '21 Rosé Xinomavro, Ποικιλιακός Οίνος*	Γήοινος		Extra Brut	-
---	---------	--	------------	---

CAIR

Bohème Blanc '23, Ποικιλιακός Οίνος*	CAIR		Sec	7,80
Bohème Rosé '23, Ποικιλιακός Οίνος*	CAIR		Demi Sec	7,80
Mos '22, ΠΓΕ Δωδεκάνησα*	CAIR		Doux	8,00
CAIR Brut, ΠΓΕ Δωδεκάνησα*	CAIR		Brut	13,00
CAIR Demi Sec, ΠΓΕ Δωδεκάνησα*	CAIR		Demi Sec	13,00
Silk Brut, ΠΓΕ Δωδεκάνησα*	CAIR		Brut	16,00
Velvet '17, ΠΓΕ Δωδεκάνησα*	CAIR		Brut	16,90
CAIR Rosé Réserve, ΠΓΕ Δωδεκάνησα*	CAIR		Brut	25,00
Cair Vermouth Private Réserve '81 aged 40 years	CAIR		100 g/ltr	45,00

CAVINO

Mosxato Samos Cavino, ΠΟΠ Σάμος VDL	Cavino		165 g/ltr	7,50
Deus White, ΠΓΕ Αχαΐα*	Cavino		Semi Sweet	11,00
Deus Rosato, ΠΓΕ Αχαΐα*	Cavino		Semi Sweet	12,00
Cavino Mavrodaphne Réserve, ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών VDL	Cavino		123 g/ltr	21,00

CELLIER - GENKA1877

Limoneto Sparkling Lemon Spritz*	Famiglia Zonin		Semi Dry	11,80
Cuvée Zero Sparkling 0% alc*	Famiglia Zonin		Demi Sec	12,20
Marqués de Cáceres Brut Cava (DO)*	Marqués de Cáceres		Brut	12,30
Natureo Sparkling 0% alc*	Familia Torres		Demi Sec	13,70
Zonin Ice Prosecco DOC*	Familia Zonin		Demi Sec	14,30
Kylie Rosé Sparkling 0% alc)*	Kylie Minogue		Brut	14,90
W&J Graham's White Port	W&J Graham's		Sweet	16,30
Port Six Grapes	W&J Graham's		Sweet	28,90
Champagne AOC Ayala Brut Nature*	Champagne Ayala		Brut Nature	67,60
Champagne AOC Fauchon Brut Magnum*	Champagne Fauchon		Brut Nature	90,20

DOMAINE COSTA LAZARIDI

Costa Lazaridi Blanc de Blanc '20, ΠΓΕ Δρόμα*	Domaine Costa Lazaridi		Brut	29,73
Costa Lazaridi Πειραματικός Γλυκός Οίνος '22	Domaine Costa Lazaridi		110g/ltr	-

DOMAINE KARANIKA

Cuvée Speciale Karanika '22*	Domaine Karanika		Extra Brut	19,25
------------------------------	------------------	--	------------	-------

Cuvée Rosé Karanika '22*	Domaine Karanika		Brut	19,25
Cuvée Prestige Karanika '18*	Domaine Karanika		Extra Brut	32,86
Cuvée de Réserve Karanika '17*	Domaine Karanika		Brut Nature	32,86
Cuvée Prestige Karanika '16*	Domaine Karanika		Extra Brut	38,44
Cuvée Prestige Karanika '14*	Domaine Karanika		Extra Brut	49,60

