

drink

2
0
1
7

Pink

Rosé Wine Extravaganza
by Oenorama

21-05-17, Athens Hilton





Τοημήστε το ροζέ και διαλέξτε εκείνα



2





που σας ταιριάζουν καλύτερα!



3

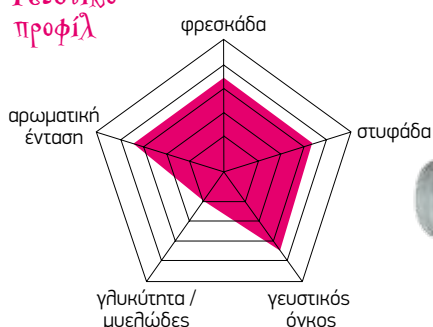




14-18h Αγιωργίτικο της Γαίας 2016

Μεσογειακού χαρακτήρα ροδί-φραουλί, το 14-18h έχει έντονο χρώμα, με υποδειγματική λαμπρότητα και διαύγεια, που θυμίζει ηλιόλουστη Ελλάδα. Η πεντακάθαρη μύτη του παραπέμπει μάλλον σε λευκό κρασί. Ωστόσο, είναι συμπαγής και σύνθετη, με πολύ φρούτο, σε ανθώδες φόντο και εκφράζει άψογα το αγιωργίτικο. Στην πορεία αλλιάζει, όντας από τα λίγα ροζέ που εξελίσσονται αρωματικά στο ποτήρι, συμπληρώνοντας τον αρωματικό καμβά με νύξεις βοτάνων. Στο ζωηρό στόμα είναι αρκετά στυφό και λίγο πικάντικο. Εκεί το αγιωργίτικο δείχνει τα δόντια του και την προέλευσή του, τα ημιορεινά – ορεινά της Νεμέας, με ταννίνες και οξύτητα που δομούν ένα έντονο σύνολο για μνημένους. Ένα ροζέ ράτσας, που γαστρονομικά θα ταιριάξει με ό,τι και ένα κρασί από ασύρτικο, λέγοντας «ναι» σε πολλές προκλήσεις.

Γευστικό
προφίλ



Καλοδομημένο και Εκφραστικό (#1)



ΓΑΙΑ
ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

ΓΑΙΑ
ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

ΠΓΕ Πελοπόννησος

100% Αγιωργίτικο

13,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

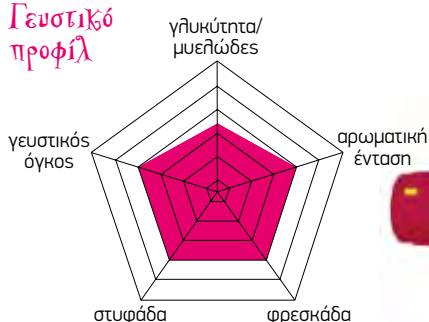
www.gaia-wines.gr

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

2 Roses Rira

Έντονα λαμπερό και ελκυστικά τριανταφυλλί, το 2 Roses θυμίζει αρωματικά βότανα, μικρά κόκκινα φρούτα, άγουρα μούρα και τριαντάφυλλο στη φινετσάτη και σύνθετη μύτη του. Στο στόμα συνδυάζει φρεσκάδα, όγκο και ταννίνες, όλα δοσμένα με άκρως καλοκαιρινή διάθεση, που κάνει το κρασί στυλάτο και ευπρόσιτο. Ένα ροζέ, όπως θα έπρεπε να είναι πολλά ροζέ: με πολύ στυλ, όποια κι αν είναι η προέλευσή του. Γιατί πρωτίστως τα ροζέ είναι στυλ. Με αυτήν την αρετή ως εξάρχουσα, το 2 Roses καταναλώνεται καλύτερα σκέτο, με αποδέκτες όσους αναζητούν ένα σοβαρό κρασί ως απεριτίφ. Ωστόσο, θα τα βγάλει πέρα με λαχανοντολμάδες με αυγολέμονο, έως και με τηγανητό καλαμάρι. Απολαυστικό θα είναι και με αλατισμένους ξηρούς καρπούς καλής ποιότητας ή δίπλα σε σκληρά και αλμυρά κίτρινα τυριά. (Σε σκουρόχρωμη φιάλη για προστασία).

Γευστικό
προφίλ



Στυλάτο και Καλοφτιαγμένο (#3)



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
RIRA

ΠΓΕ Πελοπόννησος

90% Γρενάς ρουζ,
10% Σιρά

13,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- ✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

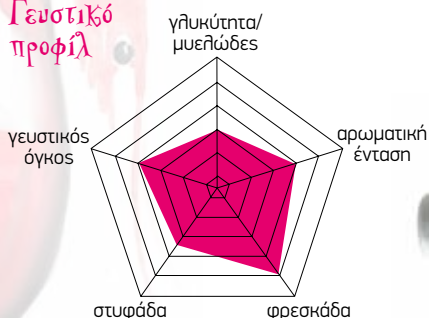
www.rira.gr



4-6h Αγιωργίτικο της Γαίας 2016

Ροζέ σομόν, με τριανταφυλλί αποχρώσεις, το 4-6h (με ονομασία από τις ώρες που διαρκεί η εκχύλιση) κυριολεκτικά λάμπει στην όψη. Είναι ένα μεσογειακό κρασί της ανοιχτόχρωμης σχολής ροζέ, σε αντίθεση με το μεγάλο αδελφάκι του, 14-18h. Φρουτώδης η μύτη, με έντονα και διαπεραστικά αρώματα άγουρων φρούτων, όπως κορόμηλο και μήλο της ποικιλίας Pink Lady, δεν χάνει την παιδικότητά της, κάνοντας νύξεις μαλλιού της γριάς. Το τραγανό και ζωντανό στόμα του 4-6h ισορροπεί με το αλκοόλ του και ξυπνά τον ουρανίσκο από όποια χειμερία νάρκη, προς γαστρονομικές επιδρομές διαφόρων ειδών και ποιοτήτων. Το δε βελούδινο και στρογγυλό τελείωμά του είναι ένα έξτρα προτέρημα, για δυνατά γευστικά παιχνίδια, με εδέσματα μπουφέ, αλλιά και τραπέζιού εστιατορίων. Προτείνονται αυτά της ασιατικής κουζίνας, για όσους δεν αποζητούν γλυκύτητα, αλλά φινέτσα στο κρασί τους.

Γευστικό
προφίλ



Νέο και Ωραίο (#1)



ΓΑΙΑ
ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

ΓΑΙΑ
ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

ΠΓΕ Πελοπόννησος
100% Αγιωργίτικο
13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυσεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

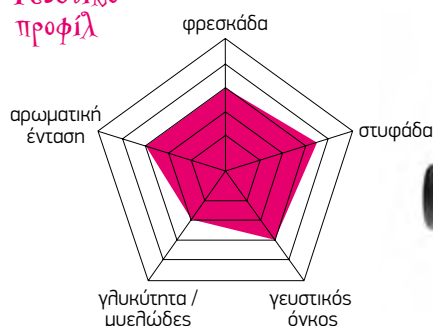
www.gaia-wines.gr

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

9 Ροζέ Muses Estate 2016

Το 9 Ροζέ εμπνέεται από τις 9 μούσες και... εμπνέει. Δεν έρχεται εξ ουρανού, όπως η Ουρανία, αλλά από το Κτήμα Μουσών. Ερωτεύσιμο σαν την Ερατώ, αφού διαθέτει την καλή όψη της Καλλιόπης, έχει λαμπερό κερασί χρώμα. Η μάλλον οινώδης μύτη του θυμίζει άγουρο αχλάδι, ρόδι και αηθαλή βότανα, όταν ανθίζουν οσάν τη θάλεια. Το ξηρό, ελαφρύ στόμα τέρπει με την έντονη οξύτητά του όπως η Ευτέρπη. Με τη χάρη της Τερψιχόρης και Βουνησία ρώμη (λόγω ορεινής καταγωγής!), γέρνει χορευτικά προς τα κόκκινα κρασιά. Πίνοντάς το ίσως ληχθούν πολλά τραγούδια, όσα αυτά της Πολύμνιας, αλλά χωρίς το μένος της Μελομένης, τουλάχιστον αν καταναλωθεί λελογισμένα. Σίγουρα πάντως θα δοξάσει μεγάλη γκάμα φαγητών του καθημερινού ελληνικού τραπέζιού, με κλέος ανάλογο μιας Κλειούς.

Γευστικό
προφίλ



«Εύμουσο» και Αρρενωπό (#2)



Κτήμα Μουσών



ΚΤΗΜΑ
ΜΟΥΣΩΝ

ΠΓΕ Θήβα
80% Σιρά,
20% Μούχαρο
12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυσεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.musesestate.com



Άδολη Γης Αντωνόπουλου Ροζέ 2016

Διαυγέστατο και αρκετά λαμπερό, το σκουρόχρωμο ροζέ Άδολης Γης έχει βιολετί απόχρωση. Χωρίς «φωνακλού» μύτη, όπως άλλα ροζέ, που πονηρά θέλουν να εντυπωσιάσουν είναι πράγματι άδολο, και έχει αξιοθαύμαστα σύνθετα αρώματα. Λευκόσαρκα ροδάκινα, αλλιά και ώριμη φράουλα, βύσσινο και κόκκινα φρούτα του δάσους, το φέρνουν αρωματικά προς τα κόκκινα κρασιά, εκφράζοντας καλά τις ποικιλίες του. Το στόμα είναι εξαιρετικά ισορροπημένο και έντονα φρουτώδες, στα όρια του ημίξηρου, με μπόλικά υπολειπόμενα σάκχαρα. Είναι έτσι ευχάριστο, νόστιμο και απολαυστικό, γιατί η γλυκύτητα ισορροπεί με στυφάδα και οξύτητα, που κάνουν τη δομή καλοφτιαγμένη. Αρκετό το φρούτο έως το τελείωμα, παραμένει και στη μακρά επίγευση. Επιδόρπιο κρασί, αλλιά ικανό και πηλά σε αλμυρά πιάτα με κάποια γλύκα.

Γευστικό προφίλ



Αρμονικό και Σημαντικό (#4)



www.antonopoulosvineyards.com



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ

ΠΓΕ Αχαΐα
55% Σιρά,
45% Καμπερνέ σοβινιόν
13% vol

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

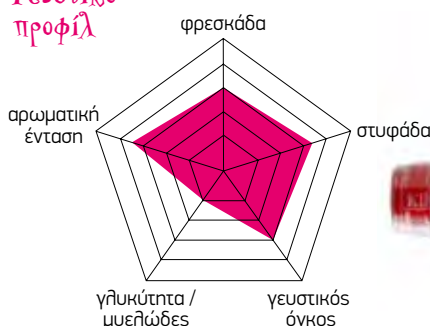
- ✓ Κρυοεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

Ακακίες 2016

Οι Ακακίες Κυρ-Γιάννη είναι ένα απολαυστικό στην όψη, έντονο χρωματικά λαμπερό κρασί, που κερδίζει τον οινόφιλο σε κάθε επίπεδο. Μαύρα κεράσια και αγριοφράουλες, μαζί με νύξεις λιαστής ντομάτας συνθέτουν ένα έντονο και αφοπλιστικό οσφρητικό σύνολο. Στο ίδιο μοτίβο και γευστικά, το κρασί κινείται σε επίπεδα υψηλής ποιότητας. Ο συνδυασμός φρεσκάδας και μεστότητας ξαφνιάζει, γιατί είναι ξέφρενος, καθώς χτίζεται στο ζωηρό, σφριγηλό και ξηρό χαρακτήρα του κρασιού, που ποτέ δεν γίνεται τραχύ. Ούτε καν στην επίγευση, που και αυτή παραμένει μαλακιά και ευχάριστη. Έτσι, το ροζέ αυτό έχει δύναμη που θα το βγάλει παλικάρι με πιάτα όπου πολλά ροζέ θα ήταν ανεπαρκή. Βρίσκεται τόσο κοντά στα ερυθρά, όσο και στα πλούσια λευκά κρασιά και αναζητά φρικασέ και άλλα πιάτα με αυγολέμονο, λαδερά, γαρδούμπες κ.ά.

Γευστικό προφίλ



Μεστό και Δυναμικό (#3)



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

ΠΟΠ Αμύνταιο
100% Ξινόμαυρο
12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυοεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.kiryianni.gr

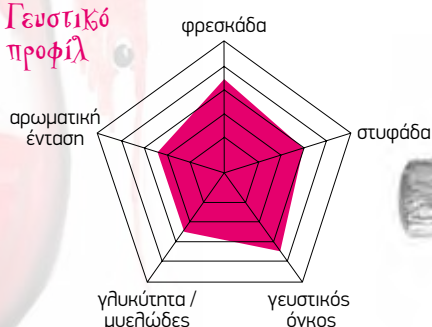


Ακακίες Sparkling 2016

Ανοιχτό τριανταφυλλί. Λαμπερά διαυγές. Οπτικά απολαυστικό. Έντονα αφρίζον. Οσφρητικά ενδιαφέρον. Αρχικά εκρηκτικό. Εντελώς καθαρό. Ιδιαίτερα φραουλένιο. Ευρύτερα φρουτώδες. Συνάμα ανθώδες. Γλυκά αρωματικό. Γευστικά φρέσκο. Πυκνά ελαφρύ. Ελαφρά πυκνό. Διαπεραστικά αναζωογόνο. Απρόσμενα ογκώδες. Κομψά σφριγηλό. Κάπως ιταλο-γαλλικό. Σαφώς ελληνικό. Ελαφρώς γλυκίζον. Αρκετά διαρκές. Αποτελεσματικά προδόρπιο. Πειραματικά φαγητού. Ξεκάθαρα επιδόρπιο. Σίγουρα πολυδιάστατο. Βεβαίως ευκολόπιτο. Οπωσδήποτε έξυπνο. Συνεχώς επιθυμητό. Εύκολα προσιτό. Πάντοτε ασπροπρόσωπο. Ποτέ αρκετό!

Αεράτο και Γελαστό (#6)

Γευστικό
προφίλ



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

ΚΤΗΜΑ
ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

ΠΟΠ Αμύνταιο

100% Ξινόμαυρο

11,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Άλλη: Charmat

www.kiryianni.gr

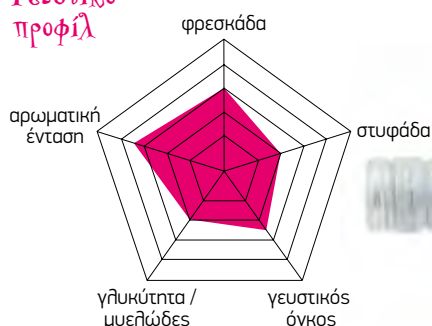
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

7

Άκρες Ροζέ Σκούρας 2016

Λαμπερό τριανταφυλλί, το Άκρες ροζέ ξεκινά με αρώματα τριαντάφυλλου, προδίδοντας το μοσχοφίλερο που αφορά το 1/3 της ποικιλιακής του σύνθεσης. Η μύτη όμως σοβαρεύει στη συνέχεια και τα αρώματά γίνονται πιο σύνθετα. Θυμίζουν πια κεράσι, εξωτικά και άλλα φρούτα, ξεφεύγοντας από τη «Μπάρμπι» αισθητική της εναρκτήριας εντύπωσης. Τα αρώματα της μύτης συνεχίζονται με συνέπεια και στο στόμα, δεμένα αρμονικά μεταξύ τους. Στη γέυση οι ταννίνες του αγιωργίτικου παίρνουν τα πρωτεία, αλλά με βελούδινο άγγιγμα, που ανάμεσα σε άλλα εξασφαλίζεται από την αμυδρή γλυκύτητα του κρασιού. Στο ευχάριστο τελείωμα-ανακεφαλαίωση, ένα κάποιο άρωμα λουκουμιού επαναφέρει στη μνήμη το παιχνιδιάρικο στυλ της πρώτης εντύπωσης. Αυτός άλλωστε ο χαρακτήρας καθιστά το Άκρες ροζέ ένα από τα πιο εξωστρεφή ελληνικά ροζέ κρασιά.

Γευστικό
προφίλ



Εξωστρεφές και Παιχνιδιάρικο (#3)

ΣΚΟΥΡΑΣ

DOMAINE SKOURAS

ΚΤΗΜΑ
ΣΚΟΥΡΑ

ΠΓΕ Πελοπόννησος

70% Αγιωργίτικο,
30% Μοσχοφίλερο

12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυσεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Άλλη

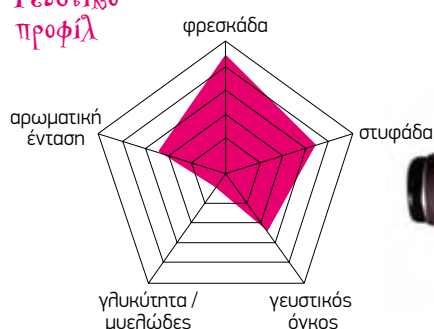
www.skouras.gr



Άλφα Rosé 2016

Α-σύλληπτα λαμπερό, Α-ναμφισβήτητα τριανταφυλλί, με νότες πετροκέρασου, το Α-ροζέ είναι Α-πίθανα όμορφο στην όψη. Με Α-γούρα και μικρά κόκκινα φρούτα του δάσους, η φρέσκια και Α-πόλυτα «ξινόμαυρίτικη» μύτη του δέχεται Α-πειρες ερμηνείες. Α-πρόσμενα νευρικό, αλλιά και γεμάτο, το συνεπές με τη μύτη στόμα ξεχειλίζει και πάλι από ζωντάνια Α-γούρων φρούτων. Το Α-μύνταιο, με το Α-πίστευτο τερουάρ του, δίνει βορειοευρωπαϊκό χαρακτήρα στο Α-ροζέ 2016, που είναι πιο ξηρό από αυτό του 2015. Πρόκειται για κρασί φαγητού, που η Α-σιατική κουζίνα και δη της Α-πω Α-νατολής θα το Α-πογειώσει. Α-λλιά και με ζαμπόν, τυροκαυτερή, πιπεριές Φλωρίνης θα είναι Α-λάνθαστο. Α... μην σας ξενίσει η ελαφριά στυφάδα του ξινόμαυρου. Είναι η Α-νεξίτηλη υπογραφή του... Α-διαπραγμάτευτα...

Γευστικό προφίλ



Α-πόλυτο και Α-διαπραγμάτευτο (#1)



ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

ΠΟΠ Αμύνταιο
100% Ξινόμαυρο
13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- ✓ Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλγη

www.alpha-estate.com

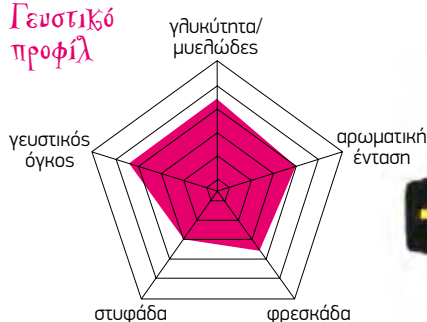
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

8

Αλφega Rosé 2016

Με βαθιά ροδί απόχρωση, το Alfega Rosé είναι αρκετά λαμπερό και ελκυστικό οπτικά. Η δε μύτη του είναι σύνθετη. Θυμίζει μαρμελάδα φράουλα, διάφορα γλυκά κουταλιού, όπως κυδώνι, αλλιά και λιγότερο συνηθισμένα τέτοια γλυκά, π.χ. γλυκό καρπούζι. Ταυτόχρονα, διαθέτει και πιο άγουρα αρώματα καλοκαιρινών φρούτων. Στο στόμα έχει επίσης γλυκά αρώματα, ανάλογα της μύτης, ενώ γλυκίζει και γευστικά (παρμένοντας στα όρια των ξηρών ροζέ), έχοντας υψηλό μυελώδες. Αυτό το χαρακτηριστικό ίσως το καταστήσει προτιμητέο από το «ασθενές» φύλλο. Ωστόσο, εκτός από γλυκόπιστο είναι και γεμάτο. Δεν θα δυσανεσθήσει λοιπόν και αρσενικούς αποδέκτες. Άλλωστε, στο στόμα, χωρίς να είναι υπερβολικό, θα λέγαμε... «μασιέται». Το φανταζόμαστε δίπλα σε μελωμένα και ζουμερά κρεατικά και ανάλογα μαγειρευτά της ελληνικής κουζίνας.

Γευστικό προφίλ



Χυμώδες και Χειμαρώδες (#2)



ΚΤΗΜΑ
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ
DOMAINE HATZIMICHALIS

ΚΤΗΜΑΤΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

ΠΓΕ Κοιλάδα Αταλάντης
33,3% Μαλαγουζιά,
33,3% Γκρενάς ρουζ, 33,3% Σιρά
13,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- ✓ Άλγη (Συνοινοποίηση ερυθρών με 2 λευκών ποικιλιών)

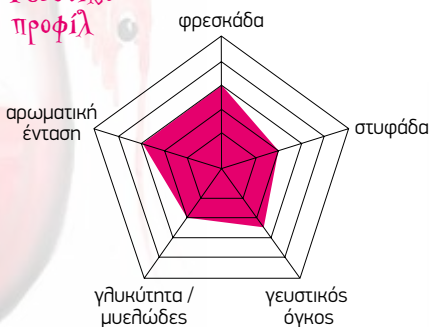
www.hatzimichalis.gr



A•Muse Rosé 2016

Με ελκυστικό ανοιχτό πορτοκαλί χρώμα, σομόν απόχρωσης, το Amuse είναι έμπνευση! Από το όνομά του, με το επιτυχημένο λογοπαίγνιο μεταξύ μούσας και διασκέδασης, μέχρι τις διονυσιακές καταστάσεις που θα οδηγούσε η άκρατη κατανάλωσή του, καθότι ελαφρύ και ευκολόπιοτο! Έχει μύτη παιχνιδιάρικη και έντονα αρωματική, με εξωτικά φρούτα (φρούτα του πάθους, φουσαλίσ κ.ά.) και στιβαρό στόμα. Η όποια στυφάδα του, μάλλον από το μούχταρο, ισορροπεί καλά με την ελαφριά του γλυκύτητα. Αν και απευθύνεται σε νεανικούς ουρανίσκους, που αρέσκονται σε ευπρόσιτα και όμορφα συσκευασμένα κρασιά, άνετα θεωρείται κρασί φαγητού. Με κατεύθυνση λευκών, θα σταθεί εξαιρετικά, για παράδειγμα, δίπλα σε πλοκάμι χταποδιού στη σχάρα με φάβα και κάπαρη.

Γευστικό
προφίλ



Amuse a Muse (#4)



Κτήμα Μουσών



ΚΤΗΜΑ
ΜΟΥΣΩΝ

ΠΓΕ Θήβα

90% Σοβινιόν μπλαν,
10% Μούχταρο

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυοεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Αθήνη

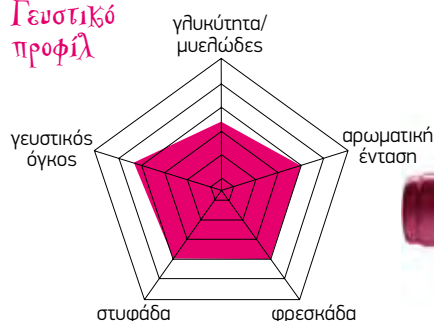
www.musesestate.com

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

Αμέθυστος Ροζέ 2016

Οι φραουλί ανταύγειες του πασίγνωστου αυτού κρασιού με το έντονο τριανταφυλλί χρώμα είναι ιδιαίτερα λαμπερές. Με υποδειγματική λεπτότητα και φινέτσα, στη μύτη ελευθερώνονται αρώματα άγουρων φρούτων, που εξελίσσονται προς πιο ώριμα και κόκκινα, θυμίζοντας κεράσι και φράουλα. Το στιβαρό στόμα του έχει ξεκάθαρη άποψη και έντονο χαρακτήρα. Είναι τραγανό, ρωμαλέο, αληθιά και αρμονικό, λόγω της ανεπαίσθητης γλυκύτητας που διαθέτει, η οποία ισορροπεί όμορφα με τις διαπεραστικές ταννίνες του. Η επίγευση είναι μακρά και διαποτισμένη με τα αρώματα της μύτης, ολοκληρώνοντας την αίσθηση που αρχίζει με αυτήν. Ο Αμέθυστος ροζέ θα μπορούσε να συνοδεύσει υποδειγματικά διάφορα κρεατικά, όπως γουρουνόπουλο σούβλας, αρνί στο φούρνο, κατσικάκι στη γάστρα, αληθιά και σκέτες πατάτες φούρνου με λεμόνι.

Γευστικό
προφίλ



Μεθυστικό και Πειστικό (#2)



DOMAINE
COSTA LAZARIDI

ΚΤΗΜΑ
ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

ΠΓΕ Δράμα

80% Καμπερνέ σοβινιόν,
20% Μερλό

13,2% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυοεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Αθήνη

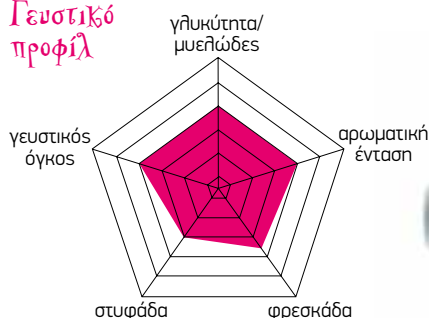
www.domaine-lazaridi.gr



Αμπελόεις Ροζέ 2016

Το Αμπελόεις Rosé είναι ένα σχετικά ανοιχτόχρωμο τριανταφυλλί ροζέ με πορτοκαλί ανταύγειες. Στη μύτη κυριαρχούν τα ανθικά αρώματα, όπως ολόφρεσκιας γαρδένιας και φρεσκοκομμένου τριαντάφυλλου, με άρωμα μάλιστα που έχει χαθεί ακόμα και από τα λουλούδια. Ωστόσο, η μύτη αλλιάζει προοδευτικά στο ποτήρι, δίνοντας χώρο σε πιο γλυκά αρώματα, όπως μαρμελάδας πορτοκαλι και ζαχαρωτών. Είναι λοιπόν αυτά τα τελευταία αρώματα που επικρατούν και στο στόμα, το οποίο όμως έχει φρέσκο τελείωμα. Το Αμπελόεις Rosé θα ταιριάζει με γεύσεις μπάρμπεκιου, ζουμερό καλαμπόκι στη σχάρα και διάφορα μπέργκερ με κέτσαπ και άλλες γλυκίζουσες σάλτσες. Πίνεται όμως και σκέτο, ιδίως από όσους προτιμούν ένα ξηρό κρασί για μετά το φαγητό, αντί για επιδόρπιο οίνο.

Γευστικό προφίλ



Λουλουδένιο και Εξελίξιμο (#4)



ΑΜΠΕΛΟΕΙΣ

ΑΜΠΕΛΟΕΙΣ

ΠΓΕ Παγγαίο

50% Μερλό, 50% Σιρά

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.chrisohoou.com

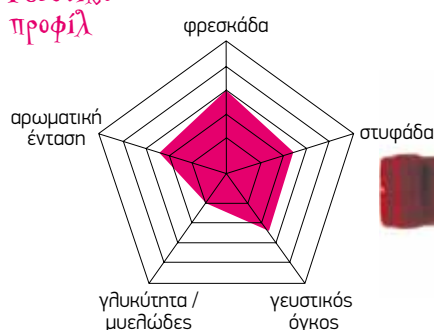
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

10

Αμπελώνες Παπαϊωάννου Ροζέ 2016

Με ένα ροζ σαν το λειρί του κόκκορα, το ροζέ του Παπαϊωάννου σε κάνει να κοντοσταθείς. Είναι ένα γνωστό κρασί, μια κλασική αξία της Νεμέας, πια, από την ποικιλία αγιωργίτικο. Σε αντίθεση με τα περισσότερα ροζέ που δεν βλέπουν την ώρα να ξεγδυθούν μπροστά σας, είναι ντροπαλό και θέλει το χρόνο του στο ποτήρι. Ανοίγει σταδιακά, βγάζοντας στην επιφάνεια ευχάριστα, φρέσκα και αγουρωπά αρώματα φρούτων, που ακολουθούν και στο στόμα που είναι ιδιαίτερα τραγανό. Με στυλ που γέρνει σαφώς προς το λευκό, έχει λίγες και πραγματικά βελούδινες ταννίνες. Παρότι η οξύτητα είναι ο δομικός του άξονας, δεν προεξέχει καθόλου και η γεύση είναι φινετσάτη και μαλακή. Κρασί φαγητού, θα ταιριάζει με τεράστια γκάμα της ελληνικής και της ευρύτερης μεσογειακής κουζίνας.

