

by OENORAMA

drink pink

15.06.2025

ΚΕΝΤΡΟ
ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΙΔΡΥΜΑ
ΣΤΑΥΡΟΣ
ΝΙΑΡΧΟΣ

Κατάλογος
Εκθεσης



ROSÉ WINE EXTRAVAGANZA



ELEVATE EVERY MEAL

WITH THE MOST AWARDED GREEK WATER IN THE WORLD



Scan and
discover more



Μαγκούτες

Μαγκούτες Ξινόμαυρο -
Μοσχόμαυρο 2024

ΤΙΓΕ ΣΙΑΤΙΣΤΑ

Ξινόμαυρο 70%,
Μοσχόμαυρο 30%

Το κρασί
είναι βιολογικό!

Μέθοδος οινοποίησης: Άμεση
πίεση ερυθρών σταφυλιών

☀
Αν θέλετε, το λέτε και
«Μαγκούτες Ροζέ»!

Ροζέ αμπελουργίας
μεγάλου υψομέτρου (800μ.)

Κάθε φυτό του αμπελώνα
δίνει μόνο ένα κιλό σταφύλι!

Από αυτόχθονες ζύμες, σε
τσιμεντένια δεξαμενή με
ελάχιστα θειώδη.

Magoutes είναι η ονομασία του
αμπελοτοπίου που δίνει το σταφύλι
για αυτό το κρασί, από καλλιέργεια
αναγεννητικής αμπελουργίας (re-
generative viticulture) ήπιων
μεθόδων. Οι ιδιοκτήτοι αμπελώνες
σε ασβεστολιθικό έδαφος είναι σε
διαμόρφωση αναβαθμών (πεζούλες),
οι οποίες βρίσκονται σε απότομες
πλαγιές νότιας έκθεσης.



Οικογένεια Γεώργα

ΠΓΕ Αττική

Mandilari - Savatiano BL 2024

Μανδηλάρι 90%,
Σαββατιανό 10%

Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών και λευκών
ποικιλιών και άμεση πίεση
ερυθρών σταφυλιών

Η σειρά κρασιών Black Label
της Οικογένειας Γεώργα αφορά αυθεντικά
κρασιά φυσικής μεθόδου οινοποίησης.

Οίνος βιολογικός

Τι σου κάνει
ένα 10% Σαββατιανό στο χαρμάνι...

Το Μανδηλάρι είναι μια βαφική
(δηλαδή που δίνει χρώμα) ποικιλία
αμπέλου με παρουσία από πολύ-πολύ
παλιά στα Μεσόγεια Αττικής, γνωστή για
το νόστιμο κοκκινέλι της. Αυτό, ακριβώς,
το κρασί αναβιώνει η Οικογένεια Γεώργα
στο κομψό αυτό ροζέ — ή πιο σωστά
ερυθρωπό οίνο —, που έχει ιδιαίτερα
πλούσιο και γεμάτο στόμα.





GAIA

WINES

Gaia Wines

4-6H 2024

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Προζυμωτική εκχύλιση
για 4-6 ώρες



Στην αριθμολογία, το 4 συμβολίζει τα ανθρώπινα όντα εν γένει, μέσα από τη διαρκή πρόκλησή τους προς επιλογές, προκειμένου να εξελιχθούν σε φωτισμένες υπάρξεις. Το 6, πάλι, συμβολίζει την καθαρή ενέργεια των αγγέλων, οι οποίοι είναι ήδη φωτισμένες υπάρξεις. Στο κρασί, όμως, 4-6H η χρήση των εν λόγω αριθμών δεν σημαίνουν παρά τις 4 έως 6 ώρες εκχύλισης από τις οποίες αποκτά το χρώμα του και άλλα οργανοληπτικά στοιχεία. Οποιοσδήποτε ταυτίσεις σεβαστές, αν και μάλλον τυχαίες ως άσχετες!

