

ΕΞΩΤΡΕΦΕΙΑ

ΣΤΑ ΤΕΛΗ ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ, τριάντα sommeliers και ειδικοί του κρασιού από ευρωπαϊκές χώρες επισκέφθηκαν μέσα σε επτά ημέρες μεγάλο μέρος της οινοπαραγωγικής Ελλάδας, περιδιάβηκαν τους αμπελώνες της, γνώρισαν τα οινοποιεία, μίλησαν με οινολόγους και οινοποιούς και δοκίμασαν περισσότερα από 500 κρασιά από 90 οινοποιεία. Η εξαιρετική αυτή πρωτοβουλία του ελληνικής καταγωγής sommelier Ευάγγελου Πάττα, σε συνεργασία με τον Σύνδεσμο Ελληνικού Οίνου –πρωτοστατούσης της υπεύθυνης διεθνών σχέσεων Σοφίας Πέπερα– και με την υποστήριξη του Enterprise Greece, φαίνεται πως μερικούς μήνες μετά αποδίδει καρπούς. Sommeliers και sommelières διαφόρων εθνικοτήτων, η συντριπτική πλειονότητα των οποίων είναι head sommeliers σε εστιατόρια της Γερμανίας, της Δανίας, της Ισπανίας, της Αυστρίας, της Πορτογαλίας, της Ολλανδίας, της Λετονίας, της Σουηδίας και του Λουξεμβούργου, με ένα, δύο και τρία αστέρια Michelin στο ενεργητικό τους –38 συνολικά–, μιλούν πλέον για το ανεξίτηλο ίχνος που τους άφησε αυτό το ταξίδι. Έχουν μάλιστα δημιουργήσει ένα group chat όπου μοιράζονται –μεταξύ άλλων– ετικέτες ελληνικών κρασιών τα οποία ανακαλύπτουν στις πόλεις τους. Αυτοί οι νέοι πρεσβευτές του ελληνικού οίνου μεταφέρουν στους συναδέλφους και στους πελάτες τους τις γνώσεις που αποκόμισαν και το συναίσθημα που τους προκάλεσε η γνωριμία με το κρασί της χώρας μας.

**«ΔΕΙΞΤΕ
ΟΤΙ ΕΧΕΤΕ
ΚΑΤΙ ΠΟΥ
ΔΕΝ ΕΧΕΙ
ΚΑΝΕΝΑΣ
ΑΛΛΟΣ»**

Συναντήσαμε έξι καταξιωμένους sommeliers από αστεράτα ευρωπαϊκά εστιατόρια, που μας μίλησαν για το ελληνικό κρασί και μας διαβεβαίωσαν ότι θα συμβάλουν στη διάδοσή του.



**NANCY
GROSSMANN**
Chef Sommelière,
Rutz (GUIDE MICHELIN ★★★),
Βερολίνο, Γερμανία

«Ομολογώ ότι έχω πια μια διαφορετική σύνδεση με το ελληνικό κρασί. Αυτό το άψογα οργανωμένο ταξίδι μού έδωσε την ευκαιρία. Όλοι οι παραγωγοί που συναντήσαμε ήθελαν να μοιραστούν μαζί μας τη φιλοσοφία πίσω από τα κρασιά τους, να μας δείξουν πώς το κάθε ένα από αυτά συνδυάζεται με την τοπική κουζίνα. Γνώρισα τους οινοποιούς, δοκίμασα τις αυθεντικές, γηγενείς ποικιλίες, που αποτελούν και τη μεγάλη δύναμή τους. Απόλαυσα το Ξινόμαυρο σε διαφορετικές εκδοχές από εκείνες που ήδη ήξερα, γνώρισα τα διαφορετικά στίλ του Σαββατιανού και των κρητικών κρασιών. Κατάλαβα γιατί τα Ασύρτικα της Σαντορίνης είναι τόσο υψηλόβαθμα. Ένωσα πόση ζέστη έχει το νησί, πόσο μπορεί να στρεσαριστούν υδατικά τα αμπέλια. Πρέπει να πω ότι για εμάς είναι πολύ σημαντικό να καταλαβαίνουμε την ετικέτα, να μαθαίνουμε την ποικιλία και