Γευστικό προφίλ



Τραγανό και Προσαρμόσιμο (#3)



ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

ΠΓΕ Κόρινθος

100% Αγιωργίτικο

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

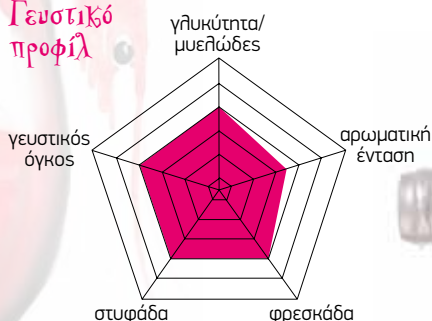
www.papaioannouwines.gr



AN Gavalas 2016

ΑΝ στην Οινοποιία Γαβαλά, στην Κρήτη, παράγοντας το ομώνυμο κρασί, είχαν κατά νου το πασίγνωστο ποίημα του Κίπλινγκ, «Αν», τότε τους αξίζει η παράφραση του τελευταίου στίχου του σε: «Τότε ΚΡΑΣΙ μου θα 'σαι Ισορροπημένο κι Αρμονικό μαζί!». Γιατί το ροζέ ΑΝ είναι η επιτομή ισορροπίας και αρμονίας και τα δύο υψηλά ιστάμενα ζητούμενα για ένα κρασί. Λαμπερό χρώμα στο μάτι της πέρδικας προς το πορτοκαλί, έχει μύτη καθαρία, όπως ο χαρακτήρας πολλών Κρητικών. Θυμίζει λευκόσαρκα, αλλιά και εξωτικά φρούτα και ανθούς εσπεριδοειδών, με ανοιξιάτικη ζωντάνια. Καθάριο και στο πρώτο στόμα, που συνεπές αρωματικά με τη μύτη αναπτύσσεται σταδιακά, έχοντας όλα τα γευστικά χαρακτηριστικά εκεί που πρέπει. Πολλές προκλήσεις καλών εστιατορίων θα εξυπηρετήσει το ΑΝ και κακώς ΑΝ δεν το βάλουν στη λίστα τους!

Γευστικό
προφίλ



Ισορροπημένο και Αρμονικό (#3)



GAVALAS | CRETE | WINES
Organic Farming

GAVALAS
CRETE WINES

ΠΓΕ Κρήτη

50% Κοτσιφάλη,
50% Καμπερνέ σοβινιόν

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλχη

www.gavalascretewines.gr

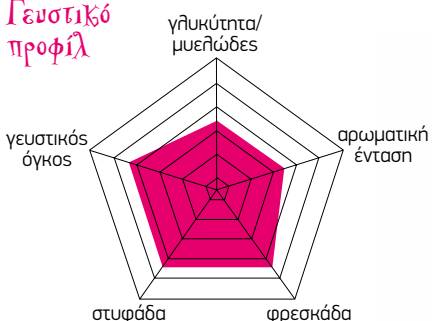
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

11

Απλά 2016

«Η απλότητα είναι η απόλυτη εξειδίκευση». Δεδομένης της πατρότητας του αποφθέγματος (Λεονάρντο ντα Βίντσι) δύσκολα αμφισβητείται η σημασία του. Άλλωστε το επιβεβαιώνει και η πατρότητα του αρκετά λαμπερού ροζέ ΑΠΛΑ, αφού είναι το πρώτο ροζέ του οινολόγου Νίκου Καρατζά (πρώην Κτήμα Παυλίδη), υπό τη δική του όμως οινοποιία, «Οίνωψ» (λέξη από ραψωδία του Όμηρου). Το ΑΠΛΑ ροζέ ξεχωρίζει. Η ανθώδης και φρουτώδης μύτη του είναι ντόμπρα και καθαρή (αγιόκλημα και φρέσκα δαμάσκηνα), το στόμα δομείται στην οξύτητα, ξεκινά στρογγυλά και τελειώνει με φραουλένια αίσθηση. Οι ταννίνες του αφυπνίζουν τον ουρανίσκο και προσθέτουν υπόσταση. Ροζέ ικανό για κάθε γευστική πρόκληση, ιδανικό για μουςακά και άλλα ογκρατέν, αλλιά και ιμάμ και κρεατικά σχάρας.

Γευστικό
προφίλ



Απλά και Εξειδικευμένα (#2)



oenops
WINES

ΟΙΝΩΨ

Επιτραπέζιος Οίνος

60% Ξινόμαυρο,
40% Καμπερνέ σοβινιόν

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

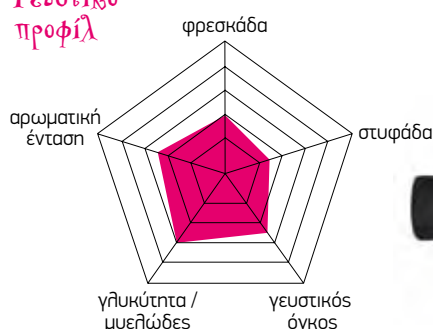
- Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- ✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλχη



Από Δυό Χωριά 2016

Προς το σομόν το χρώμα του, με ανταύγειες ματιού πέρδικας, το Από Δυό Χωριά είναι ένα λαμπερό και διαυγές ροζέ. Στη μύτη είναι ασυνήθιστο, όπως και η ποικιλία παραγωγής του, με φρέσκα φρούτα, όπως αχλάδι, αηλιά και γλυκό κυδώνι και ψητά μήλα και μαρμελάδες φρούτων απαλής γεύσης. Πάντα όμως με διακριτικό τρόπο. Φρουτώδες και μυελώδες το στόμα, είναι αρκετά έντονο και χαλαρωτικό, επιβεβαιώνοντας πως το Μαύρο Μεσσηνικόλα είναι ικανό να δώσει και ενδιαφέροντες ροζέ οίνους, που στη συγκεκριμένη περίπτωση θα συγκινήσει σίγουρα τους λάτρεις του γλυκού. Στο τελείωμα το φρούτο είναι ακόμα παρόν και συνδυάζεται με ελφρά στυφή αίσθηση. Πιείτε το με φρούτα, μόνο του, σε μπαρ και καφέ, με γλυκίζοντα απλά πιάτα, όπως ομελέτα με κέτσαπ, τοστ, σάντουιτς με γλυκές σος κ.ά.

Γευστικό προφίλ



Γλυκόπιτο και Θεηκτικό (#4)



www.domainemessenicolas.gr



BY G. KARAMITROS

**DOMAINE MONSIEUR
NICOLAS BY
G. KARAMITROS**

ΠΓΕ Καρδίτσα

100% Μαύρο Μεσσηνικόλα

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

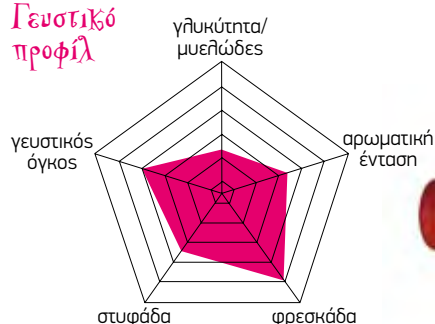
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

12

Artemis Rosé 2016

Ροδί-ροζέ με τριανταφυλλή ανταύγειες, το Artemis Dry Rosé διαθέτει σαφώς διακριτική και λεπτεπίλεπτη μύτη, που θυμίζει χυμό ροδιού και εσπεριδοειδή. Παρά όμως τη φινέτσα της μύτης, στο στόμα βγάζει έναν άηλο χαρακτήρα, πιο αρρενωπό, που αρωματικά θυμίζει πετροκέρασα. Πρόκειται για ένα κρασί που... «μασιέται», παραδόξως, χωρίς να χάνει τον ελαφρύ χαρακτήρα του. Αυτό συμβαίνει γιατί δομείται πάνω στην τραγανή του οξύτητα. Είναι έτσι ικανό να τα βγάζει πέρα με λιπαρά φαγητά και να «ξεπλένει» το λίπος τους αποτελεσματικά. Φαντάζει λοιπόν ιδανικός συνοδός πάσης φύσεως τηγανητών, θαλασσινής ή στεριανής προέλευσης, οπότε ένα ροζέ κρασί για τους λάτρεις αυτών των γεύσεων.

Γευστικό προφίλ



Διαπεραστικό και «Απολιπαντικό» (#1)



**ΚΤΗΜΑ
ΟΛΥΜΠΙΑ ΓΗ**

**ΚΤΗΜΑ
ΟΛΥΜΠΙΑ ΓΗ**

ΠΓΕ Ηλεία

100% Σιρά

14% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυσεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

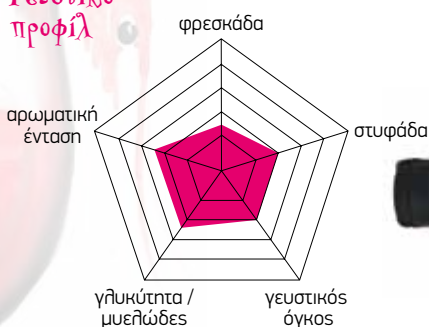
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη



Άρωμα Λόφου Ροζέ 2016

Χωρίς μερλό και με περισσότερη μαυροδάφνη και καμπερνέ σοβινιόν από το 2015, το Άρωμα Λόφου 2016 αναβαθμίστηκε και είναι πιο φρέσκο και πιο έντονο. Σχετικά βαθύχρωμο φραουλί, μυρίζει αγριοβύσσινα και μούρα σε φόντο μπανάνας και μήλου, με ανθώδεις νύξεις. Ωστόσο, κάποιες μοναδικότητες παραμένουν και η απaráληχτη ετικέτα του τις σφραγίζει: κλασική ούσα, ξυπνά μνήμες άλλων εποχών της ελληνικής οινοποιίας και έχει σίγουρα την πατίνα του χρόνου. Λιγότερο απ' όσο στο κρασί εσοδείας 2015, αυτό συνεχίζεται και στο στόμα, που τώρα έχει αρκετό φρούτο και συνεχίζει να ενσωματώνει αποτελεσματικά τη γλυκύτητα, ισορροπώντας την με ήπια στυφάδα. Ανοίξτε παλιά βιβλία ελληνικών συνταγών, βρείτε πιάτα ελληνικής αστικής κουζίνας και γευτείτε τα με αυτό το ροζέ. Θα συγκινηθείτε, όχι νοσταλγικά, αλλά γευστικά.

Γευστικό
προφίλ



Αλλοτινό και Ασυνήθιστο (#4)



ACHAIA  CLAUSS

ACHAIA CLAUSS

ΠΓΕ Αχαΐα

35% Μαυροδάφνη,
30% Σιρά,
35% Καμπερνέ σοβινιόν
12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυσεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.clauss.gr

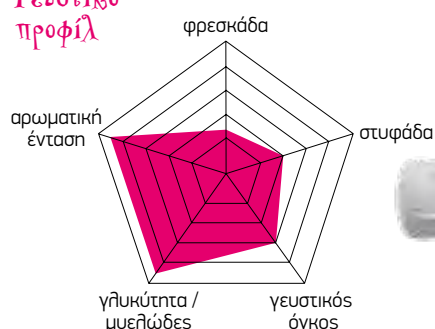
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

13

Baccorosa

Το χρώμα της τερακότα προσδίδει στο Baccorosa εξαιρετική όψη που, μαζί με το... μαινόμενο αφρισμό του, τραβάει το μάτι. Πώς αλλιώς, αφού Bacco = Διόνυσος και οι Μαινάδες του τρυπώνουν σε κάθε φιάλη αυτού του διονυσιακού κρασιού, αναδύοντας μεθυστικά μοσχάτα αρώματα. Μόνο μονοδιάστατη όμως δεν ήες τη μύτη του, αφού και βοτανικότητα και καραμέλα και ζαχαρωτά βγάζει. Στο στόμα δεν είναι απλώς γλυκό· τα σάκχαρα κάνουν παρέλαση υπό τους παιάνες του διοξειδίου σε έναν αμαρτωλό βηματισμό εντός στοματικής κοιλότητας. Το Baccorosa είναι ιδανικός επιδόρπιος οίνος μετά από ένα λουκούλαιο, ίσως, γεύμα. Ωστόσο, «κολλάζει» αρκετά επιδόρπια, όντας γλυκύτερο αυτών και βέβαια... γαργαλιστικό. Ας μην ξεχνάμε όμως και τη θέση του δίπλα σε γαμήλια τούρτα, π.χ. με φράουλες και σαντιγί, καθώς και κάθε 14 Φεβρουαρίου...

Γευστικό
προφίλ



Διονυσιακό και Αμαρτωλό (#6)



ZONIN

Ποικιλιακός Οίνος

50% Μπρακέτο,
50% Μοσχάτο Αμβούργου
7% vol

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

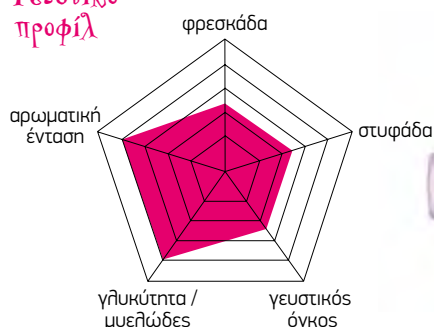
www.cellier.gr



Bee Palivou Vineyards 2016

Το Bee είναι έξυπνο. Απαντά σε ημιαφρώδη και αφρώδη κρασιά γείτονος χώρας (όχι, όχι της γνωστής, εξ ανατολής...) με το τριανταφυλλί χρώμα και τις βιολετί ανταύγειές του, και με τη δύναμη του αγιωργίτικου. Της «πολυμήχανης» αυτής ποικιλίας αμπέλου, που παίρνει στο Bee έναν ακόμη ρόλο. Ασυγκράτητο σχεδόν στη μύτη, το κρασί θυμίζει φρούτα του δάσους, ζελέ κεράσι και βύσσινο. Κάνει όμως και νύξεις κανέλας. Είναι ένα «κρασί-παιχνίδι» (προσοχή, από τα πιο ελκυστικά οινικά παιχνίδια που έχετε παίξει ποτέ...). Έντονα και στο στόμα, τα αρώματα υποχωρούν πιο γρήγορα, αφήνοντας ένα μαλακό τελείωμα με ισχυρή γλυκύτητα. Όλα αυτά μαζί με ανθρακικό ημιαφρώδους να γαργαλάει ευχάριστα στόμα και αισθήσεις. Σκέτο, σε μπαρ, πάρτι, σούρουπα και... τζακούζι!

Γευστικό προφίλ



Ασυγκράτητο και γαργαλιστικό (#6)



ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ

Ποικιλιακός Οίνος
100% Αγιωργίτικο
9% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυοεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

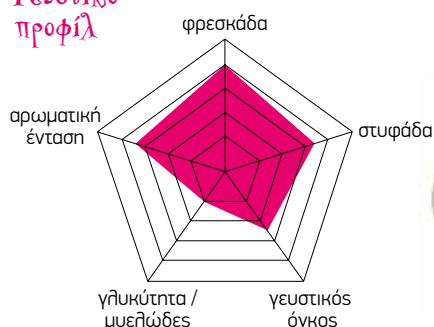
www.palivos.gr

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

Βίβλινος Ροζέ 2016

Το Βίβλινος Ροζέ είναι ένα απόλυτα λαμπερό κρασί, με χρώμα που συγκλονίζει, εκπράζνοντας μοναδικά το σομόν. Μόλις το ποτήρι πλησιάζει τη μύτη τα πάντα ανοιξεύουν: ανθοί εσπεριδοειδών και νύξεις μυριστικών βοτάνων μεταφέρουν νοερά σε ολάνθιστους ανοιξιάτικους αγρούς, λεμονοδάση και νεραντζιές. Οξύτητα και ταννίνες, δεμένες άρρηκτα, κάνουν το στόμα να ξεχυλίζει με ευχαρίστηση, από τη δημιουργία αυτή του εξπέρ των ροζέ, Βασίλη Τσακταρλή. Δεν συνηθίζεται να λήμε τα ροζέ «μεγάλα» κρασιά, αλλά αυτό είναι ένα από αυτά. Φινετσάτο, αλλά στέρεο και δυναμικό, αν ήταν σταρ του Χόλιγουντ θα ήταν ο Μπραντ Πιτ. Του αξίζουν τα καλύτερα εστιατόρια δημιουργικής κουζίνας και μάλιστα τα κορυφαία πιάτα τους. Εμφιαλώνεται μόνο σε μεγάλες συσκευασίες, Magnum και Jéroboam, για να είναι... καθόλα «μεγάλο».

Γευστικό προφίλ



Πανίσχυρο και σπάνιο (#1)



BIBLIA ΧΩΡΑ

ΚΤΗΜΑ BIBLIA ΧΩΡΑ

ΠΓΕ Παγγαίο
100% Τοπική ποικιλία Παγγαίου
13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Κρυοεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- ✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

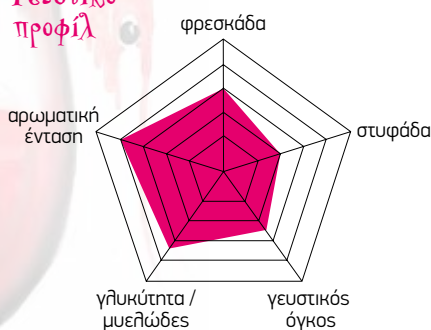
www.bibliachora.gr



Βijoux Χρυσόχου 2016

Σαν κόσμημα κορυφαίου χρυσοχόου λαμπυρίζει το Bijoux Χρυσόχου, όντας διαυγές τριανταφυλλί, με ρουμπινί ανταύγειες. Στη μύτη η καραμέλα τσάρλεστον εδραιώνει τριανταφυλλένιο χαρακτήρα, αλλά λίγο καρπούζι, λίγο λάιμ, λίγα βότανα, όπως η μέντα, συνυπάρχουν παιχνιδιάρικα, πάντα με κάπως γλυκό τρόπο και παιδική ζωηρότητα. Άλλωστε και παιδιά ακόμα, εάν δεν απαγορευόταν να καταναλώσουν αλκοόλ, θα συγκινούσε το στόμα του Bijoux Χρυσόχου. Εκεί, τα αρώματα της μύτης είναι παρόντα, ενώ προστίθεται αυτό του ψητού μήλου. Η κυρίαρχη γλυκύτητα, καλή ισορροπημένη από οξύτητα, συμμαχεί με τον πικάντικο χαρακτήρα του κρασιού αυτού, που ευχαρίστως θα αντικαθιστούσε κοκτέιλ ή σαγκρία, όντας ιδανικό για γενέθλια, πάρτι, επετείους, μπαρ, καφέ κ.λπ. ή μονόπετρα ειδικών... προτάσεων...

Γευστικό
προφίλ



Μοσχομυριστό και Χαρούμενο (#5)



ΚΤΗΜΑ
ΧΡΥΣΟΧΟΥ

Επιτραπέζιος Οίνος

50% Ξινόμαυρο,
50% Μοσχάτο Αλεξανδρείας
12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.chrisohoou.com

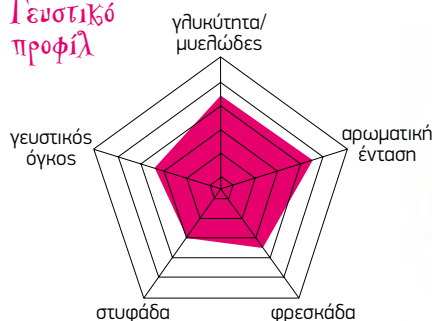
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

15

Bohème Rosé Demi Sec 2016

Από την «πατρίδα» των ελληνικών αφρώδων οίνων, τη Ρόδο, το Bohème Rosé Demi Sec φέρνει την παραδοσιακή παραγωγή οίνων με φυσική βύθιση σε νέα τροχιά. Το χρώμα του αφρώδους αυτού ημίξηρου οίνου είναι βαθύ φραουλί, με όμορφη τριανταφυλλί απόχρωση. Η έντονη μύτη έχει διάφορους χαρακτήρες, με προεξάρχων αυτόν του αχλαδιού. Μυρίζει όμως και κεράσι, ενώ στο φόντο βρίσκονται άνθη και βοτανικότητα. Είναι ένα καλό αποτέλεσμα του συνδυασμού μανδηλαριάς – μοσχάτου τράνι, με την κάθε ποικιλία στη σωστή αναλογία. Στο στόμα είναι πραγματικά ένα αφρώδες για όλες τις ώρες, ήπιο και με χαμηλό αλκοόλ, αφήνοντας σίγουρα τους πρωταγωνιστικούς ρόλους στα αρώματα και στη γλυκύτητα. Εντελώς μάλιστα απρόσμενα, η εξέλιξη στο στόμα δίνει τόνους πιπεριού και μπαχαρικών. Ιδανικό με finger food.

Γευστικό
προφίλ



Αρωματικό και Πιπεράτο (#6)



C·A·I·R

ΚΑΙΡ

ΠΓΕ Δωδεκάνησα

80% Μανδηλαριά, 20% Μοσχάτο
9,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυσεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

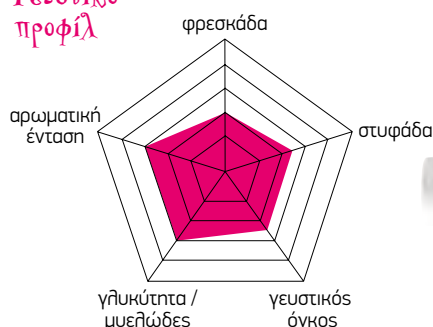
www.cair.gr



Boutari Rosé Demi-Sec 2016

Το Rosé Boutari Demi-Sec είναι σίγουρα ένα από τα παλαιότερα μακεδονικά ροζέ και από τα παλαιότερα ροζέ της Ελλάδας. Κάθε γουλιό είναι σαν να πίνεις ένα κομμάτι της ελληνικής οινικής ιστορίας. Είναι ένα κρασί που εισήγαγε άπειρους καταναλωτές στον κόσμο της οينوγευστικής και συνεχίζει να το κάνει. Ελαφρά ημίγλυκο, ελαφρύ σε αλκοόλ, με καλά δαμασμένες τις ταννίνες του ξινόμαυρου και τριανταφυλλί χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες, μυρίζει ξινόπιτα παιδικών χρόνων (πάστα αποξηραμένων βερίκοκων), μαρμελάδες και καραμέλα βουτύρου σε ένα ευχάριστο συνδυασμό. Παραμένει ιδανικό για νεοεισερχόμενους στο κρασί, αλλά είναι απολαυστικό με φτερούγες κοτόπουλου με σουσάμι και σάλτσα μπάρμπεκιου, μπρουσκέτες ντομάτας με μοτσαρέλα, νάτσος με καυτερή σάλτσα κ.λπ. Ιδανικό δηλαδή για ανάλογο μπουφέ, γιατί είναι εύκολο και έχει αναψυκτικό χαρακτήρα.

Γευστικό προφίλ



Διαχρονικό και Σίγουρο (#5)



BOUTARI

BOUTARI

ΠΓΕ Μακεδονία

79% Ξινόμαυρο, 7% Σιρά,
7% Καμπερνέ σοβινιόν,
7% Μερλό

11,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση
✓ Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.boutari.gr

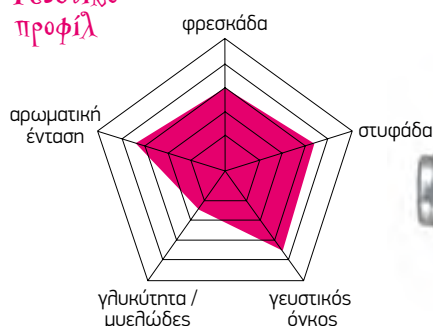
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

16

Βυσσινόκηπος 2016

Ένα από τα πιο σκουρόχρωμα ροζέ της Ελλάδας, από αυτά που ξένοι θα έλεγαν ερυθρό, το Βυσσινόκηπος ίσως να έκανε το 2016 μια πολύ μικρή χρωματική υποχώρηση προς το πιο ανοιχτό. Στη μύτη όμως είναι ξεδιάντροπα ροζέ: βύσσινο, μύρτιδα, σταφύλι και σε δεύτερο πλάνο μπανάνα, συνθέτουν το άρωμά του που συμπληρώνεται από νύξεις φρέσκων μπαχαρικών. Το πληθωρικό στόμα είναι άμεσο και εκφραστικό και θυμίζει τον οίνοποιό τους και τις κόρες του! Από τη μία είναι φρουτώδες, από την άλλη στιβαρό, λόγω ταννικής ραχοκοκαλίας, που ισορροπεί ευχάριστα λόγω της μικρής γλυκύτητάς του. Όσο για οξύτητα, έχει αλλά την κρύβει έξυπνα. Το Βυσσινόκηπος θέλει κρέας, μακάρι μαγειρευτό (όπως π.χ. το κάνει η σύζυγος του οίνοποιού... «λουκούμι»): μοσχάρι, χοιρινό ή πιο εξτρίμ επιλογές, π.χ. φρυγαδέλι ή τηγανητά γλυκάδια.

Γευστικό προφίλ



Γενναιόδωρο και Εκφραστικό (#2)



**ΚΤΗΜΑ
ΠΑΛΙΒΟΥ**

ΠΓΕ Κόρινθος

90% Αγιωργίτικο 10% Σιρά
13,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση
✓ Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

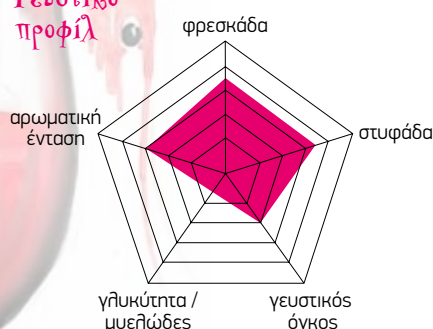
www.palivos.gr



Claudia Rosé 2016

Σε φιάλη από αυτές που πολλοί θα φυλάξουν και με ετικέτα ανάλογης αισθητικής, το Claudia Rosé συνεχίζει όμορφα στην όψη, όπως φαίνεται μέσα από το διάφανο μπουκάλι του, λαμπερό, διαυγές και με το χαρακτηριστικό χρώμα φλύδας κρεμμυδιού. Στο ίδιο κλίμα και η σύνθετη, ελκυστική μύτη του, αναδύει κατά ριπάς γλυκά αρώματα ώριμων φρούτων (π.χ. πεπόνι, μήλο) και ροδόνερο. Στο στόμα επιτίθεται γλυκά, μετά εξαπολύει φρεσκάδα και ολοκληρώνει εύστοχα με λίγη στυφάδα, «τόση-όση» για τα σάκχαρά του. Παρά τον υπολογίσιμο όγκο του, παραμένει φρουτώδες και απαλό. Δείτε το με σύγχρονη κουζίνα, ελληνική ή ξένη, όπου η γεύση αποδομείται εις τα εξ ων συνετέθη, για να ανασταθεί εκ νέου. Αναζητείστε μαζί του πιάτα ευφάνταστων σεφ, ίσως και μοριακής κουζίνας. Προτιμήστε το επίσης για δώρο, λόγω άψογης συσκευασίας.

Γευστικό
προφίλ



Επιβλητικό και Σύγχρονο (#3)



DOMAINE
Claudia Papayanni

ΚΤΗΜΑ
ΚΛΑΟΥΝΤΙΑ

ΠΓΕ Χαλκιδική
100% Γκρενάς ρουζ
13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυοεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.cp-domaine.gr

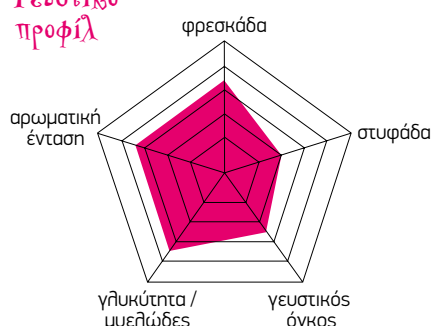
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

17

Deus Rosato 2016

Το Deus Rosato είναι ένα λαμπερό κρασί, με βαθύ βυσσινί χρώμα. Συνεπής στο χρώμα, η μύτη μυρίζει βύσσινα, αηλιά και σμέουρα, μούρα και μαρμελάδα φράουλα, μαζί με λίγο τριαντάφυλλο. Είναι σαφώς μία ιδιαίτερα έντονη μύτη, σε αντίθεση με τον αφρισμό του κρασιού, που είναι αρκετά διακριτικός. Στο στόμα, το Deus εκφράζεται με μία απολαυστικά γαργαλιστική και παιχνιδιάρικη αίσθηση, με ιδιαίτερα έντονο αρωματικό προφίλ, συνεπές με αυτό της μύτης. Γευστικά δεν υπερβόηει κάπου, όντας αρμονικό, με τη γλυκύτητα να κάνει έντονη την παρουσία της έως το τέλος, πιστή στο στυλ που πρεσβεύει το Deus Rosato. Έτσι, το εν λόγω ροζέ είναι κρασί «έξω καρδιά», που εκπληρώνει με το παραπάνω τις υποσχέσεις του. Σαν να χαιδεύεις το ηλιοβασιλέμα, πίνοντάς το μόνο του ή το πολύ-πολύ με τάρτες φρούτου ή φράουλες με σαντιγί.