ΔΥΝΑΜΙΚΗ

Mateus The Original*	So Grape Vinhos		Brut	9,05
Prosecco Treviso DOC Val d'Oca*	Val d'Oca		Brut	9,67
Brachetto Capetta, Piemonte DOC*	Capetta		Doux	9,80
Sparkling or Sparky..ing '23, ΠΓΕ Γιάλτρα Εύβοιας*	Κτήμα Βруниώτη		139 g/l	10,54
Mateus Rosé*	So Grape Vinhos		Medium Sweet	10,54
Prosecco DOC Blu Millesimato '23*	Val d'Oca		Extra Dry	10,79
Μοσχάτος Λήμνου VDN ΠΟΠ Χατζηγεωργίου '23	Κτήμα Χατζηγεωργίου		135 g/l	10,90
Boschi dei Signori '23, Moscato d'Asti DOCG*	Bosio		Medium Sweet	11,00
Polina '23, Επιτραπέζιος Οίνος	Κτήμα Χατζηγεωργίου		35 g/l	11,00
Moscato d'Ifestia '24, Ποικιλιακός Οίνος*	Κτήμα Χατζηγεωργίου		Brut	11,04
Ωδή Πανός, ΠΓΕ Πελοπόννησος*	Κτήμα Σπυρόπουλος		Brut	13,34
Ωδή Πανός '23, ΠΟΠ Μαντινεία*	Κτήμα Σπυρόπουλος		Brut	13,34
Λαγοπάτι Brut '24, Ποικιλιακός Οίνος*	Κτήμα Χατζηγεωργίου		Brut	13,64
Bioldo BIO, Asolo Prosecco Superiore DOCG*	Val d'Oca		Extra Dry	14,88
Rive di San Pietro di Barbozza '21, Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG*	Val d'Oca		Brut	15,87
Ηφαίστου Γνώση '11, ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου VDN	Κτήμα Χατζηγεωργίου		141 g/l	16,12
Ηφαίστου Λάβα '09, ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου VDN	Κτήμα Χατζηγεωργίου		140 g/l	17,36
G Ενισχυμένος Οίνος '23, ΠΓΕ Εύβοια VDN	Κτήμα Βруниώτη		185 g/l	20,46
Ιδαία Οινοποιητική Λιάτικο Γλυκό '13, ΠΟΠ Δαφνές VND	Ιδαία Οινοποιητική		240 g/l	24,61

GEORGIOS LAFAZANIS WINERY

Artisti Moscato Sparkling '24, Ποικιλιακός Οίνος*	Georgios Lafazanis		Demi Sec	10,00
---	--------------------	-------------	----------	-------

GKIRLEMIS WINERY

Gkirlemis Μαυρούδι Γλυκό '18, Ποικιλιακός Οίνος VND	Gkirlemis Winery		120 g/l	75,00
Gkirlemis Ασύρτικο Γλυκό '20, ΠΓΕ Φθιώτιδα VND	Gkirlemis Winery		75 g/l	125,00

GREEK WINE CELLARS

Limnos Organic Wines Moscato Bianco '23*	Limnos Organic Wines		Semi Sweet	11,16
Limnos Organic Wines Moscato Rosato '23*	Limnos Organic Wines		Semi Sweet	11,78
Corte Delle Calli Prosecco DOC '23*	Corte Delle Calli		Extra Dry	9,18
Moscato d'Asti DOCG Duchessa Lia '23*	Santo Stefano Belbo		Semi Sweet	9,86
Sparkling Wine Ice '23*	Corte Delle Calli		Demi Sec	8,00
Limnos Organic Wines Vin Doux '23, ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου VDL	Limnos Organic Wines		220 g/l	9,24
La Terra Grand Cru '22, ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου	Limnos Organic Wines		120 g/l	15,09

HEBE WINES

Amauta Torrontés Dulce '23	Bodega El Porvenir de Cafayate		40 g/l	10,70
Laborum Single Vineyard Malbec Tardío '23, Late Harvest	Bodega El Porvenir de Cafayate		62 g/l	23,50
Lagarde Blanc de Noir Brut Nature Millésimé '20*	Bodega Lagarde		Brut Nature	27,00

KANABA ΧΡΥΣΟΥ – ΤΣΕΛΕΠΟΣ

Κάναβα Χρυσού – Τσέλεπος Vinsanto '18, ΠΟΠ Σαντορίνη, VND	Κάναβα Χρυσού – Τσέλεπος		311,1 g/l	52,00
---	--------------------------	-------------	-----------	-------