Maison Castel

Maison Castel Côtes
de Provence 2024

///
Κρασί Vegan

Côtes de
Provence AOC



Syrah, Grenache,
Cinsault

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Στην παλιά καλή
φιάλη Προβηγκίας, με τις
όμορφες καμπύλες

Με αρώματα ♥
εσπεριδοειδών και κόκκινων φρούτων
και ελκυστική γεύση όλο φρεσκάδα



Με το κρασί αυτό η Maison Castel καταδεικνύει το πάθος της για την παράδοση, αλλά μέσα από ό,τι πιο σύγχρονο υπάρχει στη ροζέ οινοποίηση. Εκμεταλλεύεται δε δεόντως το καταπληκτικό τερουάρ της Προβηγκίας, ιδανικό για ροζέ κρασιά, με τον μπόλικο ήλιο, τον περίφημο άνεμο Mistral και, βέβαια, την πολυπλοκότητα εδάφους και υπεδάφους, ώστε να αξιοποιήσει σταφύλι ιδανικό για τυπικό ροζέ αναφοράς.



ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ
ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

Tirnavos Winery

Μοσχάτο Τυρνάβου Rosé,
Οινοποιείο Τυρνάβου 2024

ΠΓΕ Τύρναβος

Μοσχάτο Μαύρο
Τυρνάβου 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Όινος ημίξηρος

Κρασί με λαμπερό ροζ χρώμα, εκρηκτικό
αρωματικό χαρακτήρα από νότες
ροδοπέταλων, γλυκιάς φράουλας και
εσπεριδοειδών και ισορροπημένη με το
γλυκό χαρακτήρα του οξύτητα.

Ένα εκπληκτικά μοντέρνο κρασί



Ο ΑΟΣ Τυρνάβου έχει παίξει
καθοριστικό ρόλο στη στήριξη
και στην ανάδειξη της ποικιλίας
Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου ή αλλιώς
της μοναδικής ερυθρής μοσχάτης
ποικιλίας, αξιοποιώντας στο έπακρο
τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της, σε
συνδυασμό με το terroir της περιοχής.



Κτήμα Παυλίδη

ΠΓΕ Δράμα

Alma 2024



Αγιωργίτικο 60%, Syrah 40%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών



Σε πολλές θρησκευτικές, φιλοσοφικές και μυθολογικές παραδόσεις ψυχή θεωρείται η άυλη ουσία ενός ζωντανού όντος και αφού —όπως λέμε συχνά— το κρασί είναι «ζωντανός οργανισμός», έχει... «ψυχή», κάτι που εδώ αναφέρεται και στο όνομά του!



Ξριμάζει για μισό χρόνο στις
οινολάσπες του και σε ανοξείδωτες
και σε δρύινες δεξαμενές!

«Alma» στα ισπανικά σημαίνει «ψυχή» και το Κτήμα Παυλίδη μάλλον συμπαθεί την Ισπανία, εάν κρίνουμε από την αγάπη του στην ποικιλία τεμπρανίγιο, που αξιοποιεί σε ροζέ και κόκκινο κρασί. Αυτό, όμως, το ροζέ του είναι χαρμάνι Αγιωργίτικού και Syrah, από αμπέλια που φτάνουν τα 500μ. υψόμετρο, οπότε και με αρώματα και οξύτητα που αναλογούν σε ένα κρασί υψηλού επιπέδου.



Astir X Winery

Mati Fortuna Gold
Edition Rosé 2024

ΠΓΕ Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 75%,
Merlot 25%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Το Mati Fortuna Gold Edition Rosé
εκφράζει την πιο εκλεκτή όψη του
Τυχερού Ματιού, κομψότητα, θετική
ενέργεια και φινέτσα.

Μια ευχή εμφιαλωμένη είναι
το Mati Fortuna Gold Edition Rosé, που
θέλει να φέρει τύχη, φως και χαμόγελο.

Ένα ροζέ κρασί για ξεχωριστές στιγμές,
εκλεπτυσμένα γεύματα και ανθρώπους
γεμάτους ενέργεια, κομψότητα και φινέτσα.