Γευστικό
προφίλ



Σπινθηροβόλο και Έντονο (#6)



CAVINO

CAVINO

ΠΓΕ Αχαΐα
100% Σιρά
8,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυοεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

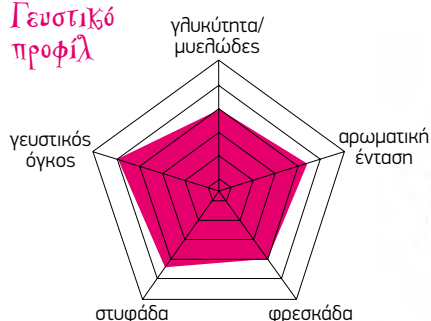
www.cavino.gr



Διάλογος Gris de Noir 2013

Ροζέ για μυημένους, για παλαιώση (είναι εσοδείας 2013 και ακόμα ολόφρεσκο), από μη συμβατική οινοποίηση (με λίγη ζύμωση σε βαρέλι), το Διάλογος διαλέγεται σθεναρά, πείθει και οδηγεί μέχρι και σε... διαλογισμό. Η έντονη και σύνθετη μύτη έχει διακριτό βαρέλι, πλήρως αφομοιωμένο. Μικρά κόκκινα φρούτα, πορτοκάλι, μανταρίνι, φρέσκα ή σε μαρμελάδα, εξελίσσονται στο ποτήρι εντός του αρμονικού στόματος, με το αλκοόλ παρόν. Η ευχάριστη στυφάδα στο τελείωμα οδηγεί σε μακρά επίγευση, με το αλκοόλ και πάλι επίμονο, να ισορροπεί τις πικάντικες, ταννίνες. Σε μάκρος ο διάλογος που αξίζει για αυτό το ροζέ, κοντά σε λευκά κρασιά ποιότητας και όχι μόνο χρωματικά. Διάλογος που θα γίνει και για τα φαγητά που του ταιριάζουν. Η Jancis Robinson έγραψε πως θα παλαιώσει καλύτερα από τα περισσότερα ροζέ και σύστησε κατανάλωση έως και το 2020!

Γευστικό προφίλ



Φιλοσοφημένο και Πολύεδρο (#2)



ANGELOS NOULAS
Selective Vineyards



ΑΓΓΕΛΟΣ ΝΟΥΛΑΣ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Ποικιλιακός Οίνος

85% Καμπερνέ σοβινιόν,
15% Αγιωργίτικο

14,1% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυοεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλτη

www.noulaswines.gr

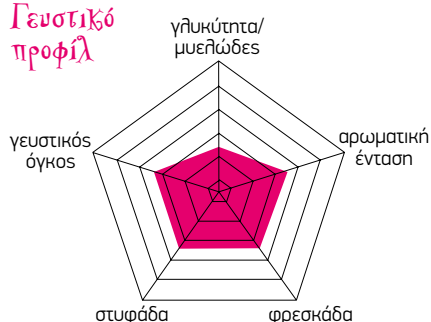
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

18

Δογματικός Ροζέ 2016

Το Δογματικός Ροζέ είναι όμορφα λαμπερό και ιδιαίτερα φρουτώδες, με ελκυστική μύτη που εκφράζεται με μικρά κόκκινα φρούτα του δάσους, όπως τα κόκκινα μούρα. Σε δεύτερη ανάγνωση έρχεται στην επιφάνεια το μοναδικό άρωμα από τα σκουρόχρωμα και γευστικά κεράσια Βοδενών (Εδεσσας), ιδίως όταν καταναλώνονται λίγο πρώιμα. Το Δογματικός Ροζέ είναι ένα απαλό κρασί και αυτό γίνεται αντιληπτό τόσο με την πρώτη γουλιά, όσο και καθ' όλη τη διάρκεια που βρίσκεται στο στόμα αφού δεν αφήνει πουθενά γευστικές αιχμές. Φρουτώδες και εκεί, αρμονικό και μαλακό, έχει ελαφρώς γλυκιά επίγευση, που επισφραγίζει ευχάριστα τη συνολική ηπιότητά του. Ένα στυλ που φαίνεται να έχει επιδιωχθεί περίτεχνα από τον οινολόγο και έχει που επιτευχθεί. Βάλτε το δίπλα σε πίτες και μαλακά κίτρινα τυριά και θα το απολαύσετε.

Γευστικό προφίλ



Βελούδινο και Δουλεμένο (#3)



VAENI ΝΑΟΥΣΑ

ΠΓΕ Μακεδονία

100% Ξινόμαυρο

12%

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυοεκχύλιση

✓ Αφαίμαξη χυμού

Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλτη

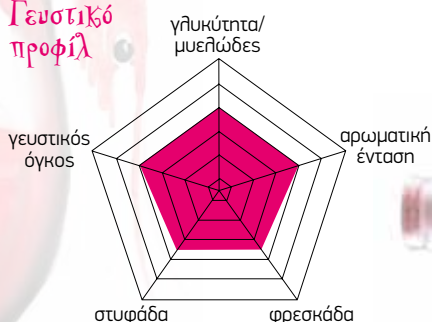
www.vaeni-naoussa.com



Domaine Costa Lazaridi Merlot 2016

Το κρασί αυτό δεν έχει απλώς λαμπερό ροζ χρώμα. Γυαλίζει και αστράφτει σαν ολοκαίνουριο ακριβό αυτοκίνητο με μεταλλικό χρώμα. Δύο χαρακτήρες της ποικιλίας του, η καραμέλα και η βοτανικότητα, βγαίνουν στην έντονη μύτη και το καθιστούν τυπικό. Ταυτόχρονα, όμως έχει και πολύ φρούτο της άνοιξης και του καλοκαιριού, όπως αχλάδι, βερίκοκο, κεράσι, λεμονοροδάκινο, που δένει άρρηκτα και αρμονικά με τα υπόλοιπα αρώματα της σύνθετης μύτης. Στο γοητευτικό, άμεσο και στρογγυλό στόμα, τα αρώματα αυτά συνεχίζονται αρμονικά. Γευστικά η γοητεία είναι έκδηλη, στηρίζεται σε ευγενή οξύτητα, ανάλογες ταννίνες και τελείωμα καραμέλας ως ανακεφαλαίωση. Ιδανικό γαστρονομικά για πιάτα της νέας ελληνικής κουζίνας.

Γευστικό
προφίλ



Άμεσο και Ευγενές (#3)



DOMAINE
COSTA LAZARIDI

ΚΤΗΜΑ
ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

ΠΓΕ Δράμα

100% Μερλό

13,2% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυοεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Αθήν

www.domaine-lazaridi.gr

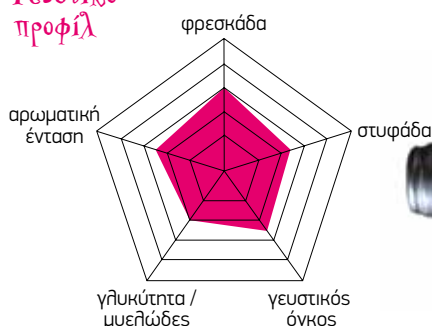
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

19

Domaine Porto Carras Rosé 2016

Το Carras Rosé έχει λαμπερό ρόδινο χρώμα και μυρίζει άνθη εσπεριδοειδών, άγουρα φραμπουάζ και άγριες φράουλες. Παρά το αρκετό αλκοόλ του η μύτη δεν είναι θερμή, ενώ στο στόμα είναι εξ αρχής αποκαλυπτικό. Τα δίνει μεν όλα κατευθείαν, κερδίζοντας πόντους, αλλά δεν χάνει στην πορεία, αφού η επίγευσή του είναι μακρά και ευγενής. Στο στόμα θυμίζει τα αρώματα της μύτης, μάλλον πιο ώριμα. Στρογγυλό γευστικά, με τις συνεπικουρούμενες από την οξύτητα ταννίνες να εξισορροπούν άψογα το αυξημένο αλκοόλ που του προσδίδει αρκετά μυελώδη αίσθηση, είναι ροζέ για λάτρεις των γενναιόδωρων κρασιών. Ικανός συνοδός διαφόρων γεύσεων (εκτός θαλασσινών), ιδανικό για καναπεδάκια, διάφορα finger food κ.λπ., στην παραλία, στην πισίνα, στη βεράντα, σε πάρτι... οπουδήποτε...

Γευστικό
προφίλ



Στρογγυλό και Γενναιόδωρο (#4)



Domaine
PORTO CARRAS

ΚΤΗΜΑ
ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ

ΠΓΕ Χαλκιδική

50% Καμπερνέ φραν, 50% Σιρά

14% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυοεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Αθήν

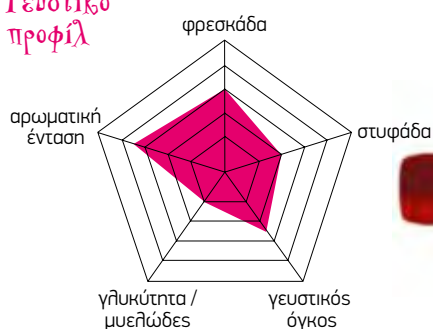
www.portocarras.com



Εδανός Ροζέ 2015

Εδανός = ευχάριστος, εύγευστος, γλυκόπιοςτος. Πράγματι, το Εδανός Ροζέ από Μαύρο Καθαβρυτινό είναι ένα ευχάριστο, ξηρό, απαλό και φρουτώδες ροζέ κρασί μεσαίου όγκου, με ροζέ βερικοκό χρώμα. Η μάλλον διακριτική μύτη του είναι ενδιαφέρουσα και σύνθετη και βγάζει τα αρώματα του περίφημου τερούαρ της ορεινής Αιγιαλείας: ορυκτότητα και εσπεριδοειδή (π.χ. λάιμ), σε ντροπαλό φόντο αρωμάτων τσαγιού, λεμόνγκρας, ώριμου αχλαδιού και ώριμου βερίκοκου. Είναι λοιπόν τυπικό της περιοχής του και εκφράζει όμορφα μία σπάνια ποικιλία, το μαύρο καθαβρυτινό, σε ροζέ όμως τερέν. Διεισδυτικό και καθαρό, το στόμα είναι έντονο, με τα φρούτα της μύτης πιο φρέσκα. Ήπια τα επιμέρους γευστικά στοιχεία ισορροπούν καλά μεταξύ τους, βγάζοντας αμεσότητα και φιλικότητα. Επιβάλλεται τσίριασμα με καλά επιλεγμένα, φίνα ή απλά πιάτα, π.χ. καλαμαράκια τηγανητά και μαρίδα ή αθερίνα τηγανιτή.

Γευστικό προφίλ



Φιλικό και Σπάνιο (#3)



ΕΔΑΝΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

ΠΓΕ Πηγαίες Αιγιαλείας

100% Μαύρο Καθαβρυτινό

12% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.edanoswines.gr

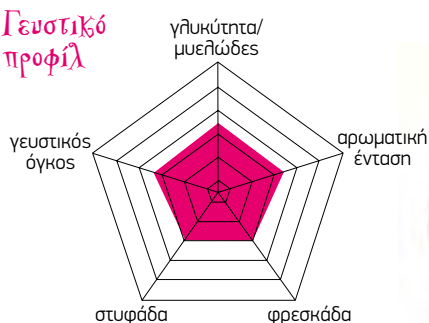
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

20

Εφivos Γαβαλα 2016

Γλυκά είναι τα αρώματα του ροζέ-τριανταφυλλί κρασιού Έφιβος. Με αφορμή τη νεότητα, στην οποία παραπέμπει η ονομασία του, στο μυαλό έρχεται το «Γλυκό Πουλί της Νιότης». Μέχρι εκεί όμως με το αριστούργημα αυτό του Τενεσί Ουίλιαμς, που ισορροπεί (;) μεταξύ καταχρήσεων, ψευδαίσθησης και πραγματικότητας. Γιατί, στον αντίποδα, το ροζέ Έφιβος είναι καθόλα ξεκάθαρο και απτό. Μυρίζει αμυγδαλωτά τύπου νουγκά και μάρζιπαν, αλλιά και ώριμα φρούτα, όπως επιτραπέζιο σταφύλι. Το επίσης φρουτώδες στόμα του είναι ήπιο και το γενναιόδωρο αλκοόλ του ισορροπεί με τις ευγενικές ταννίνες του. Κάτι σαν εγκάρδια χειραψία, που κερδίζει αναπάντεχα και με τη σεμνότητά της. Η απαλότητα του κρασιού θα το κάνει καλό συνοδό σε πιάτα όπως γαρίδες σαγανάκι, μύδια σαγανάκι και γαριδομακαρονάδα.

Γευστικό προφίλ



Εγκάρδιο και Εφηβικό (#3)



GAVALAS | CRETE | WINES

GAVALAS CRETE WINES

ΠΓΕ Κρήτη

70% Κοτσιφάλη,
30% Μανδηλάρι

13,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.gavalascretewines.gr

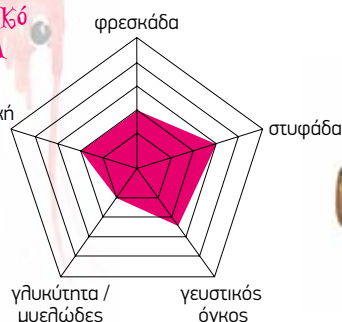


Έμμετρος Λόγος 2016

Χρώμα ροζέ ανάμεσα σ' Ελλάδα και Γαλλία, «λόγος» στ' όνομα, είναι κρασί μ' αξία. Ένα κρασί ποιητικό, μοντέρνο, μόλις περσινό, του Τσάνταλη παραγωγή, σ' ένα μπουκάλι φοβερό. Μπαχάρια, μέντα, πιπεριά η μύτη του θυμίζει και φρούτο από το σιρά, που το μπουκέ γεμίζει. Το στόμα είναι μεν σφιγρό, ξινόμαυρο φωνάζει, μα δυνατά κι αρμονικά στη γεύση του ταιριάζει. Αφού το ξενικό σιρά κελεύει αρμονία, βελούδινο τελείωμα κι αίσθηση από Γαλλία. Έτσι, η γεύση του ροζέ που λέν' «Έμμετρο λόγο» είναι φρουτώδης κι απαλή κι έχει μεσαίο όγκο. Όπως λοιπόν είν' φιλικός ο οίνος μεσ' τη φιάλη, γυρεύει το τραπέζι σας και όχι θέση άλλη. Με γεύσεις ανατολικής και δυτικής Ελλάδας και νότιας και βόρειας, ακόμη και... αλιάδας. Γιατί και με τα δύσκολα τα βγάζει εύκολα πέρα, κρασί θα γίνει πασπαρτού, για νύχτα και για μέρα. Μα πιο πολύ αν θέλετε να το καλοχαρείτε, με πίτες και με πιπεριές σπεύστε να το γευτείτε!

Γευστικό
προφίλ

αρωματική
ένταση



Ελαφρύ και Ποιητικό (#3)



TSANTALI
VINEYARDS & WINERIES

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
TSANTALI

ΠΓΕ Μακεδονία

80% Ξινόμαυρο,
20% Σιρά

12,6% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Κρυσεκχύλιση
- ✓ Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλα

www.tsantali.gr

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

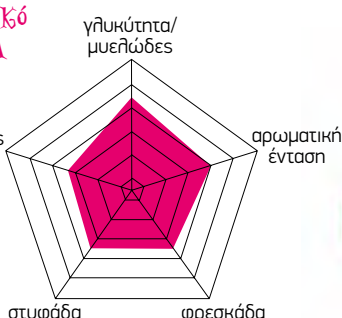
21

Εξ' Αρνών Ροζέ 2016

Έχει το σπάνιο χρώμα κοραλλιών και είναι όμορφα λαμπερό. Τα αρώματά του προϊδεάζουν για το στόμα, όντας γλυκά, αλλήλα ποτέ γλυκερά. Αντίθετα, κομψά και ελκυστικά, θυμίζουν φρουτί γλασέ και μαρμελάδες, μαρέγκες, καμμένη ζάχαρη, έως και... Πάβλοβα. Στο στόμα είναι ικανό να σε κάνει να πεις: «Επιτέλους! Ένα ροζέ που δεν φοβάται να είναι γλυκό. Δεν ντρέπεται για αυτό...». Επιπλέον, πρόκειται για ροζέ που δεν καλύπτει κάτι όντας γλυκό, αφού δεν υπολείπεται αρετών. Το στόμα έχει μπόλικο φρούτο, αλλήλα με φυσικότητα, ενώ η φρεσκάδα είναι παρούσα, παρά την έντονη γλυκύτητα, καταδεικνύοντας το άψογο δέσιμο των ποικιλιών του κρασιού. Ως ροζέ που αναζητά επιδόρπια και μπορεί να γίνει συνοδός τους, μην του στερήσετε πάβλοβες, μαρέγκες και άλλα συναφή γλυκά, που θα το απογειώσουν, συμπαρασύροντάς σας σε απολαυστικούς συνδυασμούς.

Γευστικό
προφίλ

γευστικός
όγκος



Τοδηρό και Επιτυχές (#5)



DOMAINE
Claudia Papaioanni

ΚΤΗΜΑ ΚΛΑΟΥΝΤΙΑ
ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΗ

ΠΓΕ Χαλκιδική

70% Ξινόμαυρο,
30% Σιρά

12% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλα

www.cp-domaine.gr



drink

Rosé Wine Extravaganza
by Oenorama

2017

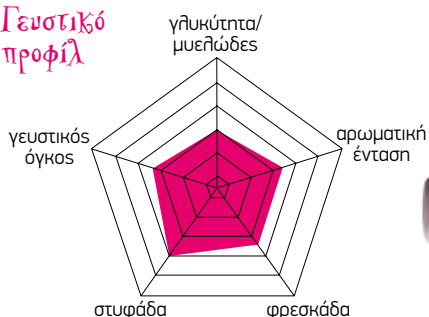
Pink

21-05-17, Athens Hilton

Ergo Lantides 2016

Ξηρό, φρουτώδες και απαλό, μεσαίου όγκου κρασί, το Έργο Λαντίδη Ροζέ έχει γοητευτικό τριανταφυλλί χρώμα, με σομόν ανταύγειες. Η μύτη του είναι φρουτώδης και διακριτική. Έχει επίσης ζεστασιά, ταιριαστή με την απαλότητα που αποπνέει αυτό το κρασί. Θυμίζει καλοκαίρι, αφού ο χαρακτήρας του καρπουζιού είναι παρών, ενώ δεν λείπουν νύξεις από εσπεριδοειδή αλλιά και μικρά κόκκινα φρούτα. Έτσι, το αρωματικό προφίλ του κρασιού βρίσκεται ενδιάμεσα στα λευκά και στα ερυθρά, όπως ακριβώς συμβαίνει και με το στόμα του. Εκεί όμως τα αρώματα είναι ιδιαίτερα διακριτικά, ενώ βασικό γευστικό χαρακτηριστικό είναι η απουσία γωνιών, κάτι που υποστηρίζει περαιτέρω τον απαλό χαρακτήρα του κρασιού. Πιο συγκεκριμένα, η στυφάδα, που το μόνο που ίσως ξεχωρίζει, εξισορροπείται άψογα από το μυελώδες του κρασιού. Στεγνά κρεατικά, όπως κουνέλι, θα του ταιριάξουν γάντι, αλλιά και σπαγγέτι μπολονέζ ή κρεατόπιτες.

Γευστικό
προφίλ



Απαλό και Ισορροπημένο (#3)



ΚΤΗΜΑ
ΛΑΝΤΙΔΗ

ΠΓΕ Πελοπόννησος

100% Καμπερνέ σοβινιόν

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλα

www.lantides.gr

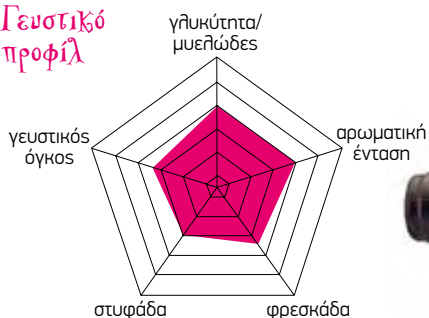
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

22

Estérelle 2016

Το όνομα της οροσειράς Estérelle φέρει αυτό το πολύ ανοιχτό ροζ-σομόν ροζέ, με έντονες πορτοκαλί-τριανταφυλλί ανταύγειες και ωραιότατη διαύγεια χρώματος. Τα βαριά μεσογειακά θουλούδια που ανιχνεύονται στη μύτη του παραπέμπουν στην υπέροχη εξοχή της Προβηγκίας και τις παζούλες της, από τις οποίες προέρχεται το σταφύλι του. Εξελίσσονται δε στο ποτήρι σε μικρά ώριμα κόκκινα φρούτα. Ωστόσο, αναπάντεχος είναι, για Προβηγγία, ο όγκος του κρασιού στο ποτήρι, καθιστώντας το ξεκάθαρα κρασί φαγητού με άποψη. Στηρίζεται στο αυξημένο μυελώδες, από το αλκοόλ του, που υποστηρίζεται όμως από έντονο φρούτο. Από την άλλη μεριά το στόμα είναι ήπιο, χωρίς πολλή οξύτητα και έχει βελούδινες ταννίνες και επίγευση όπου το αλκοόλ και η ζεστασιά που αυτό χαρίζει δίνουν το στίγμα. Δίπλα σε διάφορα αμυλούχα (ριζότι, ζυμαρικά, κous-kous, αλλιά και όσπρια), το ροζέ αυτό θα διαπρέψει, εφόσον τα πιάτα αυτά δεν είναι πολύ όξινα.

Γευστικό
προφίλ



Ογκώδες και Ζεστό (#3)



ΟΞΝΟΤΡΙΠ

CHÂTEAU
DU ROUËT

AOP Côtes de Provence

25% Γρενάς ρουζ,
25% Καρινιάν, 25% Σενσό,
25% Τιμπουρένκ

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

✓ Αφαίμαξη χυμού

Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλα

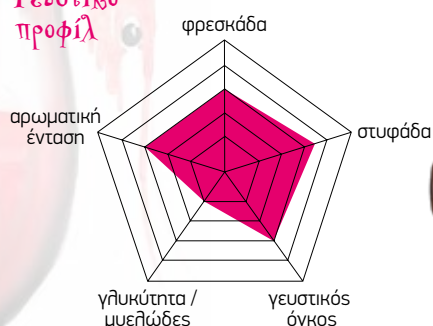
www.galitel.gr



Etna Rosato 2015

Πώς είν' το χρώμα του ουρανού, όταν ο ήλιος δύει; Πορτοκαλίζουν και θολό και την καρδιά ανοίγει. Ε... έτσι κάπως είναι το χρώμα του Etna Rosato, που έρχεται κατευθείαν από τα καυτά χώματα της Αίτνας, του ενεργού ηφαιστειού στις ανατολικές ακτές της Σικελίας. Πρόκειται για ροζέ ράτσας, με γήινα αρώματα της σικελικής βλάστησης, όπως φασκόμηλο και δενδρολίβανο, αλλά και νότες μεταλλικών ιχνοστοιχείων εδάφους και υπεδάφους. Ροζέ τερουάρ, υψηλής έκφρασης και φινέτσας στο στόμα, διαγείρει τον ουρανίσκο στο άψε σβήσε. Τον κρατά ξαναμένο, όπως παραμένει και η Αίтна. Ξηρό όντας και με ταννίνες που αξίζουν αρκετές αναγνώσεις, οδηγεί με ακρίβεια σε ζυμαρικά με έντονες σάλτσες και γιατί όχι, πιότα της ιδιαίτερης πατρίδας του, π.χ. μελιτζάνες αλλά σιτισιλιάνα.

Γευστικό
προφίλ



Ηλιόλουστο και ηφαιστειακό (#1)



TENUTA DELLE
TERRE NERE

Etna Rosato DOC

80% Νερέλο Μασκαλέζε,
20% Νερέλο Μαντελάτο

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- ✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

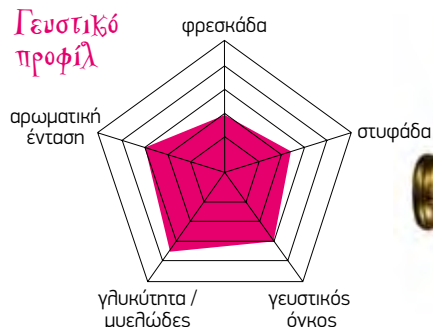
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

23

Εύα Sparkling Ροζέ

Με μέτριου βάθους κεραμιδί χρώμα το Εύα Rosé έχει έντονα πορτοκαλί ανταύγειες και όψη που θα συγκινήσει πολλούς οινόφιλους. Ώριμα αρώματα κονφί πορτοκαλιού, πορτοκαλόφλουδας, αλλά και γλυκών κουταλιού νεράντζι και περγαμόντο αναμιγνύονται επιτυχημένα στη μύτη με βαρύτερα αρώματα ποτ-πουρί, δημιουργώντας ένα σύνολο με υπόσταση. Όψη και μύτη θυμίζουν τον ελληνικό ήλιο που λούζει τα Γεράνεια όρη, εκεί που καλλιεργούνται οι δύο γαλλικές ποικιλίες παραγωγής αυτού του κρασιού. Παίζουν μάλιστα και στο στόμα το ίδιο βιολί με αυτό της μύτης, γεμίζοντάς το με αρώματα σπιτικής πορτοκαλάδας, τα οποία παραμένουν και στην επίγευση. Το Εύα Rosé είναι ιδανικό αφρώδες για όσους αρέσκονται στα κρασιά με χαρακτήρα, τα οποία διαθέτουν πολύπλοκα αρώματα. Θα ταιριάξει όμορφα με αποξηραμένα φρούτα, ζαχαρωμένες πορτοκαλόφλουδες και ξηρούς καρπούς.

Γευστικό
προφίλ



Ηλιόλουστο και Χαρακτηριστικό (#6)



Κτήμα Εύχαρις

ΚΤΗΜΑ
ΕΥΧΑΡΙΣ

Ποικιλιακός Οίνος

60% Σιρά,
40% Γκρενάς ρουζ

11% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- ✓ Άλλη: Κλειστή δεξαμενή

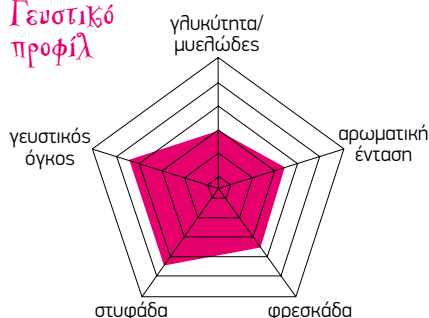
www.evcharis.gr



Fine Rosé 2016

Χρώμα ροζ με κοραλί ανταύγειες έχει το κρασί Fine Rosé και είναι ιδιαίτερα λαμπερό στην όψη. Η μύτη του έχει vintage χαρακτήρα, με απρόσμενο βάρος, από αρώματα καλοκαιρινών λουλουδιών και ώριμων φρούτων, όπως φράουλας και βερίκοκου. Στο στόμα είναι ξηρό και αντικατοπτρίζει τον περίεργο «γάμο» των ποικιλιών αμπέλου του χαρμανιού του (μαυρούδι και ασύρτικο), αποδεικνύοντας πως τα ετερόνυμα έλκονται, γιατί ενίοτε αλληλοσυμπληρώνονται! Έτσι, το ασύρτικο δίνει στο χαρμάνι φρεσκάδα και δομή και το μαυρούδι στρογγυλάδα και ώριμα αρώματα στόματος, οδηγώντας σε γεμάτο και στρογγυλό αποτέλεσμα. Με άλλα λόγια, ένα ροζέ κρασί φαγητού, ιδανικό για γιουβέτσια, μαγειρευτά κοκκινιστά, γεμιστά, αλλιά και διάφορους σαρμάδες..