το οινοποιείο, από πού προέρχεται το κρασί. Τα ονόματα των ποικιλιών μάς δυσκολεύουν, αλλά βρίσκουμε τον τρόπο να τα προφέρουμε, φτάνει οι ετικέτες να είναι κατανοητές. Οι πληροφορίες αυτές είναι πολύ χρήσιμες επίσης για τους πελάτες, βοηθούν ένα κρασί να αποκτήσει διεθνή αναγνώριση. Τα τελευταία χρόνια ο κόσμος ενημερώνεται και εκπαιδεύεται γύρω από το κρασί, θέλει όμως να μάθει κάτι

παραπάνω και να εμπνευστεί. Εμείς ήδη, μετά το ταξίδι στην Ελλάδα, συμπεριλάβαμε το Νυχτέρι 2020 Χατζηδάκη στο pairing μας. Το συνδυάζουμε με καβούρι αρωματισμένο με γάρο καραβίδας και σερβρισμένο με καπνιστό εκχύλισμα φυκιού Kombu, με πράσινες άγουρες φράουλες, που μετά από επεξεργασία ενός έτους έχουν γίνει τουρσί, και με χαβιάρι οξύρρυγχου ωριμασμένο για 11 μήνες».

«Γνώρισα τα διαφορετικά στίλ του Σαββατιανού»



SHAHZAD TALUKDER

Head Sommelier, Atelier (GUIDE MICHELIN ★★),
Bayerischer Hof, Μόναχο, Γερμανία


level κρασιών, δεδομένου ότι συνδυάζει την καλή ποιότητα με την προσιτή τιμή. Δυστυχώς, οι Γερμανοί έχουν στο μυαλό τους την παλιά εικόνα του ελληνικού κρασιού. Η νέα, ποιοτική προσέγγισή του από την ελληνική οινοποιία είναι πολύ πρόσφατη σε σχέση με άλλες χώρες. Οι πελάτες μας αντιμετωπίζουν με σεβασμό το φαγητό και το wine pairing. Όλοι αναζητούν την ποιότητα, ενώ πολλοί επιζητούν μια νέα γευστική εμπειρία. Τους ενδιαφέρει το προϊόν αυτό καθαυτό και θέλουν να καταλάβουν τι το καθιστά ποιοτικό. Τους ενδιαφέρει επίσης η καλή σχέση ποιότητας-τιμής. Ας μην ξεχνάμε ότι οι τιμές των κρασιών σε πολλές παραδοσιακά ποιοτικές οινοπαραγωγικές περιοχές έχουν γίνει εξωπραγματικές και ότι ο καταναλωτής θέλει ένα καλό κρασί σε τιμή που να μπορεί να αντιμετωπίσει. Αυτό που κατά τη γνώμη μου μπορεί να αποτελέσει μεγάλη ευκαιρία για το ελληνικό κρασί είναι το ότι η κλασική ευρωπαϊκή κουζίνα –γαλλική και γερμανική– μπορεί να συνδυαστεί άριστα με τα ελληνικά κρασιά – Ασύρτικο με αστακό και γαρίδες, Ξινόμαυρο με κίτρινες φακές μαριναρισμένες με sherry, μανιτάρια και γλυκό ψωμί, Σαββατιανό με λευκά σπαράγγια και πατάτες με sauce Hollandaise».