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ (ALPHA ESTATE)

Ωmega Late Harvest '20, ΠΓΕ Φλώρινα	Κτήμα Άλφα (Alpha Estate)		126,90 g/l	26,10
-------------------------------------	---------------------------	---	------------	-------

ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ

Work & Days '21 VDN	Κτήμα Μουσών		80 g/l	29,00
---------------------	--------------	---	--------	-------

ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ

Amalia Brut, ΠΓΕ Πελοπόννησος*	Κτήμα Τσέλεπου		Brut	18,50
Amalia Rosé, ΠΓΕ Πελοπόννησος*	Κτήμα Τσέλεπου		Brut	18,50
Amalia Vintage '22, ΠΟΠ Μαντινεία*	Κτήμα Τσέλεπου		Brut	22,00

LIMNOS WINES

Μοσχάτος Λήμνου (ΠΟΠ) '21 Limnos Wines, VDL	Limnos Wines		198 g/l	6,70
Θύμισες Γλυκός '11, ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου VDL	Limnos Wines		212 g/l	11,50
Limnos Wines Liastos '10, ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου VND	Limnos Wines		152 g/l	20,10

MEGA SPILEO ESTATE

Mystic Sparkling Wine*	Mega Spileo Estate		Brut	15,00
Mystic Sparkling Wine Rosé*	Mega Spileo Estate		Brut	15,00
Iconic Wine Late Harvest SB '22, ΠΓΕ Αχαΐα, VND	Κτήμα Μέγα Σπήλαιο		56 g/l	20,00

MILIA RIZA

Luntáne Moschofilero Rosé de Gris '21, Ποικιλιακός Οίνος*	Milia Riza		Brut Nature	18,30
Tatille Chardonnay x Pinot Noir '21, Ποικιλιακός Οίνος*	Milia Riza		Brut Nature	22,80
Azzardà Agiorgitiko Blanc de Noir '21, Ποικιλιακός Οίνος*	Milia Riza		Extra Brut	19,50
The Experiential Chardonnay x Pinot Noir '20, Ποικιλιακός Οίνος*	Milia Riza		Extra Brut	30,80

NIKOLOU WINERY

Sweet Dream, ΠΓΕ Αττική	Nikolou Winery		180 g/l	11,00
Botanic Sparkling '21, Επιτραπέζιος Οίνος*	Nikolou Winery		Extra Brut	18,00
Nikolou Ice '21, Πειραματικός Οίνος	Nikolou Winery		100 g/l	45,00
Botanic Sparkling '22, Επιτραπέζιος Οίνος*	Nikolou Winery		Brut	50,00

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΒΑΪΜΑΚΗ

Apeiros Gaea '22 Ποικιλιακός Οίνος*	Οικογένεια Βαϊμάκη		Sec	18,00
-------------------------------------	--------------------	---	-----	-------

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΓΕΩΡΓΑ

Yomatari '23, ΠΓΕ Αττική*	Οικογένεια Γεώργα		Off Dry	17,00
Riperato '23, Επιτραπέζιος Οίνος*	Οικογένεια Γεώργα		Dry	19,00
Γεώργα Γλυκός Λευκός, ΠΓΕ Αττική VDN	Οικογένεια Γεώργα		90 g/l	19,00
Kokkineli '23, ΠΓΕ Αττική*	Οικογένεια Γεώργα		Off Dry	19,00
Γεώργα Γλυκός Ερυθρός VDN	Οικογένεια Γεώργα		120 g/l	21,00

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΕΧΡΗΣ

Αφρός '24, ΟΚΠ Ρετσίνα*	Οινοποιείο Κεχρής		Dry	9,00
-------------------------	-------------------	---	-----	------

PAROS FARMING COMMUNITY (P.F.C.)