Γευστικό προφίλ



Εξωστρεφές και Κλασικό (#2)



ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ
VINEYARDS

ΑΝΑΤΟΛΙΚΟΣ VINEYARDS

Ποικιλιακός Οίνος

60% Μαυρούδι, 40% Ασύρτικο

12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

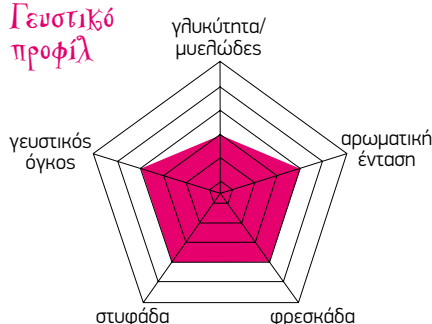
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

24

Granatus 2016

Τα φρούτα που μπορεί να βρει ο φανατικός στην αναζήτηση αρωμάτων οινόφιλος στη σύνθετη μύτη του Granatus είναι όσα και τα ζουμερά μπαλάκια στο εσωτερικό ενός ροδιού, δηλαδή πολλή! Ξεχωρίζουν το μήλο και διάφορα εσπεριδοειδή, ενώ όσο το κρασί μένει στο ποτήρι ξεπηδούν και απρόσμενες νότες πιπεριού. Το στόμα, με αισθητό αλκοόλ, έχει τσαγανό, σχεδόν τσαμπουκά, και δίνει στο κρασί εκτόπισμα. Τα αρώματα της μύτης είναι και εδώ παρόντα, μαζί με νύξεις φρέσκιας κόκκινης πιπεριάς. Η ονομασία του Granatus προέρχεται από το ρόδι και όντως η στυφάδα του μοιάζει με αυτήν του ροδιού. Κάνει κι αυτή την παρουσία της αισθητή, με άποψη και δεν αστειεύεται. Έτσι, το Granatus είναι αναζωογονητικό και ικανό να συνοδεύσει με κύρος παιδάκια σχάρας, γουρουνόπουλο φούρνου, γαρδούμπα, αλλιά και μαγειρίτσα.

Γευστικό προφίλ



Σφιχτοδεμένο και Μπесаλίδικο (#2)



ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ

ΠΓΕ Αττική

70% Καμπερνέ σοβινιόν,
30% Αγιωργίτικο

12,5%

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Κρυσεκχύλιση
- ✓ Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

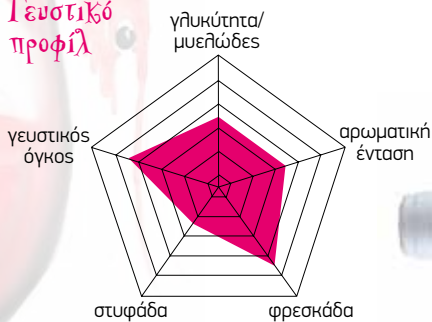
www.papagiannakos.gr



Ζωηφόρος 2016

Το Ζωηφόρος μόλις επέστρεψε στην Ελλάδα με μία μεγάλη διάκριση: χρυσό μετάλλιο στο Concours Mondial de Bruxelles, έναν από τους μεγαλύτερους διαγωνισμούς κρασιού στον κόσμο. Έχει σχετικά ανοιχτό τριανταφυλλί χρώμα, με βιολετί ανταύγειες και είναι λαμπερό. Στη μύτη, χωρίς να είναι πολύ έντονο, είναι καθαρό και φρουτώδες. Εκτός από μικρά κόκκινα φρούτα, κυρίως μούρα, σμέουρα και φραγκοστάφυλο, κάνει νύξεις ροδακινίου. Το στόμα ακολουθεί συνεπές αρωματικά, με κύριο χαρακτηριστικό του τον όγκο. Το λίγο διοξείδιο εντείνει τη φρεσκάδα του, ενώ ο συνδυασμός οξύτητας και ταννινών ισορροπούν με το αλκοόλ του. Εξελίσσεται ομαλά έως την αρκετά μακρά επίγευση, η οποία επίσης αφήνει αίσθηση ζωντάνιας, που δικαιολογεί και την ονομασία του. Ένα ιδιαίτερα κομψό κρασί, δείτε το με γαριδομακαρονάδα και ελαφρά μαγειρεμένο κοτόπουλο.

Γευστικό
προφίλ



Ζωγόνο και Ογκώδες (#2)



ΜΕΣΗΜΒΡΙΑ
ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

ΜΕΣΗΜΒΡΙΑ
ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

ΠΓΕ Θεσσαλονίκη
100% Σιρά
13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση
✓ Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη (κλειστή δεξαμενή)

www.mesimvriawines.gr

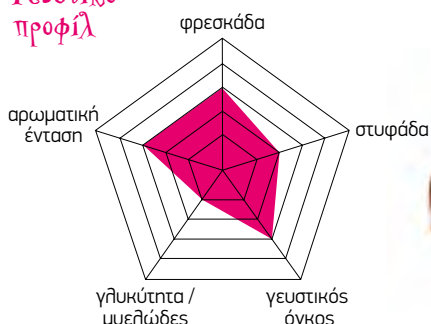
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

25

Idylle d' Archinos 2016

Εντυπωσιακά ελκυστικό, με το γαλλικής φινέτσας και χαρακτήρα ανοιχτό χρώμα του σε απόχρωση «pelure d'orion», το Idylle d'Archinos είναι εξαιρετικά λαμπερό. Εισήλθε πέρυσι με πάταγο στην ελληνική οινική σκηνή κερδίζοντας αμέσως τις εντυπώσεις. Η μύτη εσοδείας 2016 παραμένει πολύπλοκη και ενδιαφέρουσα, πραγματικά φίνα, όπως άλλωστε και το στόμα. Χαρακτήρες τίλιου και ροδάκινου συνοδεύουν αυτόν του γκρέιπφρουτ, που κυριαρχεί σε μύτη και στόμα, το οποίο είναι ιδιαίτερα αρμονικό, όσο πρέπει μυελώδες, ώστε να ισορροπεί την ισχυρή οξύτητα – δομικό άξονα του κρασιού από την αρχή έως το τέλος. Το φρέσκο αλλιά ευχάριστο αυτό πακέτο κάνει το κρασί απολύτως θελητικό, σχεδόν εθιστικό, καθιστώντας το ένα ροζέ προς μίμηση. Ταιριάξτε το με εξζητημένες γεύσεις.

Γευστικό
προφίλ



Ντόμπρο και Φινετσάτο (#1)



La Tour Melas

ΠΥΡΓΟΣ ΜΕΛΑ

Ποικιλιακός Οίνος
30% Αγιωργίτικο,
40% Γκρενάς ρουζ, 30% Σιρά
13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη (κλειστή δεξαμενή)

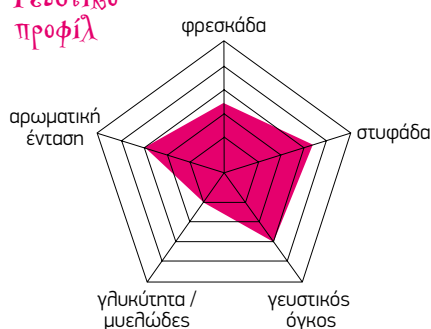
www.latourmelas.com



Κανενας Rosé 2016

Το κρασί Kanenas ροζέ είναι έντονα βαθύ και σύνθετο χρωματικά, τριανταφυλλί ροζέ με κερασί ανταύγειες. Χαρακτηριστικότατο άρωμα, με το που ανοίγει η φιάλη, είναι αυτό της πιπεριάς. Το φρουτώδες αρωματικό φόντο φράουλας και καρπουζιού παίρνει στην πορεία πιο πρωταγωνιστικό ρόλο, κάνοντας το κρασί πιο ανοιξιάτικο. Το στόμα είναι συνεπές με την εξέλιξη της μύτης, δηλαδή φρουτώδες. «Σοβαρεύει» δε γευστικά κυρίως λόγω των ταννινών του. Ένα κρασί-χαμαιλέων; Ίσως, αλλιώς σε κάθε περίπτωση ευχάριστο, επιτυχημένο και πολύ... ελληνικό στο χαρακτήρα και την έκφραση. Άνετα συνοδεύει μεγάλη γκάμμα πιάτων της χώρας μας, από τζιγεροσαρμά και συκωταριά ριγανάτη, σπετζοφάι και χοιρινή μπριζόλα κρασάτη, μέχρι ακόμα και κρασάτο χταπόδι.

Γευστικό προφίλ



Τυπικό και Συνεπές (#2)



TSANTALI
VINEYARDS & WINERIES

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ TSANTALI

Ποικιλιακός οίνος

50% Μαυρούδι,
50% Syrah

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Κρυσεκχύλιση
- ✓ Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.tsantali.gr

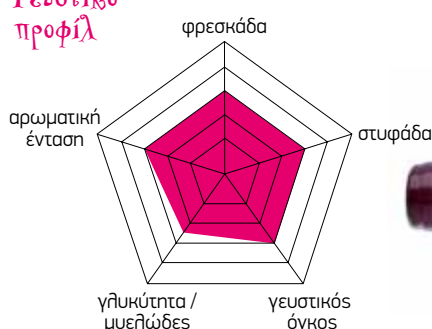
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

26

Κατώγι Αβέρωφ Ροζέ 2016

Έχει χρώμα του εξωτερικού του ροδιού, με σομόν ανταύγειες. Η μύτη δεν γίνεται πιο αντιπροσωπευτική της ποικιλίας (ξινόμαυρο): συνδυασμός ντομάτας – φράουλας, με πρωτεύουσα την πρώτη, για σεμινάριο, σε φόντο από ντοματάκι γλυκό και πιο χορτώδη αρώματα βλαστού ντοματιάς. Αρωματικά προιδέαζει για γλυκύτητα και όντως, γλυκίζει λεηλοισμένα, κυρίως στην αρχή. Μετά, το φρούτο αναλαμβάνει να οδηγήσει στο τελείωμα των ευχάριστων ταννινών του ξινόμαυρου. Με άλλα λόγια, τα σάκχαρα συνυπάρχουν με το φρούτο και εξισορροπούνται πετυχημένα από το άθροισμα ταννινών και κρυμμένης οξύτητας. Θα τέρψει ουρανίσκους αναπάντεχα με μία καλή χυλωμένη φασολάδα ή γίγαντες πλάκι, με γεμιστά πολίτικα με σταφίδα και κουκουνάρι, με μπέρ-γκερ ή χοτ-ντογκ με κέτσαπ, καθώς και σκέτο ή μόνο με φρούτα!

Γευστικό προφίλ



Κλασικό και Αντιπροσωπευτικό (#4)



ΚΑΤΟΓΙ
AVEROFF
METSOVO - 1959

ΚΑΤΟΓΙ ΑΒΕΡΩΦ

ΠΓΕ Μακεδονία

100% Ξινόμαυρο

11,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.katogiaverooff.gr

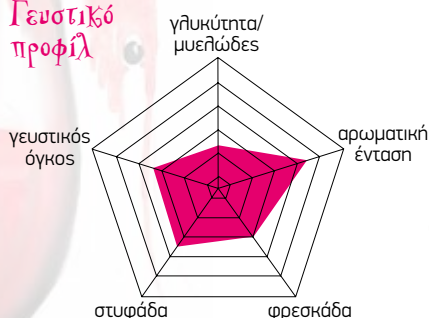


Κεχρής Ρόζα 2016

Δεν είναι κοκκινέλι! Έτσι, για να ξεκαθαρίσουμε εξ αρχής πως το Ρόζα είναι μεν ρετσίνα («με τα όλη της»), αλλά πρόκειται για ένα απόλυτα σύγχρονο ροζέ κρασί (ναι, με ρετσίνα), που συνδυάζει με απόλυτη επιτυχία την παράδοση με το σήμερα. Έχει τριανταφυλλί και λαμπερό χρώμα και διαπεραστικά αρώματα: φράουλα και ντομάτα από το ξινόμαυρο σε φόντο ρετσίνο. Φανταστείτε τον εαυτό σας να κάνει πικ-νικ, τρώγοντας ντομάτες και ελιές, κάτω από τα πεύκα της Αττικής. Φανταστείτε τα αρώματα. Αυτήν την αρωματική πανδαισία θα νιώσετε με το Ρόζα. Εκπληγάειε κατόπιν και στο στόμα, που το Ρόζα σφύζει και από το άρωμα μαστίχας. Σαν να γεύεσαι καλό παγωτό καϊμάκι!

Ρόζα και Ναζιάρα (#3)

Γευστικό προφίλ



ΚΕΧΡΗΣ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΕΧΡΗΣ

Ρετσίνα, Ονομασία
κατά παράδοση
100% Ξινόμαυρο
12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.kechri.gr

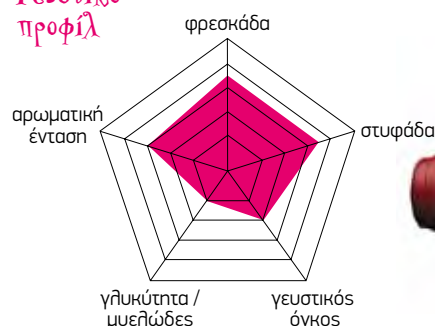
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

27

Κλέφτρα Κίσσα 2016

Το ροζέ Κλέφτρα Κίσσα είναι ελαφρύ και φρέσκο, σαν... πουλάκι. Δεν το λένε άδικα έτσι. Παρότι μάλιστα λίγοι το γνωρίζουν, η κίσσα έχει χρώμα που μοιάζει με το χρώμα του, αυτό της φλύδας κρεμμυδιού. Βέβαια, το κρασί είναι δεκάδες φορές πιο λαμπερό και διαυγές απ' τα φτερά της όμορφης κίσσας. Η δε μέθοδος οινοποίησής του (αφαίμαξη), τη θυμίζει και πάλι. Η κίσσα κλέβει ό,τι της γυαλίζει και η οινολόγος του κρασιού...χυμό από την ερυθρή οινοποίηση για να φτιάξει το ροζέ αυτό! Το αποτέλεσμα θυμίζει στη μύτη εσπεριδοειδή (π.χ. ξύσμα πορτοκαλιού), κεράσι και φράουλα, με νύξεις ανανά και ορυκτότητας. Στη γεύση βασίζεται στην οξύτητα —ζωντανή έως το τελείωμα και την επίγευση. Οι ταννίνες του «στεγνώνουν» προκλητικά το στόμα, κάνοντας το κρασί ικανό για πάρα πολλά φαγητά, ακόμα και ψάρια.

Γευστικό προφίλ



Τραγανό και Προκλητικό (#1)



Κτίμα Γ. Κοκοτού

ΚΤΗΜΑ ΚΟΚΟΤΟΥ

ΠΓΕ Αττική
70% Μερλό
30% Καμπερνέ σοβινιόν
12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Κρυσεκχύλιση
- ✓ Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.ktimakokotou.gr



drink

Rosé Wine Extravaganza
by Oenorama

2017

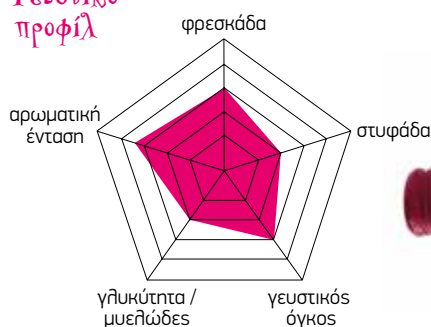
Pink

21-05-17, Athens Hilton

Κτήμα Αβαντίς Ροζέ 2016

Μόνο τυχαία επιλογή δεν ήες τα άνθη της αμυγδαλιάς στην πολυετή και πάντα όμορφη ετικέτα ροζέ κρασιού που ντύνει το Αβαντίς Ροζέ. Χρώμα των ανθών αυτών έχει το κρασί, που και στη μύτη είναι ανθώδες, εκτός από φρουτώδες. Βγάζει λίγο το άρωμα τσιχλόφουσкас κέρασι, με νύξεις πυρηνόκαρπων φρούτων (π.χ. ροδάκινων), σε φόντο ανθών αμυγδαλιάς, ενώ με το πέρασμα της ώρας αποκαλύπτει και εξωτικά αρώματα μπαχαρικών. Στο στόμα είναι αρρενωπό, λόγω οξύτητας, αρκετά γεμάτο και στρογγυλό, με δομή που δύσκολα αφήνει αδιάφορο τον οινόφιλο. Συνεπές το στόμα με τη μύτη, έχει ακόμα και τις νύξεις των εξωτικών μπαχαρικών. Τιμής ένεκεν, μια και σπάνια βρίσκονται σε κρασί τέτοιοι αρωματικοί χαρακτήρες, οι γαστρονομικοί προορισμοί as είναι προς Ινδία μεριά (φανταστείτε naan, biryani και ολόγευστα κάρι)!

Γευστικό
προφίλ



Ξεχωριστό και Παρорμικό (#3)



Κτήμα Αβαντίς

ΚΤΗΜΑ
ABANTIS

ΠΓΕ Εύβοια

50% Σιρά, 50% Γκρενάς ρουζ
12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- ✓ Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Αθήν

www.avantiswines.gr

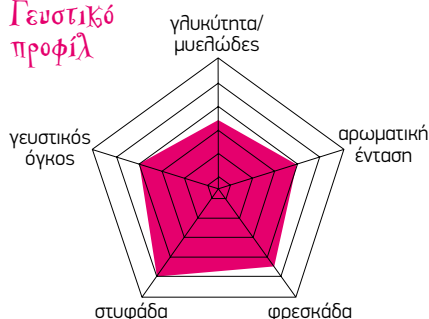
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

28

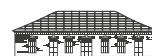
Κτήμα Αρβανιτίδη Ροσέ Ξινόμαυρο 2016

Αξιοζήλευτα λαμπερό, με σύγχρονα ανοιχτόχρωμη και έντονα τριανταφυλλί ρόμπα, το Rosé Ξινόμαυρο Κτήμα Αρβανιτίδη μυρίζει αγγλική καραμέλα, φράουλα και άλλα μικρά κόκκινα φρούτα, σε φόντο εσπεριδοειδών και τσιχλόφουσкас κερασιού. Πρόκειται για μια απρόσμενα μοντέρνα έκφραση ροζέ από ξινόμαυρο, με στιβαρό στόμα, που τα έχει όλα: πολλή οξύτητα, μπόλικες ταννίνες, αρκετό όγκο και αρωματική ένταση. As μην σας ξεγελάσει το χρώμα του. Πρόκειται για ροζέ ράτσας, με γεύση κοντά στα κόκκινα κρασιά, που απευθύνεται στους λάτρεις των ρωμαλέων κρασιών αυτού του χρώματος. Θα σταθεί με ντομπροσύνη δίπλα σε πλήθος πιάτων, από καλαμάρι στη σχάρα έως αρνί στη σουβλά.

Γευστικό
προφίλ



Αδάμαστο και Ρωμαλέο (#2)



ΚΤΗΜΑ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ

ΚΤΗΜΑ
ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ

ΠΓΕ Θεσσαλονίκη

100% Ξινόμαυρο
12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Κρυσεκχύλιση
- ✓ Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Αθήν

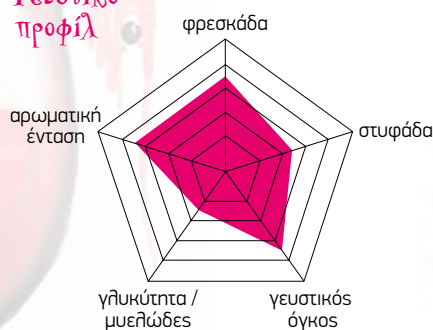
www.chrisohou.com



Κτήμα Βιβλία Χώρα Ροζέ 2016

Στο χρώμα; Ιδιαίτερο, με την απόχρωση παιωνίας, του αρχοντικού αυτού μεσογειακού λουλουδιού και φραουλί ανταύγεις. Στη μύτη; Εδώ αρχίζουν τα κλασικά και εγγυημένα (προσοχή, όχι βαρετά και αναμενόμενα!): το Κτήμα Βιβλία Χώρα ροζέ στηρίζεται στο φρούτο (βανίλιες, φράουλες, κεράσι) και είναι υπόδειγμα ροζέ από σιρά. «Σταθερή αξία» και σίγουρη επιλογή, με αρώματα που εξελίσσονται σε βάθος και εύρος στο ποτήρι, θυμίζοντας άνθη και μπαχαρικά. Στο στόμα είναι γεμάτο δύναμη, αλλήλα απαλότητα με τελείωμα όλο φρεσκά. Είναι μυελώδες, με ατσαλένια οξύτητα και όση στιφάδα πρέπει ώστε να παραμένει ευκολόπιο και ισορροπημένο. Ένα ροζέ κρασί «can't-go-wrong», ενδιαφέρον και ελκυστικό. Δυναμικά, θα τα βγάλει πέρα με πλήθος πιάτων, αλλήλα το επίπεδό του αξίζει σεβασμό, οπότε ας μην το επισκιάσουν υπερβολικές γεύσεις.

Γευστικό
προφίλ



Υποδειγματικό και Σίγουρο (#3)



BIBLIA ΧΩΡΑ

ΚΤΗΜΑ
BIBLIA ΧΩΡΑ

ΠΓΕ Παγγαίο

100% Σιρά

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.bibliachora.gr

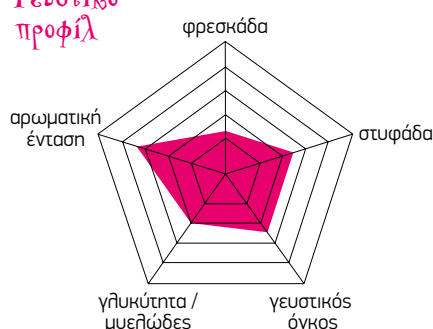
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

29

Κτήμα Βογιατζή Ροζέ 2016

Το Κτήμα Βογιατζή Ροζέ έχει το χρώμα ματιού πέρδικας, αλλήλα προς το ελαφρώς πιο χάλκινο. Κάπως γλυκό στη μύτη και σίγουρα φρουτώδες, έχει τα ατού ενός κρασιού με έντονα αρωματικό χαρακτήρα. Τα αρώματά του είναι γλυκά και φέρνουν στο μυαλό ανοιγμένα ρόδα και άνθη. Γενικώς, η μύτη γυροφέρει τους τριαναφυλλένιους χαρακτήρες, π.χ. ροδόκερο, αλλήλα βγάζει και αρώματα ξηρών καρπών, τουλάχιστον σε δεύτερο πλάνο. Στο μάλλον ήπιο στόμα την πρωτοκαθεδρία παίρνει το ξινόμαυρο. Έτσι, το κρασί δομούν οι ταννίνες, που δεν επισκιάζουν όμως την εντύπωση του φρούτου στο στόμα. Το ευχάριστο και με γλυκές νύξεις τελείωμα ισορροπεί ευχάριστα με την όποια στιφάδα, φτιάχνοντας ένα κρασί ιδανικό για κρεατικά με σάλτσες που γλυκίζουν ελαφρώς το πιάτο, ίσως και με φινετσάτα γλυκόξινα φαγητά της ασιατικής κουζίνας.

Γευστικό
προφίλ



Αρωματικό και Προσιτό (#4)



ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ

ΚΤΗΜΑ
ΒΟΓΙΑΤΖΗ

ΠΓΕ Βελλεντός

80% Ξινόμαυρο,
10% Τσαπουρνάκος,
άλλες ερυθρές ποικιλίες
12% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Κρυσεκχύλιση
- ✓ Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

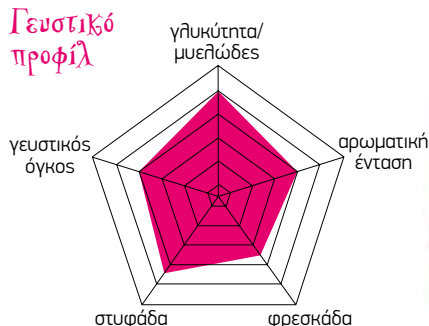
www.ktimavoyatzi.gr



Κτήμα Θεοδωρακάκου Ροζέ 2016

Το Κτήμα Θεοδωρακάκου Ροζέ είναι ένα βαθύχρωμο κρασί, ίσως γιατί στην παλιά Ελ-
λάδα της λακωνικής Μάνης δεν ξέρουν από ανοιχτόχρωμες μόδες! Είναι βυσσινί και
έχει ανταύγειες στο χρώμα του κερασιού. Στη μύτη είναι έντονο και μυρίζει κεράσια και
βύσσина. Έντονη και η γλυκύτητά του, σίγουρα περισσότερη από αυτήν που περιμένεις
από ημίξηρο οίνο, όπως τουλάχιστον διαμορφώνεται ως αίσθηση, αθροιστικά με το
αισθητό αλκοόλ του. Ένα πακέτο που δημιουργεί αραγές ανάχωμα στις υπαρκτές ταν-
νίνες, οι οποίες θυμίζουν και πάλι Μάνη, με την αδρότητα τους. Μέχρι εκεί όμως με τα...
«μανιάτικα», γιατί το κρασί αυτό κάθε άλλο παρά αυστηρό είναι. Αντίθετα, είναι ιδιαίτερα
ευχάριστο, με επίγευση γεμάτη με αρώματα κερασιών. Θα συνοδέψει κηφαριού με κε-
ράσια, τάρτες φρούτων, αλλιά και πάβλοβα με βύσσина ή κεράσια.

Γευστικό
προφίλ



Μανιάτικο και Προσηνές (#5)



www.estatetheodorakakos.gr



ΚΤΗΜΑ
ΘΕΟΔΩΡΑΚΑΚΟΥ

ΠΓΕ Λακωνία

80% Μαυρούδι, 20% Αγιωργίτικο

12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυοεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

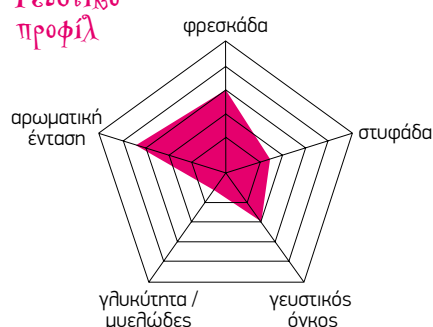
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

30

Κτήμα Μωραϊτη Ροζέ 2016

Με την απαλή απόχρωση ματιού πέρδικας, το Moraitis Estate Rosé καμαρώνει οσάν...
πέρδικα, για το εκλεπτυσμένο και σύνθετο άρωμά του. Η διακριτική μύτη του θυμίζει
ευχάριστα καρπούζι και κεράσια. Χαρακτηριστικό της είναι όμως η πολύπλοκη εξέλιξη
στο ποτήρι, φτάνοντας στα αρώματα ενός ευφάνταστου κοκτέιλ διακεκριμένου μπαρ-
τέντερ. Εντελώς ξηρό, φρουτώδες και απαλό, έχει στρογγυλό και ελάχιστο ταννικό
στόμα. Η μακρά επίγευσή του επισφραγίζει το υψηλό του επίπεδο, καθιστώντας το κρασί
ιδανικό για εξίσου εκλεπτυσμένα πιάτα, μάλλον διεθνούς κουζίνας. Δοκιμάστε το π.χ. με
καρπάσο μοσχαριού με παρμεζάνα και το ένα θα απογειώσει το άλλο.