«Αυτή η γεμάτη ελληνικά κρασιά εβδομάδα, η γνωριμία με τους ανθρώπους που τα παράγουν, η κατανόηση των διαφορετικών προσεγγίσεών τους, καθώς και οι γευστικοί συνδυασμοί με την τοπική κουζίνα θα μείνουν αξέχαστα σε όλους μας. Με εντυπωσίασε η πολυπλοκότητα των ελληνικών κρασιών και δεν υπάρχει αμφιβολία ότι η μεγάλη δύναμή τους κρύβεται στις γηγενείς ποικιλίες. Η συμβουλή

μου είναι να ακολουθήσετε το μονοπάτι της ποιότητας και να δείξετε στον κόσμο τα μονοποικιλιακά κρασιά σας – τα blends και οι διεθνείς ποικιλίες είναι για ευρεία κατανάλωση και την τοπική αγορά. Το Ξινόμαυρο μπορεί να ανταγωνιστεί το Barolo, ενώ το Ασύρτικο, με την υψηλή του οξύτητα, το Riesling. Το δε Σαββατιανό μπορεί να αποτελέσει κλειδί για νέα μερίδια αγοράς στον τομέα των entry

«Το Ξινόμαυρο μπορεί να ανταγωνιστεί το Barolo»

FAMILIA
TORRES

Desde  1870

A FAMILY BEYOND SUSTAINABILITY

Our legacy is taking care of the planet for future generations



Miguel and Mireia Torres with Miguel A. Torres,
3rd and 4th generation in the Priorat



INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION

Discover more about our Torres & Earth Program

THANK YOU TO ALL WINE PROFESSIONALS FOR CHOOSING FAMILIA TORRES AS
“THE WORLD’S MOST ADMIRED WINE BRAND 2022”

– DRINKS INTERNATIONAL –



WWW.TORRES.ES



Αποκλειστικός εισαγωγέας **GENKA** Εμπορική Α.Ε.
Κριεζώτου 1 Αθήνα, Τ. 210 52 78 500
www.genkacomm.gr

Τηλέφωνο Παραγγελιών
211 444 444 4
www.cellier.gr





**ANDREA
SALA**
Head Sommelier,
Geranium
(GUIDE MICHELIN ★★★),
Κοπεγχάγη, Δανία

«Η Ελλάδα είναι μια χώρα με ποικιλομορφία, η οποία αντικατοπτρίζεται και στα κρασιά της. Έμαθα πολλά σε σχέση με το πού οφείλουν τα χαρακτηριστικά τους τα ελληνικά κρασιά και για τον συνδυασμό τους με το τοπικό φαγητό. Αυτό το ταξίδι μάς έκανε πρεσβευτές τους. Εάν ακολουθήσουν και άλλα, με άλλους sommeliers, η γνώση γύρω από τον ελληνικό οίνο θα εξαπλωθεί. Το κλειδί για την επιτυχία και στην οινοποίηση είναι η αυθεντικότητα, η ταυτότητα, η μοναδικότητα. Και τα ελληνικά κρασιά είναι μοναδικά. Θα ήταν κρίμα να δει κανείς όλες αυτές τις γηγενείς ποικιλίες να υποχωρούν μπροστά στην τάση της αγοράς για αντίστοιχες διεθνείς. Μελέτησα με ενδιαφέρον τα blends των ελληνικών ποικιλιών

με διεθνείς, αλλά κρασιά σαν αυτά δεν θα είχαν θέση στο εστιατόριό μας, δεδομένου ότι η φιλοσοφία μας έχει στον πυρήνα της την αυθεντικότητα. Έχουμε ήδη κάποια ελληνικά κρασιά στην πολύ εκτεταμένη λίστα μας –Σαντορίνη, Σκλάβος, Οικονόμου, Θυμιόπουλος–, τα οποία διαθέτουν τα χαρακτηριστικά που αναζητάμε. Μπορεί να υπάρχει μια δυσκολία στην αρχή, λόγω της γλώσσας, αλλά, όταν αυτή ξεπεραστεί, δεν μπορεί παρά τα αποτελέσματα να είναι θετικά. Το συντριπτικά μεγαλύτερο ποσοστό των πωλήσεών μας γίνεται στο wine & non-alcoholic pairing – όχι στις φιάλες ή στο by the glass. Στο pairing, άλλωστε, παρουσιάζουμε πιο ιδιαίτερα κρασιά, ενδεχομένως λιγότερο γνωστά ή