Seiradi Vin Mousseux '23, Ποικιλιακός Οίνος*	Paros Farming Community (PFC)		Extra Dry	16,00
--	-------------------------------	---	-----------	-------

PELEANO

Peleano Lime, Wine Spritzer*	Κ. Γαρδέλη		Demi Sec	11,00
Peleano Rosé '21, Wine Spritzer*	Κ. Γαρδέλη		Demi Sec	11,00
Peleano Mastiha, Wine Spritzer*	Κ. Γαρδέλη		Demi Sec	12,00

PREMIUM TRADE

Albino Armani Rosé Spumante	Albino Armani		Extra Dry	9,95
Albino Armani Prosecco DOC*	Albino Armani		Extra Dry	14,50
Albino Armani Prosecco DOC Rosé*	Albino Armani		Extra Dry	16,00

Albino Armani Moscato*	Albino Armani		Sweet	16,50
Lamborghini Prosecco DOC*	Tenuta Lamborghini		Extra Dry	35,00
Lamborghini Ice*	Tenuta Lamborghini		Demi Sec	45,00
Lamborghini The Legend*	Tenuta Lamborghini		Extra Dry	59,00

SAMOS WINES THE MUSCAT ARTISANS

Samos Vin Doux '23, ΠΟΠ Σάμος VDL	ΕΟΣ Σάμου		200 g/lt	9,00
Samos Grand Cru '23, ΠΟΠ Σάμος VDN	ΕΟΣ Σάμου		130 g/lt	9,80
Samos Anthemis '18, ΠΟΠ Σάμος VDL	ΕΟΣ Σάμου		210 g/lt	11,00
Samos Fyllas '23 Organic, ΠΟΠ Σάμος VDN	ΕΟΣ Σάμου		200 g/lt	11,30
Samos Nectar '17, ΠΟΠ Σάμος VDN	ΕΟΣ Σάμου		150 g/lt	20,00
Samos VDN Petit Grain '23, ΠΟΠ Σάμος VDN	ΕΟΣ Σάμου		90 g/lt	22,00
Samos Solera, ΠΟΠ Σάμος VDL	ΕΟΣ Σάμου		240 g/lt	50,00
Samos 1963 '63, ΠΟΠ Σάμος VDL	ΕΟΣ Σάμου		230 g/lt	150,00

SCAPERDAS FRÈRES

Scaperdas Frères Blanc de Noirs*	Κυρ-Γιάννη		Brut	24,80
Scaperdas Frères Rosé*	Κυρ-Γιάννη		Brut	24,80

ΤΣΙΛΙΔΗΣ - ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ

Bianconero Λευκός '23, Ποικιλιακός Οίνος*	Τσιλιδής – Κτήμα Θεόπετρα		Demi Sec	11,00
Bianconero Ροζέ '23, Ποικιλιακός Οίνος*	Τσιλιδής – Κτήμα Θεόπετρα		Demi Sec	11,00
Aprilis Λευκός '23, Ποικιλιακός Οίνος*	Τσιλιδής – Κτήμα Θεόπετρα		Brut	13,00
Aprilis Ροζέ '23, Ποικιλιακός Οίνος*	Τσιλιδής – Κτήμα Θεόπετρα		Brut	13,50

ZOINOS WINERY

Zoinos Sparkling '22, ΠΟΠ Ζίτσα*	Zoinos Winery		Extra Brut	13,00
Aurelia '21, ΠΓΕ Ήπειρος*	Zoinos Winery		Extra Brut	15,00
Πατητήρι Zoinos '19, ΠΓΕ Ήπειρος	Zoinos Winery		65 g/lt	18,00
Vlachiko Sparkling '21, ΠΓΕ Ήπειρος*	Zoinos Winery		Extra Brut	18,50

Κρασιά και οινοποιοί από το Asti (τιμώμενη περιοχή)