Γευστικό
προφίλ



Σύνθετο και Εκλεπτυσμένο (#3)



ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΜΩΡΑΪΤΗ

Rosé ΠΓΕ Κυκλάδες

100% Ανδάνι Μαύρο

12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυοεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

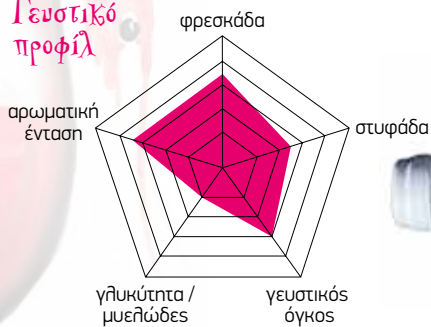
www.moraitiswines.gr



Κτήμα Χαρλαύτη Flamingo 2015

Πειστικότατο ροζέ στυλ Προβηγκίας, χρωματικά και όχι μόνο, το Flamingo έχει πια έναν ακόμα λόγο πειθούς: την εσοδεία του, αφού κυκλοφορεί σε εσοδεία 2015, όπως γίνεται με πολλὰ γαλλικά ροζέ, που δεν πίνονται πάντοτε ολόφρεσκα. Παραμένει φρουτώδες, αρκετά φυτικό και σαφώς ωφελημένο από το χρόνο. Έχει αποκτήσει βάθος με χαρακτηρισ- ρες ροδάκινων, μήλων και αχλαδιών. Όπως όταν ήταν πιο φρέσκο, η μύτη δεν κάνει για ανυπόμονους οινόφιλους και απαιτεί λίγο χρόνο στο ποτήρι για να αναδείξει τις αρετές της. Στο στόμα παραμένει δυναμικό, με αρώματα φρούτων που διαρκούν ως τη μακρά και ελκυστική επίγευση, που προτρέπει να ξαναπιείς. Ένα σύνθετο κρασί με οξύτητα και στυφάδα, που υποστηρίζεται στο στόμα από όγκο και φρούτο. Ένα επιτυχημένο πείραμα πέντε μυστικών ποικιλιών και συνδυασμού διαφορετικών τρόπων οινοποίησης, που οδηγεί σε ένα καλό συνοδό πολύπλοκων πιάτων της σύγχρονης κουζίνας.

Γευστικό
προφίλ



Σοβαρό και Πολυδιάστατο (#1)



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

**ΚΤΗΜΑ
ΧΑΡΛΑΥΤΗ**

Ποικιλιακός Οίνος

Πολυποικιλιακός

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

✓ Αφαίμαξη χυμού

✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Άλλη

www.harlaftis.gr

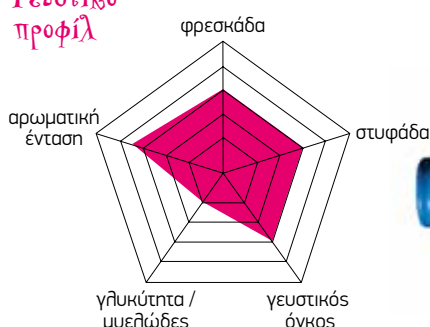
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

31

Κτήμα Χαρλαύτη Πεταλούδες 2016

Το Κτήμα Χαρλαύτη Πεταλούδες είναι λαμπερό και ελκυστικό, σαν πολύχρωμη πετα- λούδα που πετά με το χαρακτηριστικό χαλαρό τρόπο της. Εκεί που στοχεύουν οι πε- ταλούδες βρίσκονται και αρκετοί από τους χαρακτήρες της μύτης του: στα άνθη. Μαζί όμως με ροδάκινα, καρπούζι, μπανάνα και πεπόνι κάνουν το αρωματικό προφίλ του ροζέ αυτού σύνθετο και ζωντανό. Επίμονα τα αρώματα στο στόμα είναι πιο όξινα, όπως πετροκέρασου και άγουρου σταφυλιού, σε φόντο κάποιων χαρακτήρων της μύτης. Η αρκετή στυφάδα ομοιάζει με αυτή ανάλογων φρούτων, π.χ. ροδιού και μαζί με την ανά- λογη οξύτητα σχεδόν ισορροπούνται από το αλκοόλ, σε ένα κομψό και ευρύ σύνολο. Συνοδέψτε το κρασί αυτό με πιάτα αντίστοιχου γευστικού εύρους, υπόστασης και επι- πέδου, όπως π.χ. ένα κλασικό βορβοβάν.

Γευστικό
προφίλ



Κομψό και Φρουτώδες (#3)



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

**ΚΤΗΜΑ
ΧΑΡΛΑΥΤΗ**

ΠΓΕ Πελοπόννησος

100% Σιρά

12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Άλλη

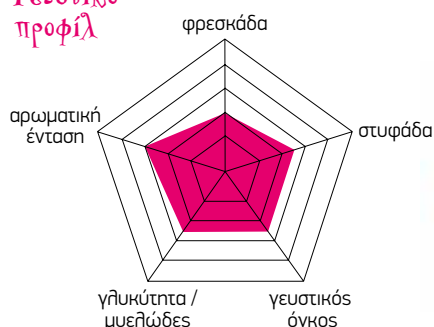
www.harlaftis.gr



Κτήμα Χαρλαύτη Saumon 2016

Πράγματι, σομόν χρώμα έχει το Κτήμα Χαρλαύτη Saumon. Να είναι άραγε και κρασί που ταιριάζει με σολομό, τον οποίο έχει στην ετικέτα; Αφού περάσουμε από μύτη και στόμα θα δούμε... Στη μύτη λοιπόν είναι φρουτώδες (μήλο, αχλάδι, πεπόνι), ενώ κάνει νύξεις ανθών και μπαχαρικών, που εντείνονται στο επίσης φρουτώδες στόμα. Καλά αυτά για σολομό, αλλά πιο καλό είναι πως εδώ υπάρχει έντονη οξύτητα. Έτσι, το κρασί θυμίζει αρκετά λευκό (ακόμα καλύτερα για το ψάρι της επιλογής μας). Η δουλειά που έχει γίνει στο οινοποιείο είναι «κέντημα», αφού το καλό κρασί φαίνεται κυρίως στο στόμα και εδώ τα πάντα είναι καλά δομημένα και απλόχερα (εκτός από τη γλυκύτητα, που έτσι κι αλλιώς, μόνο με σολομό δεν πάει). Παρότι λοιπόν το ροζέ αυτό θα ήταν ακόμα και απεριτίφ για ειδήμονες οίνου, οι υπόλοιποι ας το χαρούν στο τραπέζι, ναι, με σολομό ή άλλα ψάρια στη σχάρα.

Γευστικό προφίλ



Ζωηρό και καλοδομημένο (#1)



ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ

ΠΓΕ Πελοπόννησος

100% Καμπερνέ σοβινιόν

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.harlaftis.gr

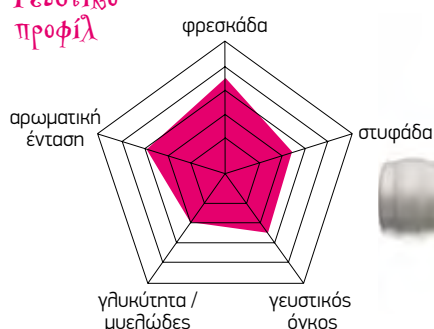
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

32

La Culture en Rose 2016

Με ιδιαίτερα έντονη και λαμπερή απόχρωση πολύ ανοιχτού σομόν, το La Culture en Rose έχει όψη ροζέ της γαλλικής σχολής. Η φρέσκια και ζωντανή μύτη του δηλώνει όμως πως το μαυροφίλερο έχει αρωματικές συγγένιες με το μοσχοφίλερο, αφού θυμίζει ροζέ από αυτό, χωρίς όμως τριανταφυλλένιους χαρακτήρες. Φρουτώδες λοιπόν κατά βάση, με αρώματα εσπεριδοειδών στη μύτη, συνεχίζει έτσι και στο στόμα. Εδώ, όπως και στη μύτη, το La Culture en Rose είναι ιδιαίτερα αρμονικό και κομψό, θα λέγαμε δαντελένιο ως κέντημα, τιμώντας την ονομασία του. Γοητεύει λοιπόν με τη φινέτσα του, όντας όμως ταυτόχρονα και ευπρόσιτο. Ένα κρασί πανέτοιμο για τηγανητά, από πατάτες, κολοκυθάκια και θαλασσινά, μέχρι συκωτάκια και άλλα μεζεδάκια.

Γευστικό προφίλ



Αρμονικό και φινετσάτο (#1)



ΔΙΟΝΥΣΟΣ
WINES

ΔΙΟΝΥΣΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

ΠΓΕ Πελοπόννησος

95% Μαυροφίλερο,

5% Γκρενάς ρουζ

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυσεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Άλλη

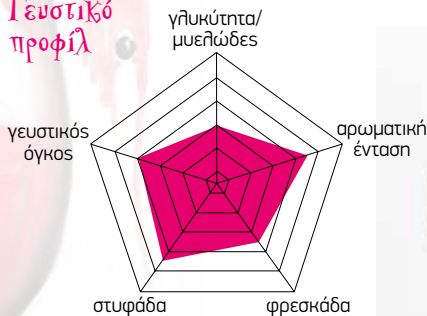
www.dionyssos-wine.gr



Λαμπαδίας 2016

Ένα κρασί απ' τ' αστέρια, για κατανάλωση σε τραπέζι κάτω από τ' αστέρια καλοκαιρινού ουρανού, το Λαμπαδίας ροζέ έχει το όνομα του αστέρα Α, του αστερισμού του Ταύρου. Είναι γνωστό και ως Αλντεμπαράν ή «νότιος οφθαλμός του Ταύρου» κατά τους αρχαίους Έλληνες. Σκούρο τριανταφυλλί και αρκετά λαμπερό, έχει ροδί ανταύγειες. Πολλές οι ομοιότητές του με ερυθρό κρασί και στη μύτη, θυμίζει μπουντουάρ ποτισμένο με ακριβά γυναικεία αρώματα. Φρουτένιο το στόμα, έχει ως κυρίαρχο το άρωμα φράουλας, ενώ οι ταννίνες του θυμίζουν τη συτράδα ροδιού και ισορροπούνται από μια ευχάριστη γλυκύτητα. Οι ταννίνες χτίζουν άλλωστε τη γευστική ραχοκοκαλιά του κρασιού, που φαίνεται να φτιάχτηκε από τον «ανθό» των δύο ποικιλιών του, οδηγώντας σε ένα στιβαρό ροζέ, κοντά σε ερυθρό οίνο. Πιείτε το με λιπαρά πιάτα (πανσέτα, καρμπονάρα).

Γευστικό
προφίλ



Αστεράτο και Ρωμαλέο (#3)



**Κτήμα
Μερκούρη**

**ΚΤΗΜΑ
ΜΕΡΚΟΥΡΗ**

ΠΓΕ Ηλεία

60% Αγιωργίτικο, 40% Σιρά

12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλβη

www.mercouri.gr

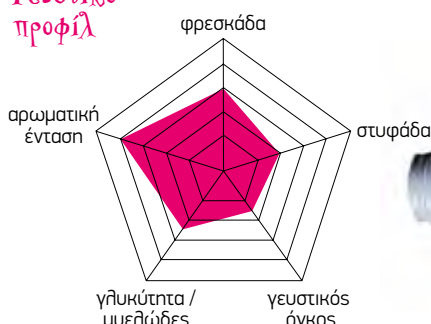
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

33

La Vie en Rose 2016

Μοσχοφίλερο μαρτυρούν οι γκριζες ανταύγειές του, μέσα στο σομόν χρώμα του La Vie en Rose. Μοσχοφίλερο επιβεβαιώνουν και τα τριανταφυλλένια αρώματα του μαγιάτικου αυτού κρασιού: ροδόνηρο, ροδοζάχαρη και λουκούμι. Για άνθη προιόδεάζει άλλωστε και η ολάνθηστη ετικέτα του. Ρεσιτάλ μοσχοφίλερου λοιπόν, αλλά με εξωτικό φινάλε, που θυμίζει λίτσι. Το μοσχοφίλερο συνεχίζει και στο στόμα, που σε διακινίζει σε παζάρια της Ανατολής. Ωστόσο, μόνο αρωματικά, γιατί το La Vie en Rose είναι ελαφρώς γλυκό και, αν και κερδίζει εύκολα τους νέοφερτους στο κρασί, ως... «παιδικό» (με ό,τι καλύτερο προσδίδει η έννοια), το στόμα βγάζει οινική σοβαρότητα. Είναι αρμονικό και ισορροπημένο, όπως διαμορφώνεται στο χαμηλό αλκοόλ και την ανάλογη οξύτητα. Ένα ροζέ για μπαρ και εύκολη κατανάλωση.

Γευστικό
προφίλ



Ανοιξιότικο και Ευωδιαστό (#4)



**Κτήμα
ΠΑΛΙΒΟΥ**

**ΚΤΗΜΑ
ΠΑΛΙΒΟΥ**

ΠΓΕ Πελοπόννησος

100% Μοσχοφίλερο

11% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλβη

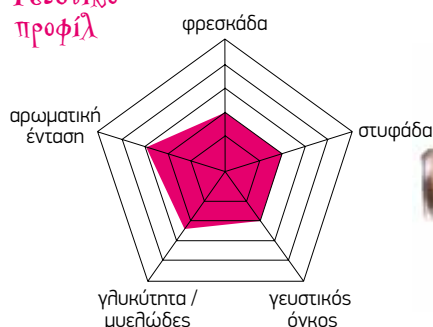
www.palivos.gr



Λωτός 2016

Χρωματικά βρίσκεται σαφώς κοντά στα ροζέ Προβηγκίας και έχει απαλή χάλκινο-πορτοκαλί απόχρωση. Το κρασί Λωτός μυρίζει άνθη, φλούδα μανταρινιού και άλλων εσπεριδοειδών και ελαφρώς πεπόνι. Έχει όμως αρκετά σύνθετη μύτη, που βγάζει και άσπρα μούρα, μικρά κόκκινα φρούτα και άλλα πιο ώριμα αρώματα. Στο στόμα είναι κομψό, με όλα τα γευστικά χαρακτηριστικά του σε ιδιαίτερα καλή ισορροπία. Έτσι, το σύνολο είναι ήπιο, χωρίς πολύ όγκο και χαρακτηρίζεται από άκρως ελκυστικά γλυκιά αίσθηση, που ισορροπεί με τη διαπεραστική οξύτητα του κρασιού. Αυτό λοιπόν το ελαφρώς γλυκό και φρουτώδες ροζέ είναι από τα ελάχιστα που θα ταίριαζαν ωραιότατα με ένα λεπτό, όχι έντονο και ούτε πολύ γλυκό επιδόρπιο, αν δεν συνδυαστεί βέβαια με το φυσικό του αποδέκτη, που δεν είναι άλλος από την ασιατική κουζίνα (π.χ. Ταϊλανδέζικη).

Γευστικό προφίλ



Αισθησιακό και Λεπτεπίλεπτο (#4)



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ

ΠΓΕ Αχαΐα
100% Καμπερνέ σοβινιόν
12,5% vol

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.parparoussis.com

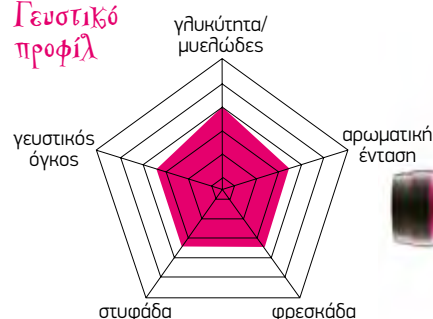
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

34

Maestro Rosé Semi Dry 2016

Το μοχάτο χαράζει εδώ την αρωματική ρότα, τόσο σε μύτη όσο και σε στόμα. Έτσι, το τριανταφυλλί-σομόν Maestro Rosé Semi Dry, με τη λαμπερή όψη, μυρίζει τριαντάφυλλο και φρούτα, όπως μήλο και μπανάνα. Ωστόσο, η μύτη είναι διακριτική και όχι κραυγαλέα, κάτι που θεωρείται μάλλον προσόν για το συγκεκριμένο στυλ ροζέ. Η πρώτη εντύπωση όταν το Maestro Rosé Semi Dry διαβρέχει τη στοματική κοιλότητα είναι βελούδινη. Κάτι που σίγουρα καθιστά το ροζέ αυτό ευκολόπιστο, καθώς το στόμα του είναι ήπιο και απαλό. Ένα ροδίτικο κρασί που, όπως και η πατρίδα του, η Ρόδος, είναι ευπρόσιτο. Σίγουρα, η κατανάλωσή του θα τη θυμίσει σε όσους την έχουν επισκεφθεί και θα κάνει τους υπόλοιπους να ποθήσουν περισσότερο τις άγνωστες σε αυτούς ομορφιές της. Κατά τα Maestro Rosé Semi Dry προτείνεται να καταναλωθεί σκέτο, χωρίς φαγητό.

Γευστικό προφίλ



Cool και Στιβαρό (#4)



C·A·I·R

ΚΑΙΡ

ΠΓΕ Αιγαίο
65% Μανδηλαριά, 35% Μοσχάτο
12% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυσεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

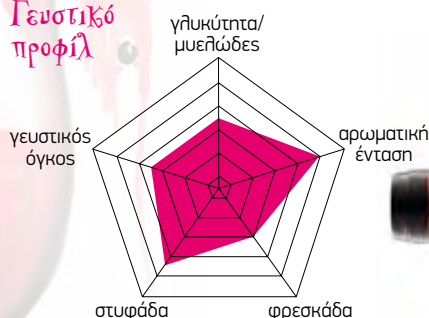
www.cair.gr



Maestro Rosé Dry 2016

Σας αρέσουν οι καραμέλες; Εάν ναι, το Maestro Rosé Dry (που δεν είναι και τόσο... dry) είναι το κρασί σας. Πολύ δύσκολα βρίσκεται ένα κρασί να μυρίζει τόσο πολύ καραμέλες, πιο συγκεκριμένα καραμέλες φράουλα και μάλιστα έντονα. Σαν να ανοίξεις ένα μεταλλικό κουτάκι καραμέλες και να χώνεις μέσα τη μύτη σου. Το δε στόμα είναι σεμιναρικά συνεπές με τη μύτη, αφού μόλις το κρασί μπει εκεί, νιώθεις σαν να πιπιλās καραμέλα φράουλα. Κατά τα άλλα, η γλυκύτητα είναι σίγουρα στα όρια του ξηρού οίνου, κάτι που ταιριάζει φυσικά με την καραμελένια αίσθηση. Ισορροπεί όμως με τις υπάρχουσες ταννίνες, οι οποίες είναι αρκετές, λόγω της κυριαρχίας της μανδηλαριάς στο χαρμάνι. Έτσι, εκτός από τον άξονα γλυκύτητας – καραμέλας φράουλα, πρόκειται για ένα ροζέ για τους λάτρεις της στυφάδας, που θα τους ενθουσιάσει σε πάρτι ή και ως βάση για σαγκρία.

Γευστικό
προφίλ



Λουσάτο και Μελένιο (#4)



C·A·I·R

ΚΑΙΡ

ΠΓΕ Αιγαίο

90% Μανδηλαριά, 10% Αθήρι

12% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.cair.gr

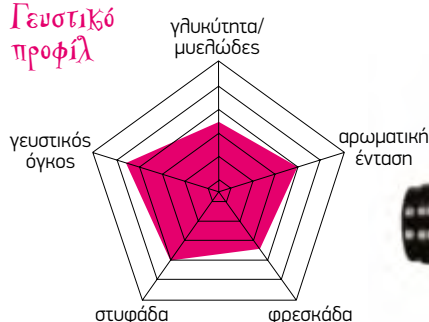
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

35

Merlin Merlot 2016

Ο μάγος Μέρλιν, με όνομα που του έδωσε ο επίσκοπος-συγγραφέας Τζέφρεϊ του Μονμάουθ, έμεινε στη μυθολογία ως ένας από τους πιο δυνατούς μάγους του αρθουριανού κύκλου. Αυτός να μάγεψε το ομώνυμο κρασί, δίνοντάς του αυτό το λαμπερό, σχεδόν φωτισμένο ροδί τριανταφυλλί χρώμα; Ή μήπως το όνομά του να προκύπτει από παράφραση της ποικιλίας του (μερλό); Όπως και να 'χει, το κρασί με το όμορφο αυτό όνομα και την ελκυστική εμφάνιση μυρίζει ό,τι αναφέρει και η πίσω ετικέτα του (μπράβο, γιατί δεν συμβαίνει συχνά...): κεράσι, καραμέλα, άγρια φράουλα, αλλά έχει και ευχάριστη βοτανικότητα. Το βαθύχρωμο αυτό ροζέ δεν ακολουθεί τη μόδα και είναι γεμάτο, φρουτώδες, με βελούδινες ταννίνες και όλα σε αρμονία.

Γευστικό
προφίλ



Μαγικό και Μυθικό (#2)



RAPTIS
WINES

Ποικιλιακός Οίνος

100% Μερλό

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.ktimarapti.gr



drink

2017

Pink

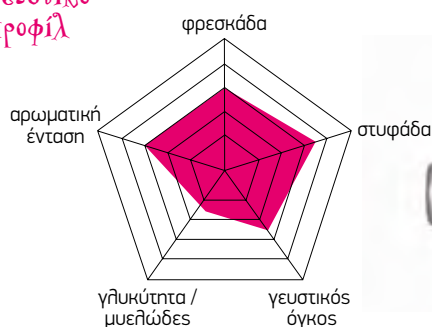
Rosé Wine Extravaganza
by Oenorama

21-05-17, Athens Hilton

Μικρή Κιβωτός Ροζέ 2016

Με χρώμα συμβατό με το «νέο κύμα» της ροζέ ελληνικής οινοποίησης, δηλαδή της ανοιχτόχρωμης σχολής, το Μικρή Κιβωτός Ροζέ έχει ανοιχτό σομόν - τριανταφυλλί χρώμα. Φρεσκοκομμένα κόκκινα φρούτα (αγριοφράουλα) και άνθη στην ολόφρεσκη, τυπική για μοσχοφίλερο μύτη, με νύξεις εσπεριδοειδών. Στο στόμα είναι σοβαρό και ίσως αυστηρό. Σχεδιασμένο για φαγητό, λες και μαγνητίζεται από ούλα και ουρανίσκο, αφήνοντας χώρο για την είσοδο μιας γευστικής μπουκιάς φαγητού με έντονο γαστρονομικό ενδιαφέρον. Για να της συμπεριφερθεί με σεβασμό, όπως ένας «Κύριος», μάλλον άλλων εποχών, ανοίγει ευγενικά την πόρτα του αυτοκινήτου στη γυναίκα που συνοδεύει. Στην επίγευση παραμένει ο συνδυασμός οξύτητας-ταννινών, μαζί με μια οινώδη αίσθηση. Κατόπιν τούτων, αν τα φαγητά είχαν αυτιά, ουρές θα έκαναν για να τα συνοδεύσει το Μικρή Κιβωτός Ροζέ.

Γευστικό
προφίλ



Κυριλέ και Γοητευτικό (#1)



ΚΤΗΜΑ
ΛΑΝΤΙΔΗ

ΠΓΕ Πελοπόννησος
100% Μοσχοφίλερο
13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυσεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.lantides.gr

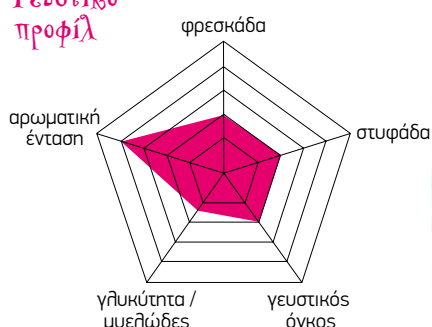
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

36

Μοι Je M'en Fous 2016

Η σκούρα ανθρακί φιάλη με το πορτρέτο φιλήδονης γυναίκας κρύβει το χρώμα του κρασιού και η γαλλική, προκλητική ονομασία του, σημαίνει, ως γνωστό, «Καρφί δεν μου καίγεται». Το χρώμα του είναι αυτό της φλύδας κρεμμυδιού, με σομόν ανταύγειες, διαυγές και λαμπερό. Τα μοσχάτα, κάπως ορυκτώδη αρώματα, εκφράζουν μεν το μοσχάτο Αμβούργου, θυμίζοντας άγουρα φρούτα, αλλά η επίμονη μύτη είναι πιο ευγενής απ' ό,τι περιμένεις. Άλλωστε, το γοητευτικό άρωμα γαρδένιας και άλλων λουλουδιών το επιβεβαιώνουν. Το ήπιο και στρογγυλό στόμα, με γλυκύτητα, έχει φρούτο μακράς διάρκειας. Στην επίγευση οι ταννίνες είναι αισθητές, αλλά όχι δυσάρεστες, θυμίζοντας πως το κρασί παράγεται από ερυθρό σταφύλι. Έτσι, το ροζέ αυτό είναι ικανό να σας κάνει να ξεχαστείτε και όντως, καρφί να μην σας καίγεται, όσο τουλάχιστον διαρκεί μια φιάλη!

Γευστικό
προφίλ



Ανέμελο και Ξελογιαστικό (#5)



DOMAINE MONSIEUR
NICOLAS
BY G. KARAMITROS

ΠΓΕ Καρδίτσα
100% Μοσχάτο Αμβούργου
13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

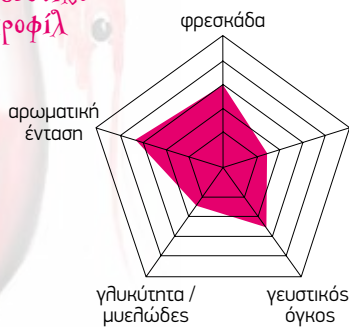
www.domainemessenicolas.gr



Moropoulos More Wine Rosé 2016

Ανοιχτό φραουλί στο μάτι, φραουλένιο και στη μύτη, το More Wine Rosé είναι κρασί – «μπατσές», που σου ανοίγει την καρδιά. Μόνο καλά αναμένεις να αναγγείλεις ή να συνοδεύσεις. Μυρίζει φράουλα, την οποία θυμίζει όπως τη συναντάμε ως ζελέ. Μυρίζει επίσης και τριαντάφυλλο, που είναι και χαρακτηριστικό άρωμα της συντριπτικά επικρατέστερης ποικιλίας του. Ακόμα πιο παιχνιδιάρικο γίνεται γιατί και στο στόμα παραμένει έτσι. Γεμίζει τη στοματική κοιλότητα με τα αρώματα μύτης και εξωθεί σε συγκεκριμένους συνειρμούς: Γάμος, επέτειοι κ.λπ. Είναι, πράγματι, ιδανικό ροζέ για τέτοια τραπέζια, αφού στο στόμα έχει πάρει διαζύγιο με τη γλυκύτητα, οπότε, παρά τον αρωματικό χαρακτήρα του παραμένει κρασί φαγητού. Εκτός... «Μυστηρίων» και άλλων συναφών, βάλτε το με τηγανητή κουτσουμύρα ή ασιατική κουζίνα και μόνο καλά θα έχετε κι εσείς να π(ι)είτε.

Γευστικό
προφίλ



Χαρούμενο και Ευάγελο (#1)



ΜΙΚΡΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΜΟΡΟΠΟΥΛΟΥ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ
ΜΟΡΟΠΟΥΛΟΥ

ΠΓΕ Αρκαδία

88% Μοσχοφίλερο, 12%

Αγιωργίτικο

12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

✓ Αφαίμαξη χυμού

Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

✓ Άλλη (συνομιλοποίηση
των δύο ποικιλιών)

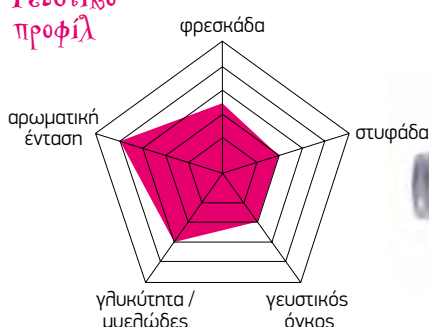
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

37

Moscato Rosato 2016

Πολύ ανοιχτόχρωμο, διαυγές και λαμπερό ροζ, με γκρι ανταύγειες, το Moscato Rosato είναι αφρώδες με ήπιο αφρισμό. Τα αρώματα μοσχάτου συνοδεύονται από βοτανικούς χαρακτήρες, αλλά και αυτούς ροδάκινων, βερίκοκων και τριαντάφυλλων, με νύξεις αγγλικής καραμέλας. Με ευχάριστο και αρκετά γλυκό στόμα, αντικαθιστά τα διάσημα και επιτυχημένα Moscato d'Asti, ήπιο, παιχνιδιάρικο φρουτώδες και ανθώδες όπως είναι. Η κάπως επιθετική γλυκύτητα στο «πρώτο στόμα» δεν διαρκεί πολύ, λόγω και της ελάχιστης στυφάδας. Η δε ελαφρώς πικρή επίγευσή του, το κάνει ακόμα πιο αναζωογονητικό και αναψυκτικό. Ωραιότατο απεριτίφ, με δροσιστικό και ευχάριστο διοξείδιο, ταιριάζει και με φρούτα, όπως ώριμο πεπόνι. Θα ικανοποιήσει τους θιασώτες του είδους, σε κάθε είδους μπαρ και δη παραλιακά, σε καφέ, αλλά και σε ευχάριστες βραδιές στο σπίτι.