εδραιωμένα. Όμως και σε αυτή την περίπτωση αναζητούμε τη σωστή ισορροπία ανάμεσα σε αυτό που γευστικά πιστεύουμε ότι ταιριάζει και σε αυτό που θα απολαύσει ο πελάτης. Δεν μπορούμε να αποτύχουμε στην αποστολή μας, που είναι να δημιουργήσουμε μια εξαιρετική εμπειρία για εκείνους που μας προτιμούν. Αυτό που έχει ενδιαφέρον είναι ότι, όταν οι πελάτες μας επιστρέφουν από διακοπές στην Ελλάδα, θυμούνται τη θάλασσα και το φαγητό, αλλά όχι το κρασί. Δεν φέρνουν πίσω την οινική εμπειρία. Αντιθέτως, δεν υπάρχει ούτε ένας που να γυρίζει από την Ιταλία και να μη μας ζητά να συνδυάσει το φαγητό του με κάποιο από τα κρασιά που δοκίμασε στις διακοπές του».

«Με εντυπωσίασε η ποικιλομορφία των ελληνικών κρασιών»



ΚΤΗΜΑ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ

Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟΥ ΣΕ ΜΙΑ ΦΙΑΛΗ



www.arvanitidis-estate.gr

«Νιώθω μεγάλη υπερηφάνεια που κατορθώσαμε μαζί με τον ΣΕΟ, μετά από πολύ κόπο, να πραγματοποιήσουμε αυτό το ταξίδι, που εντυπωσίασε και εκπαίδευσε τους συμμετέχοντες. Όπως είπε και μια sommelière, “μας άνοιξε τα μάτια”. Πράγματι, λειτούργησε σε πολλά επίπεδα: οι sommeliers βρέθηκαν μπροστά σε μια ποιότητα που δεν περίμεναν, παρότι ήξεραν ότι το ελληνικό κρασί έχει εξελιχθεί, επισκέφτηκαν τους αμπελώνες, μύρισαν τον αέρα, γνώρισαν τους ανθρώπους και την τοπική κουζίνα. Και, βέβαια, ήταν η πρώτη φορά που sommeliers αυτού του επιπέδου ταξίδεψαν μαζί. Οι άνθρωποι που πίνουν κρασί αναζητούν τη νέα εμπειρία και επιζητούν τη γνώση. Η αγορά έχει αλλάξει, ο κόσμος είναι έτοιμος να πει κρασιά που αντιπροσωπεύουν τη νέα εικόνα του ελληνικού οίνου και η ευκαιρία είναι μεγάλη για τη χώρα μας. Το ελληνικό κρασί θα πάει μπροστά με συμμάχους την ποιότητα, την προσωπικότητα και τη φιλοσοφία του κάθε οινοποιού – μικροί και μεγάλοι εκπρόσωποι του χώρου πρέπει να συμφωνήσουν σε αυτόν τον στόχο. Η ποιότητα του ελληνικού κρασιού καλπάζει και η σχέση ποιότητας-τιμής είναι αυτή τη στιγμή μία από τις πιο ισορροπημένες της Ευρώπης. Ο μέσος καταναλωτής κρασιού στη Γερμανία από ελληνικό κρασί γνωρίζει μόνο τον ημίγλυκο και τη φθηνή Μαυροδάφνη, κρασιά μιας άλλης εποχής. Δεν ξέρει τίποτα για τη σύγχρονη ελληνική οινοποιία. Κρατάμε λοιπόν το



EVANGELOS

PATTAS

Ιδιοκτήτης και Chef Sommelier
Délíce (GUIDE MICHELIN ★),
Στουτγάρδη, Γερμανία

Αντιπρόεδρος
της γερμανικής Ένωσης
Sommeliers (2002-2013)