CONSORZIO DELL'ASTI DOCG

Acquesi Asti DOCG Spumante*	Acquesi		Dolce	-
Moscato d'Asti DOCG Casarito '23*	Acquesi		Dolce	-
Asti DOCG Spumante Bric Prima Bella	Matteo Soria		Brut	-
Araldica Moscato d'Asti DOCG '23	Araldica		Dolce	-
Pianbello Moscato d'Asti DOCGx '23*	Pianbello		Dolce	-
Asti Spumante DOCG Segreto*	Pianbello		Extra Dry	-
Doglia Moscato d'Asti DOCG '23	Gianni Doglia		Dolce	-
Moscato d'Asti DOCG Volo di Farfalle '23*	Scagliola Vini		Dolce	-
Moscato d'Asti DOCG Lumine '23*	Cadgal		Dolce	-
Maranzana Moscato d'Asti DOCG '23*	Maranzana		Dolce	-
Poderi Roccanera Moscato d'Asti DOCG '23	Poderi Roccanera		Dolce	-
Ca'Bianca Asti Spumante DOCG*	Ca'Bianca		Dolce	-
Alice Bel Colle Moscato d'Asti DOCG '23*	Alice Bel Colle		Dolce	-
Tre Secoli Moscato d'Asti DOCG '23*	Tre Secoli		Dolce	-
Marenco Moscato d'Asti DOCG '23*	Marenco		Dolce	-
Caudrina Moscato d'Asti DOCG '23*	Caudrina		Dolce	-
Gancia Asti Spumante DOCG*	Gancia		Dolce	-

LA TORRE

La Torre Asti DOCG Spumante*	La Torre		Dry	-
La Torre Moscato d'Asti DOCG '23*	La Torre		Dolce	-

TERRABIANCA

Moscato d'Asti DOCG Vignot '23*	Terrabianca		Dolce	-
Moscato d'Asti DOCG Clerio '22*	Terrabianca		Dolce	-

ΕΚΘΕΤΕΣ

● **AMYNTAS WINERY**

1° ΧΛΜ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ - ΦΛΩΡΙΝΑΣ, 53200 ΑΜΥΝΤΑΙΟ
T| 238 602 2558 E| info@amyntaswines.gr

● **BOUTZOUNIS WINES**

ΛΕΩΦ. ΤΡΑΠΕΖΟΥΝΤΟΣ 53, 14565 ΑΓ. ΣΤΕΦΑΝΟΣ
T| 210 490 3085 E| info@boutzounis.gr

● **ΓΗΟΙΝΟΣ**

2° ΧΛΜ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ - ΑΓ. ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΟΝΑ, 53200 ΑΜΥΝΤΑΙΟ
T| 238 602 0111 E| visit@alpha-estate.com

● **CAIR**

2° ΧΛΜ ΡΟΔΟΥ - ΛΙΝΔΟΥ, 85100 ΡΟΔΟΣ
T| 224 106 8770-3 E| info@cair.gr

● **CAVINO**

ΓΕΦΥΡΑ ΜΕΓΑΝΙΤΗ, Τ.Θ. 6, 25100 ΑΙΓΙΟ
T| 269 107 1555, 210 347 8601 E| contact@cavino.gr