Το Τυχερό Μάτι - ο Άγγελος της Σοδειάς μας

Το Τυχερό Μάτι - ο άγγελος που
προστατεύει τη σοδειά μας. Ένα φυλαχτό,
ένα γούρι, μια ευχή που ταξιδεύει μέσα
από το κρασί. Στη χρυσή του εκδοχή,
γίνεται σύμβολο προστασίας, χαράς
και καλής τύχης. Ένα ροζέ κρασί από
Αγιωργίτικο και Merlot, γεμάτο νότες κόκκινων
φρούτων, ροδοπέταλων και μπαχαρικών,
με ισορροπημένη οξύτητα και μακρά,
απολαυστική επίγευση. Δεν είναι απλώς
ένα κρασί. Είναι μια ευχή εμφιαλωμένη. Για
ξεχωριστές στιγμές, εκλεπτυσμένα γεύματα
και ανθρώπους που θέλεις να τους φέρεις
τύχη, φως και χαμόγελο.



Κτήμα Σπυρόπουλος

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Μελιαστό 2024

Μοσχοφίλερο 95%,
Αγιωργίτικο 5%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρουσεκχύλιση

Οι Μελιαστές ήταν Ιερείς,
υπεύθυνοι για την οργάνωση των
Διονυσιακών τελετών.

Η ωριμότητα του βιολογικού
μοσχοφίλερου συναντάται με μικρές
ποσότητες εκλεκτού αγιωργίτικου,
δημιουργώντας ένα από τα πλέον
κλασικά ροζέ κρασιά της Ελλάδας.

Χρώμα ανοιχτό κοραλί, αρώματα
γλυκού τριαντάφυλλου και κομψών
τροπικών φρούτων με νότες καραμέλας
και φράουλας και στόμα με αίσθηση
φρεσκάδας που προσδίδει νέυρο.

Το ιερό (κρήνη) των Ιερέων
Μελιαστών βρίσκεται στο λόφο
απέναντι από το οινοποιείο
Σπυρόπουλου στη Μαντινεία. Η
Κρήνη των Μελιαστών βρισκόταν σε
απόσταση Εφτά σταδίων από την
πόλη της Μαντινείας και είχε πάρει το
όνομά της από τους εν λόγω Ιερείς
(Παυσ. 8,6,5).



♥ Μ'αρέσει □


κτῆμα Μπουγιούρη

No 9

Κτήμα Μπουγιούρη

Ροζέ Μπουγιούρη 2024

Cabernet Sauvignon 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Το χρώμα πορτοκαλίζει αρκετά.

Στη μύτη επικρατούν μωβωδιές
διαφόρων φρούτων —από
πυρηνόκαρπα, μικρά και μεγάλα—, με
κυρίαρχες της φράουλας και
διαφόρων εσπεριδοειδών.

↪ Αρώματα πολλών φρούτων
σφιχταγκαλιάζονται στο γεμάτο
φρεσκάδα στόμα.

Το κρασί Κτήμα Μπουγιούρη
Ροζέ παράγεται από σταφύλι
ενός μόνο αμπελοτεμαχίου του
Κτήματος, σε υψόμετρο 350μ.,
φυτεμένο αποκλειστικά με
Cabernet Sauvignon, που
βρίσκεται στον Κιθαιρώνα.

Επιτραπέζιος Οίνος



Felix de Solis

Mucho Más Rosé

Όίνος Ισπανίας

!!
Garnacha 50%,
Tempranillo 50%

Μέθοδος οينوποίησης:
Πίεση ερυθρών σταφυλιών με
περιορισμένη διαβροχή
2-3 ωρών



Ροζέ μίξης σταφυλιού
διαφόρων αμπελοτεμαχίων



Ένα ροζέ «Πολύ πιο ροζέ»
(το όνομα του κρασιού σε
ελεύθερη μετάφραση)