μέλλον στα χέρια μας. Βρισκόμαστε στο ξεκίνημα μιας μακράς διαδρομής, ουσιαστικά τρέχουμε έναν μαραθώνιο και πρέπει να εκπαιδευτούμε. Έχουμε άξιους ανθρώπους, φιλοξενία, εξαιρετικό φαγητό, καλά εστιατόρια που σέβονται το ελληνικό κρασί, αλλά η αλλαγή πρέπει να γίνει και στις ταβέρνες όπου πηγαίνουν οι τουρίστες. Τα χαμηλής ποιότητας κρασιά πρέπει να απαξιωθούν και οι επισκέπτες μας να μπορούν να βρίσκουν

παντού κρασιά οικονομικά, αλλά καλής ποιότητας. Οι εστιάτορες πρέπει να προωθούν με καμάρι τους καλούς παραγωγούς της περιοχής τους. Χρειαζόμαστε μικρές λίστες κρασιών που έχουν γίνει με αγάπη. Ήρθε η ώρα να στηρίξουμε την ποιότητα και να αλλάξουμε τις αντιλήψεις μας. Όπως είμαστε υπερήφανοι για το φαγητό που σερβίρουμε, πρέπει να είμαστε υπερήφανοι και για το κρασί που βρίσκεται πάνω στο τραπέζι».

*«Η ευκαιρία είναι μεγάλη,
κρατάμε το μέλλον στα χέρια μας»*

T-OINOS

δημιουργώντας κρασιά του Αιγαίου

Το T-OINOS και τα 130 στρέμματα των ιδιόκτητων βιολογικών αμπελώνων του, στα 450 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, παλεύει με τα στοιχεία στην Τήνο για να δημιουργήσει μια σειρά κρασιών που αποτελεί παράδειγμα του μοναδικού του περιβάλλοντος, μίας περιοχής διάσπαρτης με τεράστιους γρανιτικούς βράχους σε ένα σαν φεγγάρι, τοπίο.

Με έντονο χαρακτήρα και πολυπλοκότητα, τα κρασιά του T-OINOS είναι το προϊόν του οράματος, του πάθους και της αφοσίωσης του Αλεξάνδρου Αβατάγγελου και του Gerard Margeon οι οποίοι το 1999, με στόχο να δημιουργήσουν τη βιώσιμη ανάπτυξη της περιοχής, αναγέννησαν τον, μέχρι τότε εγκαταλελειμμένο για αιώνες, αμπελώνα στα Στεγαστά, της Τήνου.

Ο καινοτόμος κλασικισμός του Master Vigneron Stephane Derenoncourt, σε συνδυασμό με τις ομάδες αμπελουργίας και οινολογίας, με επικεφαλής τον Μιχάλη Τζανουλίνο και το Θάνο Γεωργιλιά, έχουν δημιουργήσει τη σειρά κρασιών Clos Stegasta - από Ασύρτικο και Μαυροτράγανο - των οποίων η ακρίβεια και η καθαρότητα συνδυάζονται με την εκφραστικότητα, τη σπάνια ταυτότητα και την ενέργεια, άρρηκτα συνδεδεμένα με το δραματικό terroir από το οποίο προέρχονται.

«Η δοκιμή αυτών των κρασιών είναι ένα πραγματικό ταξίδι ανακάλυψης» λέει ο Jacques Perrin, ιδρυτής του διάσημου Ελβετικού Club des Amateurs de Vins Exquis, φανατικός υποστηρικτής. «Υπάρχει κάτι απολύτως απίστευτο στο T-OINOS. Τα βουνά, οι απόκρημνες πεζούλες, ο αλμυρός άνεμος και η ηλιοφάνεια, όλα μαζί δημιουργούν ένα μοναδικό περιβάλλον.»