● **CELLIER - GENKA1877**

ΚΡΙΕΖΩΤΟΥ 1, 10671 ΑΘΗΝΑ
T| 210 527 8500 E| info@genkacomm.gr

● **DOMAINE COSTA LAZARIDI**

ΑΔΡΙΑΝΗ, 66100 ΔΡΑΜΑ
T| 252 108 2348, E| info@domaine-lazaridi.gr

● **DOMAINE KARANIKA**

2° ΧΛΜ ΛΕΒΑΙΑΣ - ΒΕΓΟΡΑ, 53200 ΦΛΩΡΙΝΑ
T| 694 532 6267 E| info@karanika.com

● **ΔΥΝΑΜΙΚΗ**

ΛΕΩΦΟΡΟΣ ΙΩΝΙΑΣ 125, 13671 ΑΧΑΡΝΕΣ
T| 211 880 2000 E| info@dynamiki-sa.gr

● **GEORGIOS LAFAZANIS WINERY**

ΣΩΚΡΑΤΟΥΣ 17, 19018 ΜΑΓΟΥΛΑ
T| 210 555 5501 E| info@georgioslafazanis.gr

● **GKIRLEMIS WINERY**

ΛΕΥΚΑ, 35010 ΔΟΜΟΚΟΣ
T| 693 167 7566 E| sales.gkirlemiswinery@gmail.com

● **GREEK WINE CELLARS**

ΑΝΑΠΑΥΣΕΩΣ 20, 19003 ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟ
T| 229 902 2231-6 E| kourt@otenet.gr

● **HEBE WINES**

ΑΔΡΑΜΥΤΤΙΟΥ, 17121 ΝΕΑ ΣΜΥΡΝΗ
T| 265 106 6055 E| ihebe.wines@gmail.com

● **ΚΑΝΑΒΑ ΧΡΥΣΟΥ - ΤΣΕΛΕΠΟΣ**

14° ΧΛΜ. ΤΡΙΠΟΛΗΣ-ΚΑΣΤΡΙΟΥ, 22012 ΡΙΖΕΣ
T| 271 054 4440 E| info@tselepos.gr

● **ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ - ALPHA ESTATE**

2° ΧΛΜ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ - ΑΓ. ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΟΝΑ, 53200 ΑΜΥΝΤΑΙΟ
T| 238 602 0111 E| visit@alpha-estate.com

● **ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ**

ΑΣΚΡΗ ΘΗΒΩΝ, 32001 ΘΗΒΑ
T| 210 960 1280 E| info@musesestate.com

● **ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ**

14° ΧΛΜ. ΤΡΙΠΟΛΗΣ-ΚΑΣΤΡΙΟΥ, 22012 ΡΙΖΕΣ
T| 271 054 4440 E| info@tselepos.gr

● **LIMNOS WINES**

ΛΙΜΑΝΙ ΑΓΙΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΥ, 81400 ΣΩΛΗΝΑΡΙΑ ΛΗΜΝΟΥ
T| 225 402 5515 E| info@limnoswines.gr

● **MEGA SPILEIO ESTATE**

Ε.Ο. ΠΟΥΝΤΑΣ - ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ, 25001, ΚΑΛΑΒΡΥΤΑ
T| 269 107 1555 E| info@megaspileo.gr

● **MILIA RIZA**

ΠΕΡΙΑΝΔΡΟΥ 14, 10558 ΝΕΜΕΑ
T| 694 021 6556 E| hello@miliariza.com

● **ΝΙΚΟΛΟΥ WINERY**

ΝΙΚ. ΝΤΟΥΝΗ 8, 19400 ΚΟΡΩΠΙ
T| 210 602 0775 E| info@nikolouwinery.gr

● **OINOLINE**

ΑΡΤΕΜΙΔΟΣ 24, 17235 ΔΑΦΝΗ
T| 210 934 3133 E| info@oinoline.gr

● **ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΒΑΪΜΑΚΗ**

ΠΑΡΚΙΟ ΚΟΥΤΣΕΛΙΟΥ, 45500 ΙΩΑΝΝΙΝΑ
T| 265 109 3921 E| info@vaimakifamily.com

● **ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΓΕΩΡΓΑ**

ΡΗΓΑ ΦΕΡΑΙΟΥ 6, 19004 ΣΠΑΤΑ
T| 210 663 3345 E| info@geowines.gr

● **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΕΧΡΗΣ**

ΟΛΥΜΠΟΥ 33, 57009 ΚΑΛΟΧΩΡΙ
T| 231 075 1283 E| info@kechri.gr

● **PAROS FARMING COMMUNITY (P.F.C.)**

ΦΙΛΟΘΕΟΥ ΖΕΡΒΑΚΟΥ, 84400 ΠΑΡΟΙΚΙΑ ΠΑΡΟΥ
T| 228 402 2235 E| easp@otenet.gr

● **PELEANO**

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ 19, 26441 ΠΑΤΡΑ
T| 6973822498 E| info@peleano.com