Γευστικό
προφίλ



Σπινθηρίζον και Γαργαλιστικό (#6)



Limnos Organic Wines

LIMNOS ORGANIC WINES /
ΣΑΒΒΟΓΛΟΥ-ΤΣΙΒΟΛΑΣ

Ποικιλιακός Οίνος

90% Μοσχάτο Αλεξανδρείας,
10% Λημνιό

11% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

✓ Άλλη (κλειστή δεξαμενή)

www.limnosorganicwines.gr



drink

Rosé Wine Extravaganza
by Oenorama

2017

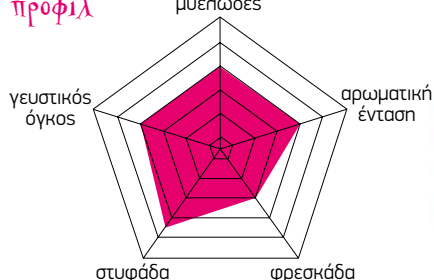
Pink

21-05-17, Athens Hilton

Moschato Φίλια Γη 2016

Με απόχρωση ματιού πέρδικας και ανταύγειες άγουρου λωτού, το ανοιχτόχρωμο αυτό ροζέ είναι ιδιαίτερο, τόσο στη μύτη, όσο και στο στόμα. Το άρωμά του θυμίζει φραγκόσυκο, φλούδα πορτοκαλιού, κυδωνόπαστα και αποξηραμένα φρούτα. Στο στόμα είναι ακόμα πιο αναπάντεχο, σχεδόν sui generis, έτσι όπως το χαρακτηρίζουν ο έντονα γλυκόπικρος χαρακτήρας του και νύξεις καμμένου και μετάλλου. Ωστόσο, παρά τη μοναδικότητά του, εκφράζει καλά την ποικιλία του, το πολυδύναμο Μοσχάτο Αμβούργου. Μάλιστα, η επίγευσή του δεν αποκλείεται να θυμίσει απόσταγμα αυτής της ποικιλίας. Το τελείωμα του κρασιού είναι επίσης ελκυστικά γλυκόπικρο, θυμίζοντας φρέσκα αμύγδαλα. Δεν θα ταιριάζει με θαλασσινά, αλλά με διάφορα... στεριανά μεζεδάκια και βέβαια με ξηρούς καρπούς.

Γευστικό
προφίλ



Γλυκόπικρο και ιδιαίτερο (#2)



ΦΙΛΙΑ ΓΗ

ΠΓΕ Καρδίτσα

100% Μοσχάτο Αμβούργου

12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυοεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

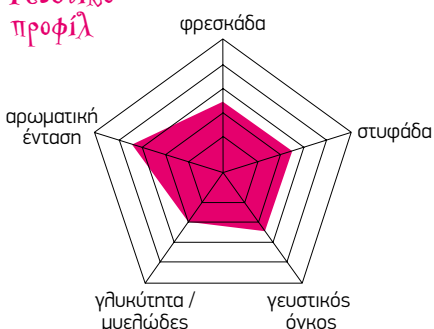
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

38

Μοσχάτο Τυρνάβου Ροζέ 2016

Το Μοσχάτο Τυρνάβου Ροζέ είναι ένα κρασί-best seller. Τριανταφυλλένιο στο χρώμα, με ανταύγειες που θυμίζουν λίγο στην απόχρωση το μάτι της πέρδικας, είναι στη μύτη αρωματικό και με ένταση: απόξηραμένα σύκα, παπάγια και βερίκοκα, μέχρι ώριμο μήλο και κομπόστα αχλάδι. Δηλαδή, πρόκειται για μια γλυκιά, ευχάριστη και αρκετά πολύπλοκη μύτη, στην οποία δύσκολα φέρνεις αντιρρήσεις. Σε κοντινό αρωματικό περιβάλλον κινείται και το στόμα, αλλά προς το πιο καραμελένιο, παραμένοντας πάντα φρουτώδες. Κάπως αισθητές, οι ταννίνες διατηρούνται έως τη μάλλον γλυκίζουσα επίγευση, δημιουργώντας ενδιαφέρον, ούσες σε καλή ισορροπία μεταξύ τους. Σκέτο ή ως ελαφρύ επιδόρπιο κρασί, θα ταιριάζει και με αλμυρά φαγητά που γλυκίζουν, με πιάτα Άπω Ανατολής, αλλά και με απαλές τάρτες φρούτων.

Γευστικό
προφίλ



Πυκνό και Μειλίχιο (#4)



ΚΤΗΜΑ
Δ. ΜΙΓΑΣ

ΠΓΕ Τύρναβος

100% Μοσχάτο μαύρο
Τυρνάβου

12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυοεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

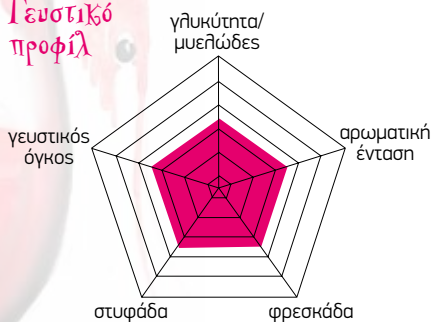
www.domaine-migas.gr



Μυθικός Ποταμός 2016

Χρώμα ανοιχτό τριανταφυλλί και παιχνιδιάρικη μύτη που θυμίζει έντονα φράουλα και βερίκοκο, με νύξεις φρέσκου σταφυλιού, είναι ο Μυθικός Ποταμός. Το στόμα γλυκίζει ευχάριστα, ενώ το αλκοόλ αποτελεί βάση για τα αρώματά του, που συνεχίζονται στη γεύση μαζί με νότες εσπεριδοειδών. Η διάρκειά τους είναι επαρκής, στο πλαίσιο ενός μάλλον ήπιου στόματος, όσον αφορά τα γευστικά χαρακτηριστικά, που καθιστούν το Μυθικό Ποταμό ευκολόπιστο. Το αρκετά έντονο αλκοόλ του κρασιού επιβάλλει να μην συνδυαστεί με καυτερά φαγητά, ίσως ούτε με πολύ πικάντικα. Αλλαντικά, αλλή και διάφορα πιάτα με ρύζι, που γλυκίζουν μάλιστα λίγο, όπως και το κρασί, π.χ. ντομάτες, μελιτζάνες ή κολοκυθάκια γεμιστά θα ήταν ενδεδειγμένο ταίριασμα. Ωστόσο, και μόνος του ο Μυθικός Ποταμός αργοκυλά στο ποτήρι σαν ποταμάκι!

Γευστικό
προφίλ



Ήμερο και προσιτό (#3)



ESTATE CONSTANTIN GOFAS
ΚΤΗΜΑ ΓΚΟΦΑ

GOFAS
WINERY

ΠΓΕ Πελοπόννησος
100% Αγιωργίτικο
13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυσεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.ktimagofa.gr

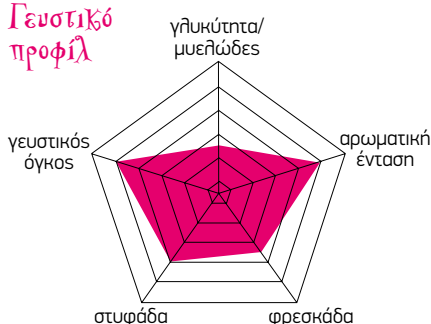
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

39

Μυλωνάς Μαλαγουζιά-Μανδηλαριά 2016

«Το όλην είναι κάτι παραπάνω από το άθροισμα των μερών του», λέει μία θεωρία και το ροζέ αυτό θα ήταν ένα αποτελεσματικό επιχείρημα υπέρ της. Γιατί είναι κάτι πέρα από τις ποικιλίες που το συνθέτουν και τις αρετές τους. Στη μύτη ξεγελά για λευκό και συνεχίζει ανάλογα στην όψη, όντας ανοιχτόχρωμο πορτοκαλίζον, σχεδόν σαν βαθύχρωμο παλαιωμένο λευκό. Βερίκοκο, φλούδα πορτοκαλιού, φρούτα του πάθους και λουκούμι με άρωμα περγαμόντο, στην καθαρή, έντονη, συνάμα λεπτή, συνεχώς εξελισσόμενη και τελικά σύνθετη μύτη του, με ανθικές και βοτανικές νύξεις. Στο ήπιο στόμα συνεχίζει ως σύνθετο λευκό, με τα ίδια αρώματα. Αρμονικό, με ελαφριά στυφάδα στο τελείωμα, που το κρατά ζωντανό. Επίγευση ήπια και ευχάριστη. Δείτε το με καβουροσαλάτα, γαρίδες σχάρας, ελαφρά μαγειρεμένο κοτόπουλο...

Γευστικό
προφίλ



Ρηξικέλευθο και Ολιστικό (#3)



ΜΥΛΩΝΑΣ
ΜΙΚΡΟΟΙΝΟΠΟΙΪΑ
1917

ΜΥΛΩΝΑΣ
ΜΙΚΡΟΟΙΝΟΠΟΙΪΑ

ΠΓΕ Αττική
80% Μαλαγουζιά, 20%
Μανδηλαριά
12% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυσεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

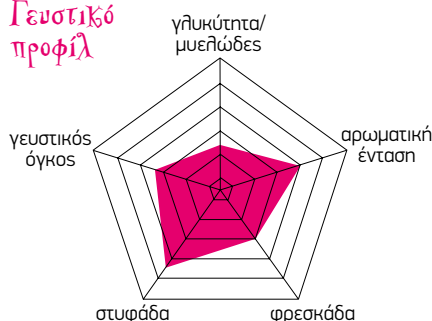
www.mylonas-wines.gr



Μύροινος 2016

Με απόλυτα κλασικό χρώμα για ελληνικό ροζέ, το κρασί Μύροινος έχει ρουμπινί απόχρωση, προς το ανοιχτό, με ανταύγειες σάπιο μήλο. Στη μύτη βγάζει ασπροπρόσωπο το όνομά του, που παραπέμπει στο μύρο (ένα από τα δώρα των τριών μάγων στο νεογέννητο Ιησού). Έχει λοιπόν μοσχάτα αρώματα (Μοσχάτο Αλεξανδρείας γαρ) μαζί με διάφορα άνθη και φρούτα, όλα να γέρνουν προς γλυκές ευωδιές. Το στόμα είναι πράο, με αρώματα πιο άγουρων φρούτων και διακριτή στυφάδα, κρατώντας ζωντανή και την ερυθρή ποικιλία (λημνιό ή καλαμπάκι, όπως λέγεται αλλιώς). Έξυπνο το εν λόγω χαρμάνι, παντρεύει τα προικιά του αμπελώνα της Λήμνου, δίνοντας ροζέ με αρωματικό βάθος και παιχνιδιάρικο χαρακτήρα, ικανό όμως να σταθεί και στο τραπέζι, πλάι σε κλασική ελληνική κουζίνα.

Γευστικό προφίλ



Αρωματικό και Ευχάριστο (#4)



LIMNOS WINES

Α.Σ. ΛΗΜΝΟΥ - Η ΕΝΩΣΗ

Επιτραπέζιος Οίνος

80% Μοσχάτο Αλεξανδρείας,
20% Λημνιό

12% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

✓ Άλλη (Συνομινοποίηση
των 2 ποικιλιών)

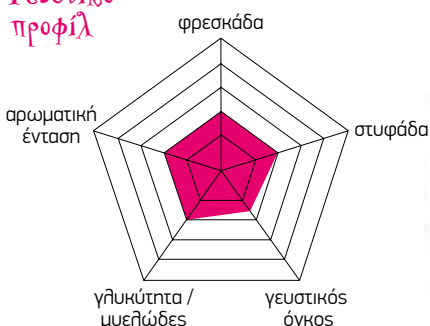
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

40

Οινάνθη Ροζέ 2016

Ανοιχτόχρωμο κρασί, το Οινάνθη ροζέ, ελαφρύ κρασί με αρκετά έντονη φρεσκάδα, δεν διαθέτει κραυγαλέα μύτη, αλλά ιδιαίτερη. Μύτη που δημιουργεί εικόνες και σε ταξιδεύει σε έναν αγρό, προς το τέλος του καλοκαιριού, ύστερα μάλιστα από θερινή μπόρα! Ήπιο, ελαφρύ και πράο, είναι ευκολόπιτο. Μόνο η οξύτητά του είναι κάπως αισθητή μέσα στην αρμονία του στρογγυλού του στόματος. Αυτό ακριβώς το κάνει ιδανικό για αλλαντικά και τυριά χωρίς έντονη γεύση και μακρά επίγευση. Είναι δε άφογο για το καθημερινό ελληνικό τραπέζι και μπορεί να συνοδεύσει αποτελεσματικά διάφορες επιλογές που διευκολύνουν την καθημερινότητα για τη διατροφή του σύγχρονου Έλληνα: ελαφριές πίτσες και ανάλογα σάντουιτς με αφράτο ψωμί ή αραβική πίτα, τοστ, καλαμάκια κοτόπουλου κ.λπ.

Γευστικό προφίλ



Ήπιο και Αρμονικό (#4)



GEORGIOS LAFAZANIS

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

Ποικιλιακός οίνος

100% Αγιωργίτικο

12% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

✓ Αφαίμαξη χυμού

Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Άλλη

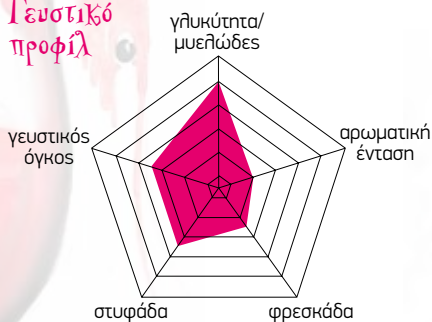
www.georgioslafazanis.gr



Οινογένεση 2016

Το ροζέ Οινογένεση παίζει στην ονομασία με την αγγλική λέξη innocence (αθωότητα), μια και στην αρχή της ακούγεται σαν «οίνος». Απόλυτα επιτυχημένο, καθώς εκφράζει το προφίλ του κρασιού: αρχετυπικό και πρωτογενές, αποτυπώνει αθωότητα που σκλαβώνει. Η μύτη είναι σαν ευχάριστη βόλτα στην ελληνική ύπαιθρο ή νοσταλγική επιστροφή στις ρίζες, π.χ. στο πατρικό χωριό ή ακόμα και στην παιδικότητα, με την άδολη αθωότητά της (γι' αυτό είναι ιδανικό κρασί και για νεοφώτιστους στον οινικό κόσμο). Σε παιδικότητα παραπέμπει και η γλυκύτητα που κυριαρχεί στο στόμα και τιθασεύεται μερικώς από τις ταννίνες. Ξεχωριστό ατού του κρασιού, που και στο απαλό τελείωμά του παραμένει γλυκό, αποτελεί η λιπαρότητα. Με αυτήν τη χάρη και βέβαια λόγω γλυκύτητας, το ροζέ αυτό ταιριάζει άριστα με γλυκά.

Γευστικό
προφίλ



Αφτιασίδωτο και νοσταλγικό (#5)



ΚΛΗΜΑ ΓΡΑΜΨΑ
GRAMPSAS WINERY

ΚΛΗΜΑ
ΓΡΑΜΨΑ

ΠΓΕ Ζάκυνθος

100% Αυγουσιτιάτης

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυοεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.ktimagrampsa.gr

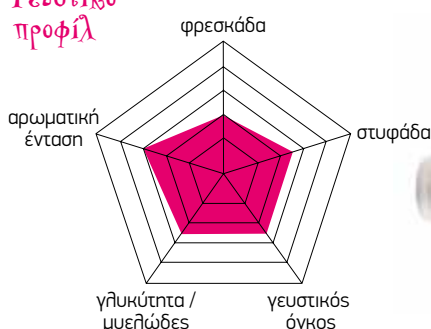
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

41

Ορειβάτης Ροζέ 2016

Σομόν ορειβάτη με γκρι ανταύγειες μπορεί και να συναντήσεις (ενδυματολογικά). Με τέτοια όμως διαύγεια και λάμψη αποκλείεται. Μόνο στο κρασί Ορειβάτης Ροζέ είναι δυνατόν να βρεθεί, μαζί με γλυκά αρώματα ανθών και φρούτων, που παραπέμπουν σε μάνγκο, φρούτα του πάθους, ώριμη μπανάνα και ανθόνερο. Τα αρκούντως έντονα αυτά αρώματα συνεχίζουν και στο στόμα, που εκπλήσσει με τον κάπως υφάλμυρο χαρακτήρα του, αλλήλα και αρκετή φρεσκάδα. Ωστόσο, δεν δαμάζει απόλυτα τη γλυκύτητά του κι έτσι αυτή ξεχωρίζει ευχάριστα. Ένα, λοιπόν, κρασί-στοίχημα οινολόγου κερδίζεται, όταν στο τελείωμα η στυφάδα ισοσκελίζει ικανοποιητικά τα εναπομείναντα σάκχαρα. Το Ορειβάτης Ροζέ δεν είναι... ακροβάτης. Ας παίξει λοιπόν εκτός σχοινοβάσις συνδυασμών φαγητού, ως απεριτίφ ή με φρούτα!

Γευστικό
προφίλ



Διαυγές και κρυστάλλινο (#5)



AKRIOΤΟΥ WINES

AKRIOΤΟΥ WINES

Ποικιλιακός Οίνος

100% Σιρά

12% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυοεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Άλλη

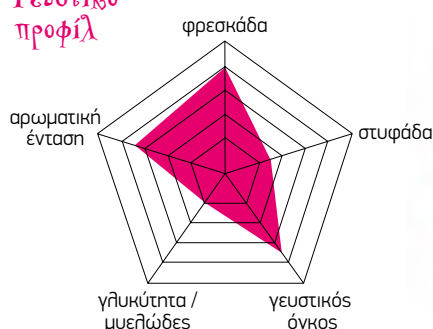
www.akriotouwines.gr



Ορεινός Ήλιος Ροζέ 2016

Λάμπει ο ήλιος στα βουνά, όπως το Ορεινός Ήλιος Ροζέ. Τριανταφυλλί στο χρώμα, γεμίζει χαρά την όψη, με της φραουλί ανταύγειες του να... τις πιεις στο ποτήρι. Πριν πιεις όμως μυρίζεις, γιατί διαθέτει πλούσια και πολυπλοκή μύτη (άνθη, ευγενή φυτικήτητα, εξωτικά φρούτα σε φόντο φρέσκων μπαχαρικών). Τι άλλο να ζητήσεις πριν βάλεις το ποτήρι στο στόμα, θετικά προδιατεθειμένος και χωρίς ίχνος απογοήτευσης και από αυτό; Γιατί έχει αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, όπως λεμονοροδάκινα και νύξεις εξωτισμού (π.χ. τσάι-γιασεμί) και γεύση ισορροπημένη, ανάμεσα στη γλυκύτητα του αλκοόλ και τη λεμονάτη οξύτητα. Αυτή δομεί το κρασί επί της φρεσκάδας του, υπό το βλέμμα βελούδινων ταννινών. Εξαιρετική λοιπόν έκφραση ροζέ αγιωργίτικου, «κλειδί» για οινοχόους που θα το επιλέξουν στις λίστες των καλών εστιατορίων τους.

Γευστικό προφίλ



Ξεδιψαστικό και Χαρούμενο (#1)



S E M É L I

ΣΕΜΕΛΗ

ΠΓΕ Κόρινθος
100% Αγιωργίτικο
12,9% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλθη

www.semeliwines.gr

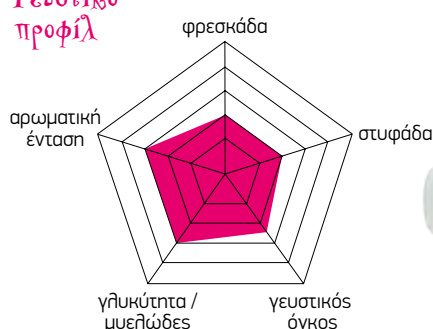
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

42

Παλαιός Άρπελος Ροζέ 2016

Λαμπερό και ρόδινο στο χρώμα, το Παλαιός Άρπελος Ροζέ έχει κοραλί ανταύγειες. Καρμέλα και βοτανικότητα επικρατούν στη μύτη και μαζί τους αρώματα βερίκοκου και μικρών κόκκινων φρούτων. Το ήπιο στόμα έχει γλυκύτητα, που συμφωνεί και με το αρωματικό του προφίλ, αφού εδώ τα φρούτα γλυκίζουν, σαν να έχουν ωριμάσει σε σχέση με αυτά της μύτης. Όπως συμπεριφέρεται το μερλό και στις ερυθρές οινοποιήσεις, δίνοντας οίνους μαλακούς και φιλόξενους, έτσι κι εδώ που οδηγεί σε ροζέ κρασί προσφέρει ανάλογο αποτέλεσμα, που μόνο παραπονεμένο δεν θα αφήσει κανένα οινόφιλο. Η ελαφρώς ταννική επίγευση ισορροπεί με τη μελένια γλυκύτητα, είναι ευχάριστη και συνεπικουρεί ώστε το κρασί να ταιριάζει με σικώτι αλλά βεβετσιάνα, αλλά και με χταπόδι με κοφτό μακαρονάκι ή μυδοπύλαφο, μελένια, όπως το κρασί.

Γευστικό προφίλ



Μελένιο και Χυμώδες (#4)



ΚΤΗΜΑ Δ. ΜΙΓΑΣ

ΠΓΕ Τύρναβος
100% Μερλό
13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλθη

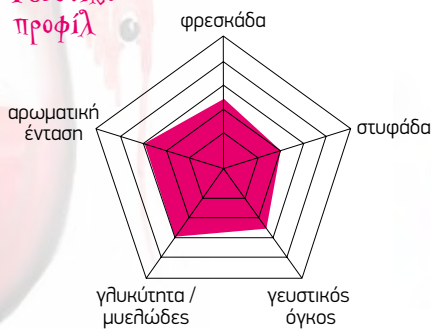
www.domaine-migas.gr



Παράγκα Flowers 2016

Με ανοιχτό ροζ-σομόν χρώμα, η ροζέ Παράγκα ανακαινίστηκε σε Παράγκα Flowers, αλλιάζοντας εκτός από χρώμα και το στυλ της και όντως λουλουδίασε παντού. Στη μύτη ευωδιάζει από μάλλον βαριά, παραδοσιακά για ροζέ κρασί, καλοκαιρινά λουλούδια, ενώ δεν της λείπουν και τα επίσης καλοκαιρινά φρούτα, όπως πεπόνι και καρπούζι και οι νύξεις αποξηραμένων φρούτων. Στο στόμα διατηρεί το λουλουδένιο χαρακτήρα, αλλιά με αρώματα ροδοπέταλων, με περισσότερη φρεσκάδα, με τα φρουτώδη αρώματα κάθε άλλο παρά απόντα. Γευστικά διαθέτει ευχάριστη γλυκύτητα αλλιά και καλή ισορροπία που προκύπτει από το άθροισμα οξύτητας και ταννινών. Χαρείτε το όρθιο σε μπαρ, με αποξηραμένα φρούτα και ξηρούς καρπούς, με finger food ασιατικού προφίλ, με περαστά διάφορα.

Γευστικό
προφίλ



Θερινό και Λουλουδένιο (#5)



ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ

ΠΓΕ Φλώρινα

80% Ξινόμαυρο, 20% Μερλό

12% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυοεκχύλιση

✓ Αφαίμαξη χυμού

Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Άλλη

www.kiryianni.gr

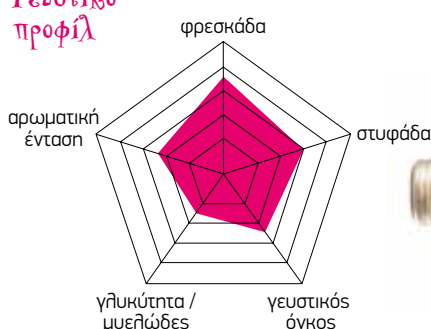
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

43

Petite Fleur 2016

Όμορφα χάλκινες είναι οι ανταύγειες αυτού του λαμπερού σομόν ροζέ, που κάθε άλλο παρά άδικο ονομάστηκε Petite Fleur («μικρό λουλούδι»). Είναι όντως ανθώδες στη μύτη, θυμίζοντας γαρδένια. Ωστόσο, το αρωματικό φόντο είναι σαφώς φρουτώδες και σύνθετο (αχλάδι, μήλο, μάνγκο, εσπεριδοειδή, όπως πορτοκάλι και νεράντζι, αλλιά και νύξεις καλοκαιρινών φρούτων), δημιουργώντας ένα κρασί αξιώσεων. Ο σιδερίτης, αυτή η σπάνια οινοποιημένη ποικιλία, ακόμα κι αν δίνει κρασιά με μάλλον ντροπαλό και αυστηρό στυλ, αποζημιώνει στο στόμα. Ο λόγος είναι η ισχυρή του οξύτητα, που δομεί εδώ τη ραχοκοκαλιά του Petite Fleur, χτίζοντας ένα ολοζώντανο, πολύ φρέσκο στόμα, με κάπως οινώδη γεύση, αλλιά πάντα με χαρακτήρα λευκού κρασιού. Ως τέτοιο, θα έπρεπε να βρίσκεται στη λίστα κρασιών σε πολλές ψαροταβέρνες υψηλού επιπέδου.

Γευστικό
προφίλ



Οινώδες και Γεμάτο (#1)



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ

ΠΓΕ Αχαΐα

100% Σιδερίτης

12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυοεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

✓ Άλλη (Εκχύλιση λίγων ωρών, κλασική λευκή οινοποίηση)

www.parproussis.com



drink

2017

Pink

Rosé Wine Extravaganza
by Oenorama

21-05-17, Athens Hilton

Pink Bang 2016

Σαν από κοριτσίστικο δωμάτιο, το χρώμα του Pink Bang θυμίζει Ντίσνεϊ και συνεχίζει στο ίδιο μοτίβο και στη μύτη: τσιχλόφουσα κεράσι. Μετά περνά σε φρουτώδες περιβάλλον, με πετροκέρασα, μήλα, αχλάδια και μπανάνες. Λες και έχει γίνει ανθρακική εκχύλιση, όπως στα Beaujolais Nouveau. Τα ασυνήθιστα όμως δεν σταματούν εδώ. Από τη σπάνια στην Ελλάδα ποικιλία Τουρίγκα Νασιονάλ, το Pink Bang είναι σίγουρα μοναδικό. Ως δραμινό όμως παιδί (και στη Δράμα οι οινοποιοί δεν αστειεύονται με τη ροζέ οινοποίηση), έχει αρκετές αλλιά λεπτές ταννίνες, η οξύτητα ισορροπεί αριστοτεχνικά με το μυελώδες και ένα πιπεράτο τελείωμα δίνει γοητεία. Ιδανικό απεριτίφ καλοκαιριού, ταιριάζει και με πιάτα όπως κοτόπουλο ή παϊδάκια αρνιού στη σχάρα, φρικασέ κ.ά.



ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

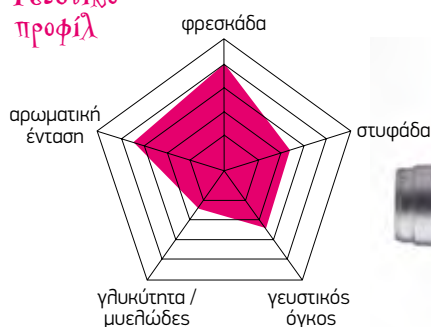
ΠΓΕ Δράμα
100% Τουρίγκα νασιονάλ
13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση
✓ Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.wineart.gr

Γευστικό προφίλ



Ενδιαφέρον και Ασυνήθιστο (#1)



ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

44

Πλαγιές Γερακιών Ροζέ 2016

Ελκυστικό σομόν στο χρώμα, με ανοιχτόχρωμη πορτοκαλί απόχρωση, το Πλαγιές Γερακιών έχει μάλλον διακριτική, αλλιά σίγουρα σύνθετη μύτη, που εξελίσσεται στο ποτήρι σε αρώματα ώριμων φρούτων και βοτάνων. Αρχικά, αυτά μοιάζουν πιο άγουρα, για να ελευθερώσουν στη συνέχεια μία αναπάντεχη πολυπλοκότητα. Σε κάθε περίπτωση, η μύτη δίνει χαρακτήρες αχλαδιού, μήλου, μπανάνας και κορόμηλου, μια ορυκτότητα που προσδίδει κύρος. Στο στόμα το κρασί είναι σχετικά ογκώδες, λίγο στυφό και σίγουρα πιο όξινο, έχοντας τα εν λόγω χαρακτηριστικά σε αρμονία, που διατηρείται και στην επίγευση. Παραμένει δε και εκεί νευρικό, όπως και στη γεύση. Αναζητήστε φαγητά ακόμα και με καρπούς της θάλασσας, όπως πιάτα με ξιφία, κόκκινο τόνο ή μαγιάτικο, καθώς και διάφορες σαλάτες.



Κτήμα Αβαντίς

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

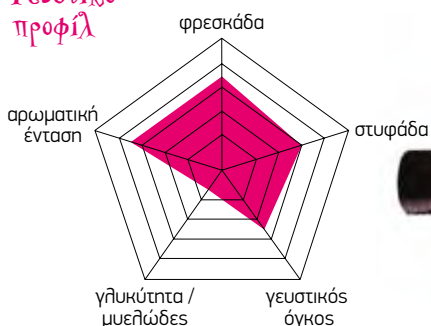
ΠΓΕ Εύβοια
100% Μαυροκουντούρα
13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.avantiswines.gr

Γευστικό προφίλ



Υπερήφανο και Αγέρωχο (#1)

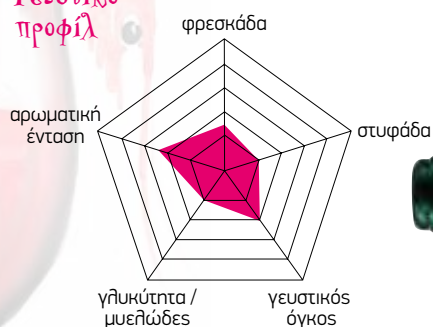




Πολυποικιλιακός Χατζημιχάλη Ροζέ 2016

Ανοιχτό τριανταφυλλί ροζέ, με ανταύγιες στο χρώμα της φλύδας κρεμμυδιού, ο Πολυποικιλιακός Χατζημιχάλη Ροζέ έχει φρουτώδη αρώματά που θυμίζουν κομπόστα αχλάδι και μυριστικά χόρτα (κάποια αποξηραμένα), σε φόντο μαρμελάδων. Το στόμα έχει την ωριμότητα και τη χάρη μιας πάντα γοητευτικής αριστοκρατίας, που χαίρεται τα πρώτα της... «ήντα». Με σαφήνεια, συνέπεια και την ίδια ένταση, τα αρώματα της μύτης απαντώνται και στο στόμα. Ο Πολυποικιλιακός Χατζημιχάλη ροζέ είναι σίγουρα ένα απαλό και φρουτώδες κρασί. Ο μεσαίος όγκος του το καθιστά ταιριστό με μεγάλη γκάμα λαδερών φαγητών της ελληνικής κουζίνας, κυρίως των πιο ελαφρών εξ αυτών: γεμιστά (χωρίς κιμά), μπριάμ, φασολάκια, αρακά, σπανακόρυζο κ.λπ. χωρίς να τα καλύπτει.

Γευστικό
προφίλ



Φιλόδοξο και Προκλητικό (#3)



ΚΤΗΜΑ
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ
DOMAINE HATZIMICHALIS

ΚΤΗΜΑ
ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ

ΠΓΕ Οπούντια Λοκρίδας
33,3% Σιρά, 33,3% Γκρενάς
ρουζ, 33,3% Μερλό
13,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυοεσχύλιση
✓ Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλθη

www.hatzimichalis.gr

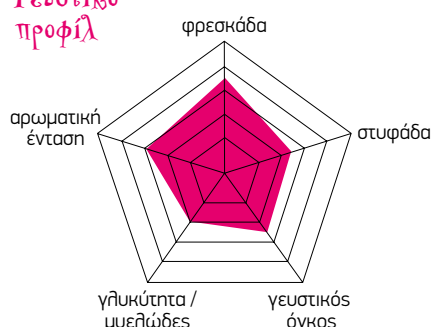
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

45

Reuilly Les Chatillons Denis Jamain 2015

Όχι, δεν είναι λευκό κι ας μοιάζει με το γκρι-χρυσάφι χρώμα του με βαρελάτο βαθύ-χρωμο λευκό κρασί. Το ροζέ «Les Chatillons», από Πινό Νουάρ, έχει μία από τις αποχρώσεις των αυθεντικότερων ανοιχτόχρωμων ροζέ στον κόσμο, των πρώτων διδαξάντων, των γαλλικών, από έναν παραγωγό-έμβλημα της κοιλάδας του Λίγηρα (περιοχή Reuilly). Κομψό, πυκνό και συμπαγές στη μύτη, είναι ταυτόχρονα έντονο, θυμίζοντας φρούτα και βότανα. Ένα ταξίδι στους κάμπους και τους κήπους της Βόρειας Ευρώπης, με ήπιο μεν, νόστιμο δε στόμα, που δεν σταματά να εξελίσσεται: επιτίθεται με ευγένεια και τελειώνει πράα, αφήνοντας κομψά τη μακρά του επίγευση για αρκετό χρόνο. Ως κρασί υψηλού επιπέδου, που ευτυχώς εισάγεται στην Ελλάδα, καταναλώστε το με αντίστοιχης ποιότητας γαλλικά κατσικίσια τυριά και αλμυρές τάρτες γαλλικού τύπου.

Γευστικό
προφίλ



Γαλλικό και Φίνο (#1)



DENIS JAMAIN

Ποικιλιακός Οίνος
100% Πινό γκρι
12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυοεσχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλθη

www.mrvertigo.gr



drink

Rosé Wine Extravaganza
by Oenorama

2017

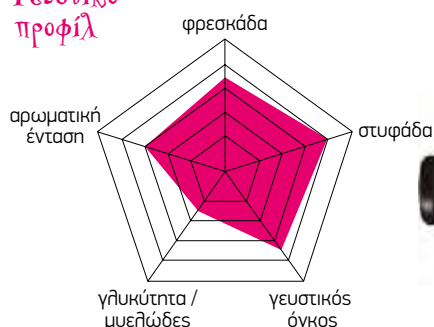
Pink

21-05-17, Athens Hilton

Rhous Winery Rosé 2015

Με βαθύ τριανταφυλλί χρώμα και ρουμπινί ανταύγειες, το Ρous ροζέ είναι διαυγέστατο. Στην αρωματική του εξέλιξη (2015 γαρ) βγάζει γλυκά αρώματα λουλουδιών, βοτάνων και φρούτων, θυμίζοντας αμυδρά σέρι. Στο στόμα το φρούτο είναι λιγότερο έντονο και αρωματικά κυριαρχούν τα βότανα (ως τέκνο της κρητικής γης). Έχει δομή στηριγμένη στις κυρίαρχες ταννίνες του, που συνδυάζονται με ισχυρή οξύτητα και αρκετά μακρά, γευστική (και λιγότερο αρωματική) επίγευση. Ήπρό, αρκετά γεμάτο και πλούσιο σε αλκοόλ, το ροζέ αυτό με τις διαπεραστικές ταννίνες του, απαιτεί φαγητό: κρεατικά στη σχάρα, καλά αλλαντικά (ακόμα και αρκετά λιπαρά) και πολλές άλλες δυνατές και πλούσιες γεύσεις της μεσογειακής κουζίνας και δη της κρητικής, που θα αποθεώσει.

Γευστικό
προφίλ



Μεσογειακό και Αντρίκιο (#2)



RHOUS ροζ WINERY

ΡΟΥΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΤΑΜΙΩΛΑΚΗ

ΠΓΕ Κρήτη

80% Κοτσιφάλη, 10% Σιρά,
10% Μανδηλάρι

13,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσταλλοποίηση
- ✓ Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- ✓ Άλλη (ανάδευση με τις ελαφριές οινολάσπες)

www.tamiolakiwines.gr

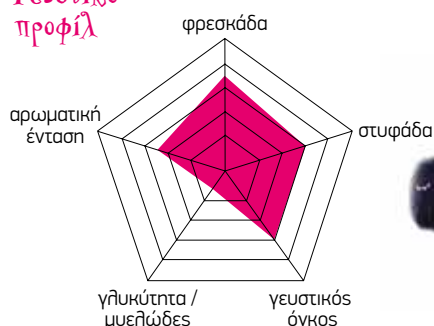
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

46

Ρό 2016

Ποιητικό, με όνομα που θυμίζει τη συλλογή ποιημάτων «Τα Ρω του Έρωτα» του Ελύτη, το ροζέ κρασί Ρό έχει ανοιχτόχρωμο σομόν χρώμα, σα να ξεπήδησε από πίνακα ζωγραφικής. Ίσως να μην είναι τυχαίο που το ζευγάρι-οινοποιοί, Εύα και Χάρης Αντωνίου (Εύ-χαρις), είναι λάτρεις της τέχνης. Πιθανόν αυτό να τους ακολουθεί σε ό,τι κάνουν. Πίσω στο Ρό, όμως, η μύτη του κρασιού σφίζει μεσογειακών αρωμάτων, κυρίως από βότανα, που παραπέμουν στην εξοχή των Μεγάρων και τις μυρωδιές της χαμηλής βλάστησής της. Στο στόμα συνεχίζει να είναι ένα... ιδιαίτερο ροζέ, σίγουρα ζεστού κλίματος, οινώδες και διαπεραστικό. Ένα κρασί φαγητού, ιδανικό για πλούσια, λιπαρά τυριά και αλλαντικά.

Γευστικό
προφίλ



Βοτανικό και Διαπεραστικό (#2)



Κτήμα Εύχαρις

ΚΤΗΜΑ
ΕΥΧΑΡΙΣ

ΠΓΕ Γεράνεια

100% Γκρενάς πουζ

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσταλλοποίηση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

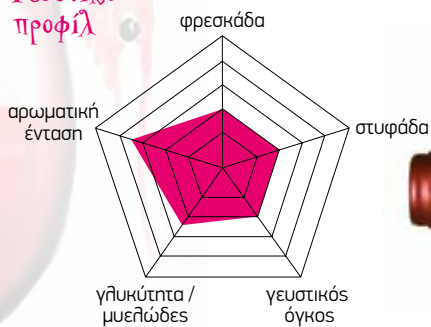
www.domaine-evcharis.gr



Ρόδον 2016

Το Ρόδον έχει χάλκινες ανταύγειες και είναι στη μύτη συμβατό με την ονομασία του. Μυρίζει καραμέλα τριαντάφυλλο και ροδόχρνο. Θυμίζει επίσης ευχάριστα ποτ-πουρί και λεβάντα. Στη γεύση είναι αρκετά γλυκό, αλλά και λίγο πικάντικο με αρώματα μυριστικών φυτών. Χαρακτηριστικό και κυρίαρχο αυτών ο βασιλικός, που μένει δυναμικά στην επίγευση. Στο στόμα αρωματικά μένει ό,τι στο χέρι, όταν τρίβει φύλλα βασιλικού σε γλάστρα. Αέρινο κρασί με ελαφριά αίσθηση, έχει μόνο μία «γωνία»: λίγη στυφάδα (από την ερυθρή ποικιλία του), που αφήνει ευχάριστα πικρό τελείωμα και αναζωογονεί αποτελεσματικά. Πρόκειται σαφώς για μία εντελώς διαφορετική και έξυπνη αξιοποίηση του μοσχάτου Αλεξανδρείας. Ένα κρασί που καταναλώνεται μόνο του, με μπρουσκέτες ντομάτας με βασιλικό, αλλά και με ελαφριά επιδόρπια.

Γευστικό
προφίλ



Αέρινο και Ανάλαφρο (#4)



Limnos Organic Wines

LIMNOS ORGANIC WINES
/ ΣΑΒΒΟΓΛΟΥ-ΤΣΙΒΟΛΑΣ

Ποικιλιακός Οίνος

85% Μοσχάτο Αλεξανδρείας,
15% Λημνιό

12,2% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυοεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.limnosorganicwines.gr

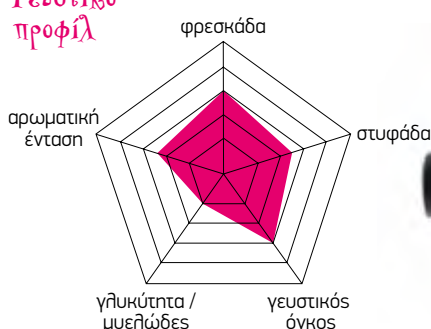
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

47

Ροές Merlot 2016

Το Ροές Merlot έχει γλυκό ροζέ χρώμα, με απόχρωση που θυμίζει το μάτι της πέρδικας. Με μοντέρνα και καθαίσθητη συσκευασία, έχει μύτη διάφορων ώριμων φρούτων, με βασικό τη φράουλα και φόντο τσιχλόφουσας. Από θρυλικό μερλό Μεσσηνίας, εκφράζει υπέροχα την περιοχή του, όντας ζεστό και ανοιχτόκαρδο. Στο στόμα τα αρώματα είναι αντίστοιχα της μύτης, μαζί με βοτανικά στοιχεία και ελαφρώς πικρή επίγευση. Ενώ εξ όψεως προϊδεάζει για κάτι απαλό, θα ρεύσει άφθονο στο τραπέζι όσων προτιμούν κρασιά με έντονο και οινώδη χαρακτήρα. Θα τους ανοίξει μάλιστα την όρεξη για κριτσανιστή γουρουνόπουλα, παστό Μάνης, μπλουγούρι μανιάτικο, κοτόπουλο με σύκα, ζυμαρόπιτα Μάνης και άλλα παραδοσιακά μεσσηνιακά πιάτα.

Γευστικό
προφίλ



Ρέον και... μοιραίων (#2)



ΚΤΗΜΑ
ΟΙΝΟΤΡΟΠΑΙ

Ποικιλιακός Οίνος

100% Μερλό

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Κρυοεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- ✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

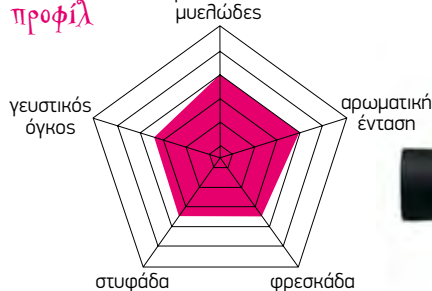
www.wineart.gr



Rosato by Elena 2016

Με χρώμα πολύτιμου λίθου, το Rosato by Elena, διαθέτει απέραντη ομορφιά. Στη μύτη θυμίζει ζελεδάκια Haribo, λατρευτά από μικρούς και μεγάλους. Μυρίζει δηλαδή άκρως παιχνιδιάρικα. Εάν στη μύτη διατηρεί την παιδικότητά του, στο στόμα είναι άκρως αισθησιακό. Είναι όντως ημι-αφρίζον, δηλαδή με διακριτικές φυσαλίδες που αναδεικνύουν τα αρώματα και τη φρεσκάδα του, τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα. Όταν αυτές αποχωρούν από το απόλυτα ευπρόσιτο στόμα, δίνουν τη σκυτάλη στη γλυκύτητα να στηρίξει τα αρώματα και να ισορροπίσει αρμονικά με την αναζωογόνο στυφάδα. Ένα καλό κρασί για όλες τις ώρες και τις περιστάσεις, από επίσημες μέχρι καθημερινές, το Rosato by Elena δεν ντρέπεται για τη θυλυκότητά του, που εκφράζει ακόμα και στην ονομασία του και ίσως και γι' αυτό προσελκύει άτομα κάθε φύλου.

Γευστικό προφίλ



Αισθησιακό και Θελητικό (#6)



RAPTIS WINES

Ποικιλιακός Οίνος
100% Αγιωργίτικο
11% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυοεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.ktimarapti.gr

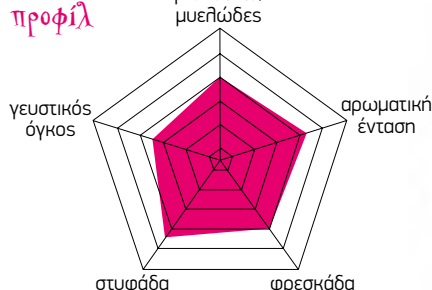
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

48

Santo Sparkling Demi-Sec 2016

ΣανΤο χρώμα του Santo Sparkling δύσκολα βρίσκεis: ΣανΤο αυτοκίνητο της Barbie, ροζ, με μεταλλιζέ ανταύγειες, εξαιρετικά ελκυστικό. ΣανΤο πιο αρωματικό κρασί που έχετε δοκιμάσει και για να μην υπερβάλλουμε, τουλάχιστον ένα από τα πιο αρωματικά, με πολυπλοκή μύτη εσπεριδοειδών, κόκκινων φρούτων, βοτανικότητα, αλλιά και εξωτισμό. ΣανΤο φρούτο λίτσι. ΣανΤο καλύτερο συνδυασμό ποικιλιών Σαντορίνης με το ασύρτικο να δίνει λεμονάτη φρεσκάδα και τη μανδηλαριά τις ταννίνες του φινάλε και οι δυο μαζί μακρά φρουτένια επίγευση. ΣανΤο κρεμώδες γέμισμα ενός γαλλικού eclair, που κολλάει καλώς τις δυο ζύμες του, η γλυκύτητα δένει τις προσφορές των δύο ποικιλιών, αλλιά τις κρατά και σε απόσταση, να μην... τσακωθούν, έτσι δυναμικές που είναι. ΣανΤο eclair (που σημαίνει «αστραπή») θα καταναλωθεί μόνο του, πολύ απολαυστικά.

Γευστικό προφίλ



ΣανΤορινιό και Αηλιώτικο (#6)



SANTO WINES

Επιτραπέζιος Οίνος
50% Ασύρτικο, 50% Μανδηλαριά
11% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Κρυοεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- ✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

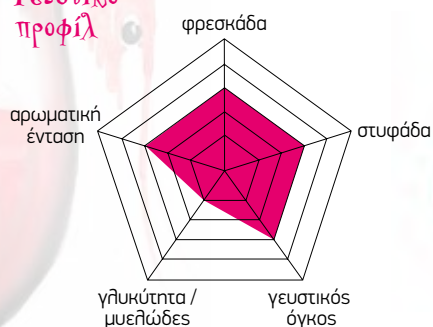
www.santowines.gr



Semeli Syrah 2016

Ανοιχτό τριανταφυλλί με λαμπερές, ρουμπινί ανταύγειες, το Semeli Syrah θα μπορούσε να λέγεται «Κόσμημα». Έντονο στη μύτη, φρουτώδες, θυμίζει κοκτέιλ φρούτων, τριαντάφυλλα, λουκούμι... Στο στόμα φέρνει σε ζελέ κεράσι, ενώ η αρκετή του οξύτητα σε υπόξινα πετροκέρασα. Παρότι αρχικά επικρατεί η φρεσκάδα, ο γευστικός όγκος του δεν περνά απαρατήρητος. Παραμένει όμως διαπεραστικό και το μάλλον παιχνιδιάρικο προφίλ της μύτης ξεγελά. Γιατί το ροζέ αυτό, αν δεν γέρνει προς τα ερυθρά, βρίσκεται στη μέση των κόκκινων και των λευκών κρασιών. Διάφορα πατέ, αλλιά και βραστά αλλαντικά υψηλής ποιότητας θα το συντροφεύσουν αποτελεσματικά, αν και θα βγάλει πέρα σε πολλή ελληνικά τραπέζια με διάφορα μεζεδάκια.

Γευστικό
προφίλ



Λαμπερό και Ατίθασο (#2)



S E M E L I

ΣΕΜΕΛΗ

ΠΓΕ Πελοπόννησος

100% Σιρά

12,6% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.semeliwines.gr

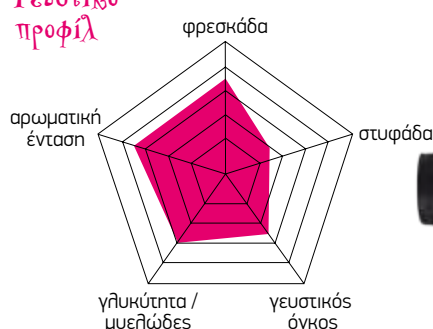
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

49

Σημείο Στίξης Ροζέ 2016

Ελκυστικό στο χρώμα, το Σημείο Στίξης Ροζέ είναι ένα ακόμα δείγμα ανοιχτόχρωμου σομόν ροζέ, σχολής Προβηγγίας. Αυτής που κατέκτησε πια την Ελλάδα. Η καθαρή μύτη του είναι πιπεράτη, ζωντανή, παιχνιδιάρικη και ντόμπρα. Στο στόμα μοσχατίζει ελκυστικά, παίζοντας έξυπνα και επιτυχώς ανάμεσα στο γλυκό και το ξηρό, ένα παιχνίδι κερδισμένο, που θα ενθουσιάσει τους θιασώτες του είδους. Φρουτώδες όπως είναι θα τους προσφέρει απόλαυση και θα γίνει εύκολη λεία στο δικό τους στόμα. Εάν το ταιριάξουν δε με διάφορα ορεκτικά, μεζέδες ή και φρούτα, δεν θα βγουν χαμένοι. Το ίδιο όμως θα συμβεί και με όσους το προτιμούν σκέτο, σε καφε-μπάρ, στη βεράντα, δίπλα στη θάλασσα, στο... κρεβάτι...

Γευστικό
προφίλ



Έξυπνο και Μοσχατίζον (#4)



BOUTARI

BOUTARI

ΠΓΕ Αρκαδία

90% Μοσχοφίληρο,

10% Καμπερνέ σοβινιόν

11% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.boutari.gr



drink

Rosé Wine Extravaganza
by Oenorama

2017

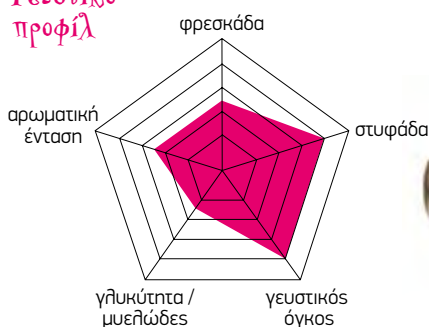
Pink

21-05-17, Athens Hilton

Σιγάλας ΕΑΝ 2016

Επιτομή των ρουστίκ ροζέ, το Σιγάλας ΕΑΝ έχει λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα. Γινωμένες βανίλιες, σταφίδες και δαμάσκηνα στη μύτη, συνοδεύονται από εξωτικές νύξεις μάνγκο. Ο εξωτισμός παραμένει στο στόμα, αφού η γεύση φέρνει ελάχιστα προς το γλυκόξινο. Γήινη, σχεδόν πετρώδης ορυκτότητα προδίδει την προέλευση του ροζέ αυτού κρασιού, που δεν είναι άλλη από τη Σαντορίνη. Το μαγικό τερουάρ της προσδίδει «μαγκιά» στο ΕΑΝ. Ίσως πείσει για το αντίθετο όσους πιστεύουν πως τα ροζέ είναι... «θηλυκά» κρασιά, καθώς έχει γεμάτο και αρκετά ογκώδες στόμα, χωρίς να στηρίζεται στο αλκοόλ, οπότε ούτε η κομψότητα λείπει, ούτε η μακρά και σίγουρα ταννική επίγευση. Φωνάζει για ανάλογα πιάτα της ελληνικής και όχι μόνο κουζίνας. Ταιριάζτε το με διάφορα τηγανητά, π.χ. ντοματοκεφτέδες, μελιτζάνες, ροδέλες κρεμμυδιών, φαλάφελ, και μην φοβηθείτε ούτε τα κρεατικά σάχαρα.

Γευστικό
προφίλ



Ογκώδες και Επιβλητικό (#2)



DOMAINE SIGALAS

ΚΤΗΜΑ
ΣΙΓΑΛΑΣ

ΠΓΕ Κυκλάδες

100% Μαυροτράγανο

12% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.sigalas-wine.com

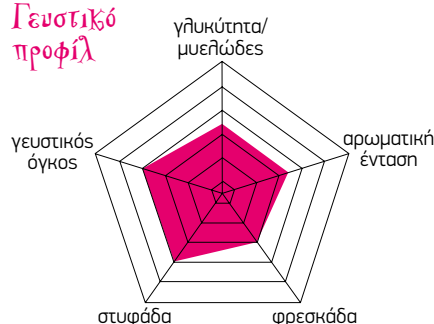
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

50

Συη Rosé Αυγουστιάτης 2016

Έτσι κι αλλιώς ο Αυγουστιάτης παραμένει μια σχετικά σπάνια οινοποιημένη ποικιλία, πόσο μάλλον για ροζέ κρασιά. Εδώ, το όμορφο, απόλυτα ροζέ χρώμα που δίνει στο Συη Rosé εντυπωσιάζει με τη λαμπρότητά του και κερδίζει τις εντυπώσεις με το «καλημέρα». Στη μύτη δείχνει εξ αρχής τη διαφορετικότητά του, με χαρακτήρες από κορόμυθα, πετροκέρασα και μήλα Γκράνι Σμιθ, που αναζωογονούν ευχάριστα. Το πράο και στρογγυλό στόμα είναι γενναιόδωρο και βγάζει πιο ώριμα φρούτα. Επιτίθεται δε γλυκά, κάτι που ισορροπεί στη συνέχεια με τις λίγες ταννίνες του. Ταιριάζτε το με κουνέλι, που στη Ζάκυνθο, την πατρίδα του έχει εξέχοντα ρόλο και άλλα πιάτα Επτανήσων (χταποδόπιτα Κεφαλληνιάς, κερκυραϊκή παστιτσάδα κ.ά.).

Γευστικό
προφίλ



Πράο και Γεμάτο (#3)



ΚΤΗΜΑ ΓΡΑΜΨΑ
GRAMPSAS WINERY

ΚΛΗΜΑ
ΓΡΑΜΨΑ

ΠΓΕ Ζάκυνθος

100% Αυγουστιάτης

13,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

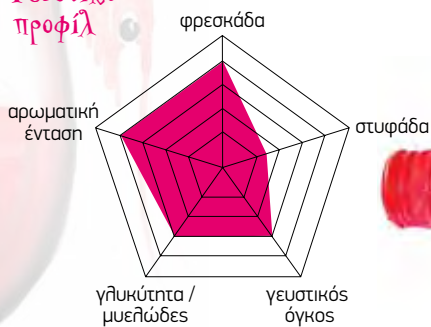
www.ktimagrampsa.gr



Syrah Ροζέ Οινοποιία Ψαρούλη 2016

Με ήλιο, το λογότυπο της Οινοποιίας Ψαρούλη περιγράφει ξεκάθαρα το ηλιόλουστο των κρασιών της, από σταφύλι αμπελώνων μεγάλου υψομέτρου, που δίνει έντονα κρασιά. Έτσι ακριβώς είναι το ροζέ της. Λαμπερό και έντονο, με ανοιχτή πορφυρή απόχρωση και ιώδεις ανταύγειες. Έντονη και χαρακτηριστική η φρουτώδης μύτη του, θυμίζει μικρά φρούτα του δάσους, αλλά έχει και μπαχαρένιους τόνους από το σιρά, όπως αυτόν του πιπεριού. Γοητευτικές νύξεις μπριος συμπληρώνουν την παλέτα και με τα υπόλοιπα αρώματα συναντώνται ευχάριστα στο αρκετά λιπαρό στόμα, η δομή του οποίου συντίθεται επί της οξύτητας. Διαπεραστική, θυμίζει λευκού κρασιού και κρατάει έως το τελείωμα. Δίνει δε τη σκυτάλη σε ελαφριά γλυκύτητα μόνο κατά τη βουτυράτη επίγευση. Ιδανικό για ψάρια, θαλασσινά, σαλάτες, ριζότι και μακαρονάδες.