Οι δύο δεκαετίες υψηλής επένδυσης, σχεδιασμού, σχολαστικής προσοχής στη λεπτομέρεια δημιούργησαν κρασιά που απέσπασαν διθυραμβικές κριτικές και βαθμολογίες στην Ελλάδα και το εξωτερικό όπως οι 18.5 βαθμοί της Julia Harding MW για τα Clos Stegasta Rare (Ασύρτικο και Μαυροτράγανο) του 2018 και κορυφαία τα σχόλια του James Suckling για «κρασιά πραγματικά εξαιρετικά... που βάζουν την Ελλάδα στη διεθνή σκηνή των fine wines», τα οποία αποτυπώθηκαν στην πολύ υψηλή βαθμολογία όλων των κρασιών του T-OINOS με σημαντικότερη τους 98 βαθμούς του Clos Stegasta Mavrotragano Rare 2019.



Clos Stegasta Mavrotragano 2020

«Είναι τόσο εύγευστο και νόστιμο, με μια αισθησιακή αλληλουχία από πιπέρι, πάπρικα, σχιστόλιθο, σκούρα δαμάσκηνα, βιολέτες, μούρα και αποξηραμένα βότανα. Πολύ λεπτές τανίνες σαν πούδρα.

Μέτριο σώμα, με ζωντανά φρούτα, που υπογραμμίζονται από ένα πιπεράτο τελείωμα. Το γρανιτένιο έδαφος βγαίνει προς τα έξω. Σφιχτό στο τέλος. Πίνεται ή διατηρείται»

James Suckling, 95 βαθμοί

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΓΙΩΡΓΟΣ ΒΛΟΚΑΚΗΣ



www.toinos.com



**ΑΙΤΟΡ
ΜΑΙΖΤΕΓΚΙ
AGUIRREBEÑA**
Head Sommelier, Azurmendi
(GUIDE MICHELIN ★★★),
Larrabetzu, Ισπανία

«Το ταξίδι αυτό ήταν για μένα ένα από τα πιο ενδιαφέροντα οινικά ταξίδια που έχω κάνει. Ήρθα σε επαφή με διαφορετικούς παραγωγούς από όλη την Ελλάδα, ανθρώπους με διαφορετικές νοοτροπίες και άλλη φιλοσοφία. Θέλησα να γνωρίσω

όλες τις ποικιλίες, τα είδη κρασιού, την ιστορία τους. Η Ελλάδα και οι τοπικές ποικιλίες έχουν μεγάλο ενδιαφέρον, γιατί υπάρχει ποικιλομορφία και μοναδικότητα. Αυτό είναι κάτι που πρέπει να τονιστεί: έχετε κάτι που δεν διαθέτει κανείς άλλος.

Cabernet Sauvignon, Syrah και Chardonnay μπορεί να βρει κανείς παντού, αλλά Ασύρτικο, Ξινόμαυρο και Μαλαγουζιά όχι. Επίσης, από τις ίδιες αυτές ποικιλίες προκύπτουν πολλά διαφορετικά είδη κρασιών – όπως το Vinsanto και τα orange. Τα λευκά κρασιά θεωρώ ότι βρίσκονται σε υψηλότερο επίπεδο από τα ερυθρά, τα οποία χρειάζονται χρόνο στη φιάλη ώστε να εξελιχθούν. Το Ξινόμαυρο είναι το Nebbiolo της Μεσογείου, αλλά δεν είναι εύκολο να το απολαύσει κανείς νέο. Εμείς στο εστιατόριό μας θέλουμε να συστήνουμε στους πελάτες μας μικρούς παραγωγούς και ξεχωριστά κρασιά, και έχουμε ήδη ένα ελληνικό στο wine raising μας: Χατζηδάκη με baby γαρίδες. Επειδή όμως είμαστε οινοπαραγωγική χώρα, είναι πολύ δύσκολο να πουλήσουμε άλλο κρασί πέρα από ισπανικό και γαλλικό. Οι ελληνικές ετικέτες είναι λίγες στις λίστες των εισαγωγέων και η πρόσβαση στην ισπανική αγορά είναι δύσκολη ακόμα και για τα ιταλικά και τα πορτογαλικά κρασιά. Θέλω παρ' όλα αυτά να συστήσω την ποικιλομορφία των ελληνικών κρασιών και τους Έλληνες παραγωγούς στους πελάτες μας και σε αυτό βοηθάει το ότι η σχέση ποιότητας-τιμής τους είναι πολύ καλή. Οι sommeliers είμαστε ο τελευταίος κρίκος της αλυσίδας πριν από τον πελάτη. Είναι σημαντικό να καταλαβαίνεις το κρασί που προτείνεις και να πιστεύεις σε αυτό».