● **PREMIUM TRADE**

ΛΙΝΔΟΥ 80, 85100 ΡΟΔΟΣ
T| 694 799 9720 E| sarlis@live.com

● **SAMOS WINES THE MUSCAT ARTISANS**

ΜΑΛΑΓΑΡΙ, 83100 ΣΑΜΟΣ
T| 227 308 7510 E| info@samoswine.gr

● **SCAPERDAS FRÈRES**

ΓΙΑΝΝΑΚΟΧΩΡΙ, 59200 ΝΑΟΥΣΑ
T| 233 205 1100 E| info@kiryianni.gr

● **ΤΣΙΛΙΑΗΣ - ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ**

ΡΑΞΑ, 42100 ΤΡΙΚΑΛΑ
T| 210 252 4567 E| info@tsililis.gr

● **ZOINOS WINERY**

ΖΙΤΣΑ, 45500 ΙΩΑΝΝΙΝΑ
T| 265 106 6055 E| info@zoinos.gr

● **CONSORZIO DELL'ASTI DOCG**

PIAZZA ROMA, 10, 14100 ASTI AT, ITALIA
T| 39 0141 594842 E| consorzio@astidocg.it

● **LA TORRE**

STRADA ACQUI TERME, 7 14044 CASTEL
ROCCHERO (AT) – ITALY
T| 39 014 176 0139 E| info@cantinalatorre.com

● **TERRABIANCA**

LOCALITÀ TERRABIANCA, 41/BIS 2056 MANGO (CN)
T| 036 479 50041 E| info@aziendagricolaterrabianca.it

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

I. Τρόποι Παραγωγής Γλυκών Οίνων

Το σταφύλι (ως φρούτο) έχει σάκχαρα τα οποία αυξάνονται με την ωρίμαση, την υπερωρίμαση ή και την τελική αφυδάτωσή του. Για την παραγωγή γλυκών κρασιών η αύξηση των σακχάρων επιτυγχάνεται με διάφορους τρόπους, όπως καθυστερώντας τον τρύγο για να πετύχουμε υπερωρίμαση, ευγενή σήψη ή και το πάγωμα των ραγών επάνω στο κλήμα, π.χ. στα πολύ κρύα κλίματα (Eiswein). Στα πιο θερμά κλίματα, όπως στη χώρα μας, χρησιμοποιείται ευρέως η τεχνική του λιασίματος του σταφυλιού μετά τον τρύγο, που οδηγεί σε μερική αφυδάτωση και μεγαλύτερη συμπύκνωση ουσιών.

Επειδή το κρασί είναι το αποτέλεσμα της ζύμωσης του μούστου με τη βοήθεια ζυμομυκήτων που μετατρέπουν τα σάκχαρα του σταφυλιού σε αλκοόλ, εάν η ζύμωση αυτή σταματήσει, διακοπεί ή εμποδιστεί, τα σάκχαρα παραμένουν στο κρασί, οπότε αυτό έχει γλυκύτητα. Στην περίπτωση που η ζύμωση διακοπεί με την προσθήκη, στο μούστο, αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης, τότε το κρασί που προκύπτει ονομάζεται «ενισχυμένο» (fortified). Πρόκειται για πανάρχαια μέθοδο παραγωγής γλυκών οίνων υψηλής ποιότητας.