Παράγεται από τις ποικιλίες αμπέλου
Garnacha και Tempranillo, που
παρακολουθούνται σχολαστικά
στο αμπέλι, ώστε να εξασφαλιστεί
η καλύτερη δυνατή ωρίμασή τους,
περιορίζοντας τη συγκέντρωση
ανθοκυανών, προκειμένου το ροζέ που
θα παραχθεί να είναι ανοιχτόχρωμο
ροζέ. Η τακτική αυτή επιτυγχάνει,
ταυτόχρονα, σταφυλοχυμό με καλή
οξύτητα, δηλαδή έντονη φρεσκάδα,
ιδανικό για το στυλ αυτού του
κρασιού. Κάθε ποικιλία αντιμετωπίζεται
ξεχωριστά, με περιορισμένη διαβροχή
μόλις 2-3 ωρών, ακολουθούμενη
από πολύ μαλακή πίεση και στατική
αποστράγγιση για την απόκτηση πολύ
καθαρού μούστου.

LANTIDES

WINERY

Κτήμα Λαντίδη

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Μικρή Κιβωτός Ροζέ 2024

Μοσχοφίλερο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Η ποικιλία μοσχοφίλερο στη
ροζέ της εκδοχή της δίνει ένα
κρασί αρωματικό και μοναδικό.

Η ιδέα του ονόματος «Μικρή
Κιβωτός» πηγάζει από τον
παραλληλισμό της αρχαίας Κιβωτού
όπου διασώθηκαν τα ζώα του
πλανήτη. Έτσι και στο Κτήμα
Λαντίδη θέλουν να διασώσουν και
να κάνουν γνωστές τις ελληνικές
ποικιλίες αμπέλου, κυρίως στο
εξωτερικό, εδώ το μοσχοφίλερο.



Κτήμα Παλυβού

Bee 2024

Επιτραπέζιος
Όινος

Αγιοργίτικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Όινος ημίγλυκος & ημιαφρώδης

Το BEE αναδεικνύει την
παιχνιδιάρικη έκφραση του
αγιοργίτικου!

Σοφά γλυκό
και με τόσο όσο αφρό, το BEE θα
κάνει αίσθηση όπου κι αν μπει!



BEE σημαίνει μέλισσα, μια λέξη
που παραπέμπει σε γλυκύτητα.
Το ομώνυμο κρασί που
αναδεικνύει την παιχνιδιάρικη
έκφραση του Αγιοργίτικου και
δημιουργεί μια γλυκιά προσδοκία
ή ανάμνηση.

Οινοποιία Noema



Eruption Ροζέ 2024

ΠΟΠ Αμύνταιο



Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Eruption σημαίνει έκρηξη και το Eruption Ροζέ την έκρηξη της απόλαυσης· εκεί που το κρασί γίνεται μια ιδιαίτερη εμπειρία.

Ένα ροζέ κρασί πρόκληση



Από σταφύλι αμπελώνων κυτταροειδούς διαμόρφωσης (bushvines), σε αμώδες υπέδαφος πολύ καλής αποστράγγισης, που βρίσκονται σε υψόμετρο 520-720 μ. στην καρδιά της ζώνης ΠΟΠ Αμύνταιου. Εκεί, ανάμεσα σε τρεις ορεινούς όγκους, τα 3 Β, Βέρμιο (2,052μ.), Βίτσι (2,128 μ.) και Βόρα (2,554 μ.) και δύο λίμνες, τη Βεγορίτιδα και τη λίμνη Πετρών, διαμορφώνεται ένα απίστευτο μεσοκλίμα για την καλλιέργεια της αμπέλου. Το κλίμα της περιοχής είναι ψυχρό και ηπειρωτικό, αλλά απολαμβάνει έντονη ηλιοφάνεια, οπότε ο βλαστικός κύκλος είναι μεγάλος.





Οικογένεια
Βαϊμάκη

Mater Natura
Kokkineli 2021

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Όινος
φυσικός

Μύτη με αρώματα αρκετά κοντά σε
αυτά ενός φρέσκου ερυθρού κρασιού
και, σαφώς, πιο σωματώδες από τα
περισσότερα ροζέ

Φυσικό κρασί ♥
με το άγγιγμα του βαρελιού



«Κοκκινέλι», γιατί εμπνέεται από
τα αρχαιολογικά οινικά χρόνια των
κρασιών της αθηναϊκής ταβέρνας και
τα χαρακτηριστικά τους. Πράγματι,
πρωτίστως το χρώμα του δεν κολουθεί
τη μόδα των πολύ ανοιχτόχρωμων
ροζέ. Αντίθετα, βρίσκεται μεταξύ των
συνηθισμένων ροζέ της αγοράς και του
ερυθρού οίνου.