Γευστικό
προφίλ



Έντονο και Βουτυράτο (#1)



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΨΑΡΟΥΛΗ

Ποικιλιακός Οίνος

100% Σιρά

12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλδη

www.psarouliswines.gr

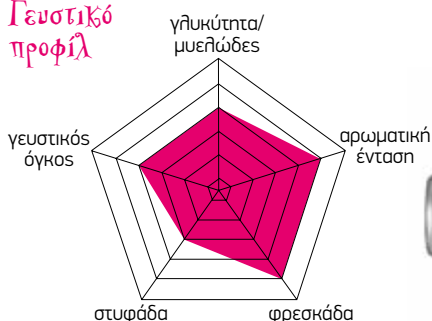
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

51

Terres de Berne 2016

Υποδειγματικό ροζέ Προβηγκίας, με απίθανα κρυστάλλινο, ανοιχτό σομόν χρώμα και λαμπερές ανταύγειες, το Terres de Berne είναι αυτό που οι πραγματικοί Γάλλοι οινόφιλοι έχουν κατά νου για ροζέ τέτοιου στυλ. Η πρωτότυπη, τετραγωνισμένη φιάλη αποπνέει πολυτέλεια και δίνει τον τόνο στην απόλυτα καθαρή, κυρίως φρουτώδη και καλοκαιρινή μύτη όπου κυριαρχεί το ροδάκινο και το βερίκοκο. Το στόμα είναι εξαιρετικά ελαφρύ και φιλικό, με υψηλή οξύτητα που το κάνει δροσιστικό και αέρινο. Τα αρώματα του στόματος θυμίζουν γαλλική φρουταγορά πολυτελείας. Μην παρεξηγήσετε το τελείωμα ως σύντομο, καθώς την έλλειψη μεγάλης διάρκειας αντισταθμίζει η φινέτσα, ης και έχει σχεδιαστεί για να σε κάνει να θες κι άλλο... κι άλλο... κι άλλο... Με ίχνη ορυκτότητας και αδιόρατες ταννίνες στην επίγευση, στο τραπέζι, δοξάστε το.

Γευστικό
προφίλ



Πολυτελής και Πανάλαφρο (#1)



TRINITY WINES

CHÂTEAU
DE BERNE

A.C. Côtes de Provence

25% Σενσό, 25% Γρενάς ρουζ,
25% Καρινιάν,
25% Καμπερνέ σοβινιόν

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Κρυσεκχύλιση
- ✓ Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλδη

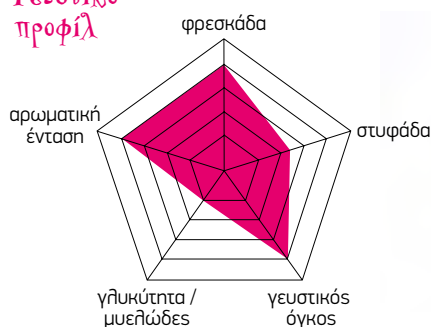
www.trinitywines.gr



Τέχνη Αλυπίας Ροζέ 2016

Η πολύπλοκη μύτη του Τέχνη Αλυπίας ροζέ συνάδει με την πολύπλοκη ποικιλιακή σύνθεσή του, που κάνει το θαύμα της. Έτσι, το ρουμπινί αυτό ροζέ ξεκινά με ευχάριστα, κάθε άλλο παρά βαριά, αρώματα γιασεμιού και γαρδένιας, μαζί με αυτά από φράουλες σε μπράντι, βύσσινα και κεράσια. Στο αρωματικό φόντο διακρίνονται βοτανικότητα και μπαχαρικά. Το στόμα, παρά τον όγκο του, έχει φινέτσα αλλιά και ένταση. Ζωντανά τα αρώματα της μύτης υφίστανται και στο στόμα, που διακατέχεται από διαπεραστική οξύτητα, κάνοντας το κρασί και γευστικά ζωντανό. Τόσο μάλιστα, που το κρασί θα ταίριαζε ακόμα και με ψάρι στη σχάρα. Λόγω όγκου, όμως, κλήλιστα γίνεται μπαλάντέρ σε τραπέζια με πολλές και διάφορες γεύσεις, όπως αυτά που απαντούμε συχνά-πυκνά σε όλη τη χώρα.

Γευστικό προφίλ



Πολύπλοκο και Εκκωφαντικό (#2)



ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ

ΠΓΕ Δράμα

40% Σιρά, 15% Καμπερνέ
σοβινιόν, 15% Μερλό,
15% Σαντζιοβέζε, 15% Νεμπιόλο
13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση
✓ Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.wineart.gr

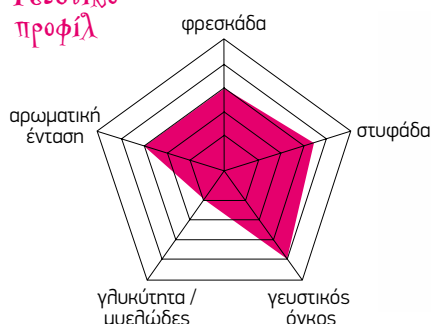
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

52

Theopetra Estate Limniona-Syrah

Το Κτήμα Θεόπετρα Ροζέ Λημνιών-Συrah παραμένει κρασί ράτσας, άξιο των διακρίσεων που συνέχεια κερδίζει. Στην όψη είναι βαθύ βυσσινί, λαμπερό, με τριανταφυλλί ανταύγειες. Στη μύτη θυμίζει βατόμουρα, δαμάσκηνα, φράουλα και καραμέλα, πιο κοντά σε αρώματα ερυθρού οίνου, αφού δυναμικές είναι και οι ποικιλίες παραγωγής του. Γενναιόδωρο στο στόμα, έχει φρούτο, στυφάδα και οξύτητα σε υψηλές ποσότητες με πολύ καλή αρμονία και ισορροπία μεταξύ τους. Πολύ καλό δείγμα ροζέ τέτοιου συνδυασμού, που δεν κουράζει το στόμα, παραμένοντας ευχάριστο. Ίσως αυτό να είναι το κλειδί της επιτυχίας του. Ο έντονος χαρακτήρας του, που και στο στόμα θυμίζει πιο πολύ κόκκινο παρά λευκό, αναζητά ανάλογα φαγητά. Λόγω καταγωγής, δοκιμάστε το με λουκάνικα Τρικάλων, αλλιά και κρεατικά στη σούβλα, παραδοσιακές πίτες Θεσσαλίας, μπεκάτσες κοκκινιστές κ.ά.

Γευστικό προφίλ



Ογκώδες και Πληθωρικό (#2)



THEOPETRA ESTATE
ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ
ΜΕΤΕΟΡΑ ΡΓΙ



ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ

ΠΓΕ Μετέωρα

70% Λημνιών, 30% Σιρά
13,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση
✓ Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

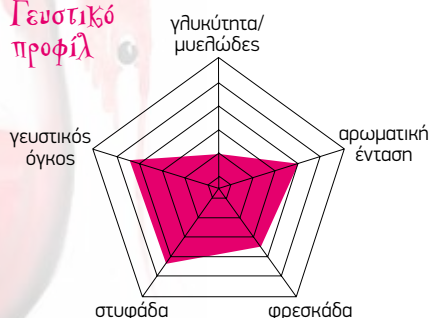
www.tsililis.gr



Theopetra Estate Ξινόμαυρο Rosé 2016

Άγουρη ντομάτα θυμίζει το πεντακάθαρο χρώμα του Θεόπετρα ροζέ, αλλιά και στη μύτη η ντομάτα, φρέσκια και λιαστή, είναι έκδηλη αρωματικά, εκφράζοντας πειστικά την ποιότητά του. Το ίδιο όμως συμβαίνει και με τις νύξεις φράουλας, που κάθε άλλο παρά λείπουν από το αρωματικό προφίλ. Στην πορεία βγαίνει δε και βοτανικότητα, ακόμα και ντοματάκι γλυκό, καθώς τα αρώματα τείνουν να γίνουν λίγο γλυκά, θυμίζοντας μέχρι και ώριμο λωτό. Το στόμα είναι και πάλι τυπικό για ξινόμαυρο, όχι τόσο λόγω οξύτητας, όσο λόγω ταννινών και σαφώς ξηρό, αρωματικό, γεμάτο, ίσως ορυκτώδες και σίγουρα αυστηρό. Η αυστηρότητα αυτή και βέβαια ο όγκος του κρασιού αντικατοπτρίζουν τους τεράστιους βράχους των Μετεώρων, πολύ κοντά στον τόπο παραγωγής του, ενώ η επίγευση αφήνει τις ταννίνες του ξινόμαυρου να κερδίσουν το παιχνίδι.

Γευστικό
προφίλ



Έντιμο και Μπесаλίδικο (#2)



THEOPETRA ESTATE
ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ
ΜΕΤΕΩΡΑ PGI



ΚΤΗΜΑ
ΘΕΟΠΕΤΡΑ

ΠΓΕ Μετέωρα

100% Ξινόμαυρο

13%

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- Κρυσεκχύλιση
- ✓ Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

www.tsililis.gr

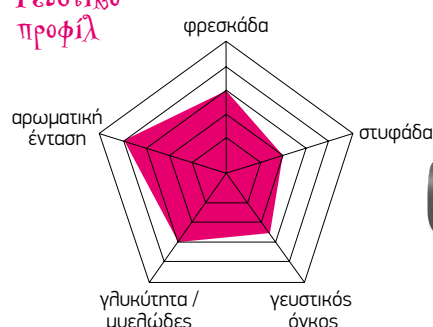
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

53

Variété Rosé 2016

Στην όψη διαυγέστατο και εκτυφλωτικά λαμπερό, με αποχρώσεις πολύτιμης πέτρας, στη μύτη εκρηκτικό. Τι είναι; Μα το κρασί Variété Rosé, με αρώματα που δεν βλέπουν την ώρα να εγκαταλήψουν τη φιάλη. Μυρίζει σταφύλι που μόλις πατήθηκε, βερίκοκα, ροδάκινα και γλυκό κουταλιού σταφύλι. Μετά την έκπληξη από αρώματα τέτοιας έντασης, το στόμα είναι απρόσμενα γαργαλιστικό. Γιατί χωρίς να δηλώνει ημιαφρώδες, το κρασί έχει αισθητό διοξείδιο του άνθρακα. Πράγμα καλό για την εξισορρόπηση της ιδιαίτερης γλυκύτητάς του, χαρακτηριστικό του ελαφρού στόματός του. Έχει δηλαδή λίγο απ' όλα: Variété... Ευχάριστη και η επίγευση, είναι επίσης γλυκιά και ισορροπημένη έξυπνα και εδώ μέσω της στυφάδας. Δεν γίνεται ποτέ γλυκερό, είναι ευπρόσιτο και διασκεδαστικό, αντί κοκτέιλ, αφρίζοντες οίνους, ακόμα και RtDs και αναψυκτικά.

Γευστικό
προφίλ



Εκτυφλωτικό και Αξιαγάπητο (#4)



MOUNTAINOUS VINEYARDS OF
COSTAS LALIKOS

ΛΑΛΙΚΟΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

ΠΓΕ Καβάλα

50% Γκρενάς ρουζ,
50% Μοσχόμαυρο

11,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- ✓ Κρυσεκχύλιση
- Αφαίμαξη χυμού
- Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
- Άλλη

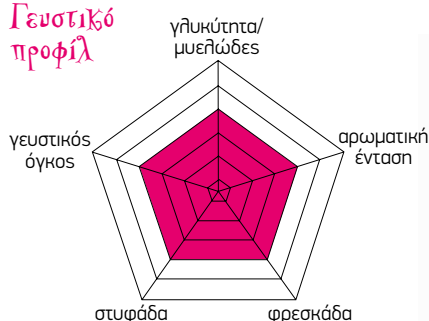
www.aioloswines.gr/lalikos



Viña Esmeralda Rosé 2015

Όχι, το κρασί αυτό δεν έχει χρώμα «μπλαουγκράνα», δηλαδή κυανοέρυθρο, όπως της θρυλικής ομάδας Μπαρτσελόνα. Έδρα όμως και αυτού του ροζέ νέας γενιάς είναι η Καταλονία. Είναι μάλιστα αδελφάκι του ομώνυμου θρυλικού λευκού, που αργά ή γρήγορα δοκιμάζουν όλοι οι νεοεισερχόμενοι στο κρασί. Σε αντίθεση με τα παραδοσιακά σκουρόχρωμα ισπανικά ροζέ, το Viña Esmeralda Rosé είναι αρκούντως ανοιχτόχρωμο και παιχνιδιάρικα σομόν, με έντονα πορτοκαλί ανταύγειες. Η ολοζώντανη, παρότι 2015, φρουτώδης μύτη του θυμίζει εσπεριδοειδή, αλλά έχει και νύξεις μπριος. Η επίσης φρουτώδης γεύση είναι τυπική της ποικιλίας γκρενάς ρουζ, καλύπτει τρισιδιάστατα το στόμα και τη χαρακτηρίζουν οι βελούδινες ταννίνες, που δίνουν στο κρασί κάτι από... μικρό λιοντάρι = Lionel (Messi). Αρμονικό και tapas-friendly!

Γευστικό
προφίλ



Νεανικό και Λεονταρίσιο (#3)



TORRES

DO Catalunya

100% Γκρενάς ρουζ

12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Αθήν

www.cellier.gr

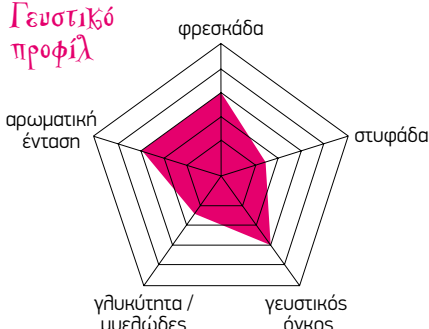
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

54

Whispering Angel 2016

Το Whispering Angel σπάει εδώ και καιρό ένα-ένα τα ρεκόρ στις πωλήσεις ροζέ και όχι αδικώς. Έχει γίνει σημείο αναφοράς, με μύθους που πλέκουν οι θιασώτες του γύρω από το όνομά του. Για κρασί που προσέφεραν οι άγγελοι στους ανθρώπους. Για κρασί που πίνουν κι οι ίδιοι οι άγγελοι, ίσως κρυφά, για να γευτούν ό,τι και οι άνθρωποι, τους οποίους ζηλεύουν, ακριβώς για όσα απολαμβάνουν. Πράγματι, το Whispering Angel μυρίζει τα ευωδιαστά βότανα της γενέτειράς του Προβηγκίας και ένα σωρό άνθη και φρούτα της Μεσογείου. Είναι σε όλα όπως πρέπει: ξηρό, με ένα άγγιγμα μυελώδους, ιδιαιτέρως φρουτώδες και απίστευτα απαλό. Όπως ίσως να είναι τα φτερά των αγγέλων. Αυτό όμως που το κάνει ξεχωριστό είναι η ελαφρώς υφάλημυρη γεύση του, ενδεχομένως ορυκτώδους προέλευσης. Μια βόλτα νοερή στις περίφημες Calanques (κοιλίσκους) της Μασαλίας, για μπουγιαμπέσα, μύδια προβενσάλ και άλλες τοπικές σπεσιαλιτέ...

Γευστικό
προφίλ



Στιβαρό και Φινετσάτο (#3)



TRINITY WINES

**CAVES D' ESCLANS /
DOMAINE SACHA
LICHINE**

A.C. Côtes de Provence

20% Γρενάς, 20% Ροζ, 20%
Σενσό, 20% Σιρά,
20% Τιμπουρένκ

13% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυσεκχύλιση

Αφαίμαξη χυμού

✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Αθήν

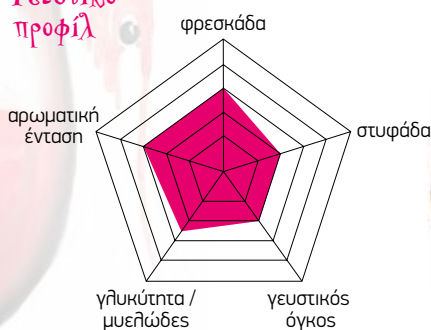
www.trinitywines.gr



Φλερτ Οικογένεια Γεώργα 2015

Σας αρέσουν τα ημίγλυκα βοτανικά ροζέ; Το σχεδόν κόκκινο Φλερτ της Οικογένειας Γεώργα αποτελεί σίγουρο στόχο για εσάς. Με τρεις από τις τέσσερις ποικιλίες του (μερλό, μαλαγουζιά, σαββατιανό) με βοτανικούς χαρακτήρες, πώς να μην μυρίζει έτσι; Όταν μάλιστα φτιάχνεται με τις λιγότερες δυνατές παρεμβάσεις, στο πλαίσιο της φιλοσοφίας της εν λόγω οινοποιίας, αν μη τι άλλο, τις εκφράζει όσο το δυνατόν τυπικότερα και έντονα. Υπάρχουν όμως και ανθικές νύξεις ποτ πουρί και λιβαδιού προς το τέλος της άνοιξης. Όλα αυτά τα αρώματα βρίσκονται και στο στόμα, που έχει διακριτικό διοξειδίου του άνθρακα, γλυκύτητα και στυφάδα. Σαν να μασάς πρώιμο κεράσι και πιπιλās το κουκούτσι του (δηλαδή φυσική αίσθηση «φυσικού οίνου»). Αναζητήστε συνταγή του γαλλικού κλαφουτί (εύκολο, γρήγορο και γευστικό γλυκό) και απολαύστε το μαζί του.

Γευστικό
προφίλ



Αντισυμβατικό και Πρωτόγνωρο (#6)



ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ
ΓΕΩΡΓΑ

ΠΓΕ Αττική

70% Γκρενάς ρουζ,
10% Μερλό, 10% Μαλαγουζιά,
10% Σαββατιανό

12,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

✓ Κρυοεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.geowines.gr

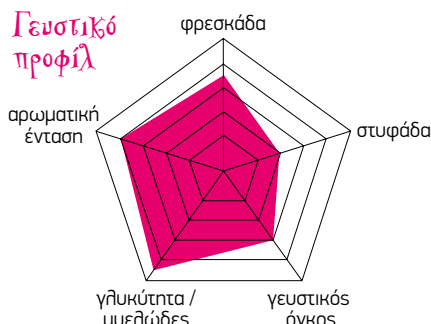
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

55

Zellina Moscato Rosa 2016

Με μετρίου βάθους ροζ τριανταφυλλή χρώμα, το Zellina Moscato Rosa έχει όψη που μόνο απαρατήρητη δεν περνά. Η καθαρή μύτη του βγάζει μοσχάτα αρώματα και νύξεις εσπεριδοειδών. Θυμίζει βόλτα σε ολάνθιστους κήπους, ανάμεσα σε πέργκολες και κληματαριές, αλλά με περισσή φρεσκάδα. Στο στόμα έχει διαχείριση της γλυκύτητας που συναντάμε κυρίως σε ιταλικά κρασιά. Αποτελεί μεν σημαία του στόματος, αλλά ποτέ το κρασί δεν γίνεται γλυκερό. Παραμένει ντούρο και φρέσκο. Αυτό επιτυγχάνεται λόγω της λεμονάτης οξύτητάς του και του χαμηλού του αλκοόλ, που δεν εντείνει τη γλυκύτητα. Μάλιστα, η εν λόγω οξύτητα διατηρείται αναλλοίωτη έως το τελείωμα, ακόμα και στην επίγευση, ως γερή ραχοκοκαλιά του κρασιού. Στη μακρά αυτή επίγευση ο λεμονάτος χαρακτήρας και η γλυκύτητα θυμίζουν σπιτική λεμονάδα, κάνοντάς την ευχάριστη και δροσιστική. Θα είναι μοναδικός συνοδός για σταφύλια, πεπόνι, σορμπέ μάνγκο και πάβλοβα με φράουλες ή σμέουρα.

Γευστικό
προφίλ



Ευθυτενές και Ιταλικό (#5)



TRINITY WINES

ANSELMI VINI SOCIETA
AGRICOLA

Ποικιλιακός

100% Μοσχάτο

10,5% vol.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρυοεκχύλιση
Αφαίμαξη χυμού
✓ Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
Άλλη

www.trinitywines.gr



ΜΙΑ ΠΥΞΙΔΑ

για να μη χαθείτε στον κόσμο των ροζέ

Με αφετηρία τα 5 στοιχεία που διαμορφώνουν το γευστικό προφίλ ενός ροζέ οίνου (αρωματική ένταση, οξύτητα/φρεσκάδα, στυφάδα/ταννίνες, γευστικός όγκος, αίσθηση μυελώδους/γλυκύτητας) τα χωρίσαμε σε 5+1 γευστικές/στυλιστικές κατηγορίες (αφήνουμε τα αφρώδη να παίξουν στο δικό τους γήπεδο) που διευκολύνουν το πάντρεμά τους στο τραπέζι του φαγητού.

(#1)

ΞΗΡΑ ΕΛΑΦΡΙΑ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ, ΜΕ ΕΝΤΟΝΗ ΟΞΥΤΗΤΑ

Είναι η κατηγορία των ροζέ οίνων που προσεγγίζει περισσότερο απ' όλες τα λευκά κρασιά, όχι μόνο χρωματικά —αφού είναι τα πλέον ανοιχτόχρωμα (ξεκινώντας από το πολύ απαλό σομόν)— αλλά και γευστικά, ενώ ξεχωρίζουν για την τραγανή τους οξύτητα. Ακόμα και τα αρώματά τους είναι πιο κοντά σε εκείνα των λευκών κρασιών, ενώ η στυφάδα τους είναι περιορισμένη έως ανεπαίσθητη. Έτσι, τα ξηρά ελαφριά ροζέ κρασιά, με έντονη οξύτητα συνοδεύουν ιδανικά πολλά φαγητά που κλασικά ταιριάζουν με λευκά κρασιά, όπως ψάρια στη σχάρα και μαγειρευτά, θαλασσινά, δημιουργικές σαλάτες, ζυμαρικά με σκόρδο και ελαιόλαδο, διάφορα ριζότο κ.ά. Είναι, επίσης, ιδανικά για απεριτίφ, με ξηρούς καρπούς και άλλες αλμυρές γεύσεις και αλμυρά σνακ.

(#2)

ΞΗΡΑ, ΓΕΜΑΤΑ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ, ΠΛΟΥΣΙΑ ΣΕ ΑΛΚΟΟΛ

Τα περισσότερα ελληνικά ροζέ συνεχίζουν να βρίσκονται χρωματικά πιο κοντά στα ελαφριά κόκκινα κρασιά, με γεύση πλούσια και γεμάτη, ενίοτε και «θερμή» αν όχι «ζεστή» (δηλαδή με αρκετό αλκοόλ). Ωστόσο διαθέτουν φρεσκάδα και λαμπερά χρώματα που τα διαφοροποιούν αμέσως από ένα κλασικό κόκκινο κρασί, ενώ στη γεύση οι ταννίνες τους είναι ζωηρές και διαπεραστικές. Αυτά, τα ξηρά γεμάτα ροζέ κρασιά, πλούσια σε αλκοόλ, χάρη στην πιο ταννική τους δομή, ταιριάζουν με μεγάλη γκάμα κρεατικών, κυρίως στη σχάρα, με καλής ποιότητας αλλαντικά και με πολλές άλλες, ακόμα πιο δυνατές και πολυπλοκές γεύσεις της μεσογειακής κουζίνας, εκεί όπου η ζέστη του καλοκαιριού μάς αποτρέπει από το να επιλέξουμε ένα κλασικό κόκκινο κρασί.

(#3)

ΞΗΡΑ, ΦΡΟΥΤΩΔΗ, ΑΠΑΛΑ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ, ΜΕΣΑΙΟΥ ΟΓΚΟΥ

Σε σχέση με τα προηγούμενα έχουν πιο μεστή γεύση, αλλή και χαμηλότερη οξύτητα, ενώ η γκάμα των φαγητών με τα οποία ταιριάζουν είναι τεράστια: σαλάτες, λαδερά (π.χ. γεμιστά, μπριάμι, ιμάμ, αρακά, φασολάκια κ.λπ.), όσπρια, πίτες και πίτσες, αλμυρές κρέπες, ψητά ή μαγειρευτά θαλασσινά (π.χ. καλαμάρια ψητά και γεμιστά, γαρίδες στη σχάρα), κοτόπουλο στη σχάρα. Ταιριάζουν και με αλλαντικά, με πολλή τυριά, ιδιαίτερα κατσικίσια. Τα ξηρά, απαλά ροζέ κρασιά, μεσαίου όγκου τα βγάζουν συνήθως πέρα ακόμα και με εν γένει δύσκολες επιλογές για κρασί (αγκινάρες, σπαράγγια, αυγολέμονο κ.ά.) με πολλούς και διάφορους μεζέδες ταυτόχρονα, αλλά και με ρουστίκ παραδοσιακά πιάτα της ελληνικής κουζίνας και, ευρύτερα, της Μεσογείου.

(#4)

ΕΛΑΦΡΩΣ ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΔΗ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Είναι απίστευτο πόσο μπορεί να βελτιώσει την ισορροπία ενός ροζέ κρασιού μία ιδέα γλυκύτητας, ίσα για να σπάσει λίγο την οξύτητά του και να λειάνει την όποια στυφάδα των ταννινών του. Δεν είναι τυχαίο που τα ελαφρώς γλυκά και φρουτώδη ροζέ κρασιά είναι εξαιρετικά δημοφιλή, ενώ έχουν το προτέρημα να ταιριάζουν με μια σειρά από πιάτα που δύσκολα βρίσκουν αλλού ταίρι. Παντρεύονται, για παράδειγμα, με όλα τα φαγητά που γλυκίζουν ή είναι πικάντικα, με πιάτα από κουζίνες της Άπω Ανατολής, με λουκάνικα και πιπεριές στη σχάρα, με τα μπέργκερ, με πολλή αλμυρά αλλαντικά, με πιάτα που έχουν κάρι κ.ο.κ. Όσα δε εξ αυτών έχουν χαμηλό αλκοόλ ταιριάζουν ιδανικά με καυτερά και πικάντικα éθνικ πιάτα.

(#5)

ΗΜΙΓΛΥΚΑ, ΕΛΑΦΡΙΑ ΣΕ ΑΛΚΟΟΛ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Εδώ η γλυκιά γεύση είναι ακόμα πιο έντονη και το ζητούμενο είναι η γευστική αρμονία —που θα λείπει εάν το αλκοόλ είναι πληθωρικό. Όσοι αγαπούν τη γλυκύτητα στο κρασί θα αγαπήσουν τα ημίγλυκα, ελαφριά σε αλκοόλ ροζέ κρασιά, τόσο ως ελαφριά επιδόρπια κρασιά, όσο και —γιατί όχι;— με φαγητό, αρκεί να είναι το κατάλληλο, όπως π.χ. κλασικές αμερικάνικες γεύσεις BBQ, σαν τα Glazed spare ribs με σάλτσα Jack Daniels. Δείτε τα επίσης με φρούτα και με γλυκά αρκεί να μην είναι γλυκύτερα των κρασιών. Βέβαια, πολλοί θα αρκεστούν στο να τα απολαύσουν μόνο τους, καλά παγωμένα, στη βεράντα ή στο μπαρ εν μέσω θερινής ραστώνης.

(#6)

ΗΜΙΑΦΡΩΔΗ ΚΑΙ ΑΦΡΩΔΗ ΡΟΖΕ

Σε μια ομάδα κρασιών όπως τα ημιαφρώδη και αφρώδη ροζέ, όπου τα στυλ είναι και πάλι πολλά και διάφορα, επικρατούν αριθμητικά τα ημίξηρα ή ημίγλυκα κρασιά, που συχνά καταναλώνονται σκέτα, ως απεριτίφ ή ως επιδόρπιο οίνοι, ιδανικοί για ευχάριστες συναντήσεις (π.χ. πάρτι). Εκεί μπορούν να ρέουν με... φανταστική ορμή, γλυκαίνοντας και γαργαλώντας ουρανίσκους και διαθέσεις! Όταν η γλυκύτητά τους είναι μεγάλη, μπορούν να συνοδεύσουν με επιτυχία ελαφριά γλυκά (κέικ, τάρτες φρούτων κ.λπ.). Όταν βέβαια μιλάμε για ροζέ σαμπάνιες, τότε συνήθως έχουμε να κάνουμε με κρασιά καλής έως ιδιαίτερα καλής ποιότητας, αφού οι οίκοι σαμπάνιας συνηθίζουν να εμφιαλώνουν μόνο προϊόντα υψηλής ποιότητας αυτού του τύπου κρασιών.