*«Τα ελληνικά κρασιά έχουν
πολύ καλή σχέση ποιότητας-τιμής»*



TROUPIS WINERY

www.troupiswinery.gr

**Taking Moschofilero
to the limits.**



**All the expressions
of Moschofilero.**

crunk® design



Fteri, Mantinea, Tripolis
+30 2710 411 434
sales@troupiswinery.gr

Distributor : Trinity Wines

ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑ

«**Το οινικό αυτό ταξίδι ήταν ένα από τα πιο απαιτητικά που έχω κάνει!** Ξυπνούσαμε στις 7 το πρωί, επιστρέψαμε τα μεσάνυχτα και δοκιμάσαμε περισσότερα από 500 κρασιά. Τώρα, βέβαια, καταλαβαίνω απολύτως τι συμβαίνει και τι αλλάζει στην οινική Ελλάδα. Εάν ρωτήσετε τους Γερμανούς τι ξέρουν για το ελληνικό κρασί, θα σας μιλήσουν για τη ρετσίνα και τα κρασιά της Σάμου. Η Ελλάδα όμως έχει και Ασύρτικο και Αγιωργίτικο και τόσες άλλες ποικιλίες, έχει λευκά και ερυθρά κρασιά που πρέπει να τα μάθουν! Η αγορά κινείται από τη βάση, ας μην το ξεχνάμε. Τα πιο σημαντικά βήματα στην πρόωθηση του κρασιού είναι το μάρκετινγκ, το εμπορικό δίκτυο και οι ετικέτες. Οι τελευταίες πρέπει να “μιλάνε”, να δίνουν πληροφορίες για την προέλευση του κρασιού, για τον παραγωγό, για την εταιρεία, για το πού βρίσκεται το οινοποιείο... Σημασία βεβαίως έχει και η καλή σχέση ποιότητας-τιμής. Κατά τη γνώμη μου, ο πολύς κόσμος πρέπει να ξεκινήσει να μιλάει θετικά για το ελληνικό κρασί στο σύνολό του. Πρέπει να υπάρξει μια αλλαγή της εικόνας του από τη βάση της

πυραμίδας. Και για να γίνει αυτό, οφείλετε να ξεκινήσετε από τα σούπερ μάρκετ, τις μικρές κάβες και τα μικρά εστιατόρια. Πρέπει οι άνθρωποι των εμπορικών δικτύων σας να οργώσουν, για παράδειγμα, μια μεγάλη χώρα όπως

η Γερμανία από τη μία άκρη ως την άλλη, πουλώντας κρασί. Με την προϋπόθεση ότι αυτό είναι ποιοτικό. Προφανώς το μάρκετινγκ θα διαφέρει ανάλογα με το κρασί, αλλά και τα πιο οικονομικά πρέπει να είναι ποιοτικά».

«Πρέπει να υπάρξει αλλαγή της εικόνας του κρασιού από τη βάση»



PAULA BOSCH

**Wine consultant & Wine writer –
η πρώτη Γερμανίδα sommelière**



Συνεχίζουμε την ιστορία και κάνουμε την κληρονομιά «Κτήμα μας»



Από τον ιστορικό μοναστηριακό αμπελώνα «Μεγάλη Άμπελος», με θέα το φαράγγι του Βουραϊκού

Αναζητήστε τώρα τους οίνους Κτήμα Μέγα Σπήλαιο για το εορταστικό σας τραπέζι!

www.megaspileo.gr