Οι βασικές κατηγορίες, οι τρόποι παραγωγής και τα γενικά χαρακτηριστικά των γλυκών κρασιών που παράγουμε στη χώρα μας έχουν ως εξής:

1) VDL (Vins de Liqueur)

Πρόκειται για μία πολύ μεγάλη κατηγορία γλυκών οίνων, με διάφορες τεχνικές οινοποίησης. Στην Ελλάδα, θα συναντήσουμε δύο βασικές υποκατηγορίες:

α) Τα **Μιστέλια (Mistelle)**, όπου πριν καν ξεκινήσει η ζύμωση του σταφυλοχυμού προστίθεται σε αυτόν σημαντική ποσότητα αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης (περίπου 15% του συνολικού όγκου του μούστου), με αποτέλεσμα ένα πολύ γλυκό κρασί, με έντονα τα πρωτογενή αρώματα του σταφυλιού, τελικό αλκοολικό τίτλο μεταξύ 15% και 22% και υπολειμματικά σάκχαρα της τάξης των 230 γραμμαρίων στο λίτρο.

β) Τους οίνους **VDN (Vins Doux Naturels — Οίνοι Γλυκείς Φυσικοί)**, όπου η αλκοόλη προστίθεται στον εν ζυμώσει μούστο περίπου στα μισά της ζύμωσης με αποτέλεσμα αυτή να διακοπεί πριν όλα τα σάκχαρα μετατραπούν σε αλκοόλ. Η προσθήκη, εδώ, του καθαρού οινοπνεύματος είναι μικρότερη απ' ό,τι στα μιστέλια, δηλαδή από 5% έως 10% του συνολικού όγκου και το κρασί που προκύπτει είναι λιγότερο γλυκό (υπολειμματικά σάκχαρα της τάξης των 135 γρ/λίτρο), δεδομένου ότι η ζύμωση είχε προχωρήσει περισσότερο). Οι οίνοι VDN παράγονται τις περισσότερες φορές από την ποικιλία μοσχάτο.

2) VND (Vins Naturellement Doux — Οίνοι Φυσικώς Γλυκείς)

Είναι η πιο διαδεδομένη μέθοδος παραγωγής γλυκών οίνων στη χώρα μας, συνήθως με απευθείας λιάσιμο των σταφυλιών για 10 – 15 μέρες. Τα σταφύλια έχουν ήδη πολλά σάκχαρα, η αφυδάτωση στον ήλιο εντείνει τη συμπύκνωση και αφού περάσουν από το πιεστήριο ξεκινά μια μακράς διάρκειας ζύμωση που σταματά με φυσικό τρόπο όταν καταθέσει τα όπλα και ο τελευταίος ζυμομύκτης αφήνοντας στο κρασί υπολειμματικά σάκχαρα (πολλά ή λίγα).

II. ΟΚΠ

Αρχικά του «Ονομασία Κατά Παράδοση» που συνοδεύουν τη λέξη Ρετσίνα, δηλαδή του πιο γνωστού παραδοσιακού κρασιού της Ελλάδας, που δικαιούται να παραχθεί μόνο στη χώρα μας, όπως συμβαίνει εδώ και πολλές χιλιετίες, πάντα με την προσθήκη ρετσινιού (ρητίνης πεύκου Pinus Halapensis).

III. ΓΛΥΚΥΤΗΤΑ ΚΡΑΣΙΩΝ

Κρασιά «ήσυχα», δηλαδή χωρίς αφρισμό	Ξηρά κρασιά	Ημίξηρα κρασιά	Ημίγλυκα κρασιά	Γλυκά κρασιά
Γλυκύτητα σε σάκχαρα ανά λίτρο (g/l)	Έως 4 g/l	Έως 12 g/l	20-75 g/l	45 g/l και πάνω

Αφρώδη ή ημιαφρώδη	Brut Nature	Extra Brut	Brut	Extra Dry (Extra Sec, Extra Seco)	Dry (Sec, Seco)	Demi Sec (Semi Seco)	Sweet (Doux, Dolce)
Γλυκύτητα σε σάκχαρα ανά λίτρο (g/l)	Έως 3 g/l	Έως 6 g/l	Έως 12 g/l	12-17g/l	17-32 g/l	32-50 g/l	50 g/l και πάνω