Tsililis Terres

METEORA

Tsililis Terres

Edenia Fuxia 2023

ΠΓΕ Μετέωρα

Λημνιώνα 70%,
Ζαλοβίτικο 30%



Μοιάζει με τον Κήπο της Εδέμ,
τυλιγμένο με ένα φούξια
(έντονο ροζ) πέπλο.

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Ένα... «ιμπρεσιονιστικό»
κρασί, που αντικατοπτρίζει
εντυπώσεις!

Υπεύθυνες για το
υπέροχο χρώμα του είναι οι
τοπικές ερυθρές ποικιλίες.

Ένα γαστρονομικό
ροζέ κρασί παλαίωσης



Οίνος βιολογικός
χαμηλής παρέμβαςης

Το Edenia Fuxia αντιπροσωπεύει
το συναίσθημα που αποπνέει
ο τόπος των Μετεώρων
λίγο πριν τη μαγική ώρα του
ηλιοβασιλέματος.





ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ



Ποικιλιακός Οίνος

Βίβλινος Ροζέ
Magnum 2024

Τοπική, μη ταυτοποιημένη
ποικιλία 100%

♥
Το κρασί είναι
βιολογικό!

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών
σταφυλιών

Από άγνωστη, παλαιά και
αταυτοποίητη ελληνική
ποικιλία αμπέλου

♥
Με όνομα βαρύ σαν...
αρχαία ιστορία!

Ο Βίβλινος Ροζέ παράγεται από μία τοπική ερυθρή ποικιλία της περιοχής του Παγγαίου η οποία μετά από ανάλυση DNA διαπιστώθηκε πως είναι παλαιά, ελληνική και άγνωστη. Η μακρά αμπελοοινική ιστορία της περιοχής ανάγεται στους αρχαίους χρόνους, όταν οι Φοίνικες είχαν φέρει στο Παγγαίο μία ερυθρή ποικιλία, τη Βυβλία, που στη συνέχεια καλλιεργήθηκε επί αιώνες από τους αρχαίους Έλληνες κατοίκους της περιοχής. Ο περίφημος στην αρχαιότητα οίνος που παρήγαγαν από την ποικιλία αυτή ονομαζόταν Βίβλινος Οίνος, «νονός» του εν λόγω ροζέ.





Οινοποιείο Acra

Ποικιλιακός Οίνος



Malbec 100%

Acra Malbec 2024

Μέθοδος οινοποίησης:
Απευθείας πίεση ερυθρών σταφυλιών



Έντονα φρουτώδη αρώματα και
αρώματα βιολέτας και γιασεμιού,
οδηγούν στο στόμα, με τραχανή και
δροσιστική οξύτητα, ισορροπημένη με
τον όγκο του κρασιού, που έχει
επίγευση ευχάριστη, γεμάτη φρεσκάδα.



Το οινοποιείο Acra είναι από τα νεότερα της
Νεμέας (ιδρ. 2021), με στόχο την παραγωγή
οίνων υψηλής ποιότητας από ελληνικές
(κυρίως) και διεθνείς ποικιλίες, προς έκφραση
του terroir της περιοχής και του κάθε
αμπελοτεμαχίου. Εστιάζει, λοιπόν, στην
παραγωγή μονοποικιλιακών οίνων, με μόνο
τις απαραίτητες οινολογικές παρεμβάσεις.

Στο Malbec ταιριάζει το βαρέλι και αυτό
το ροζέ έχει το άγγιγμά του. ♥

Το Acra Malbec είναι ένα ροζέ κρασί
με απαλό χρώμα, που παραπέμπει
σε αυτό των ροζέ της Προβηγκίας.
Παράγεται από την ομώνυμη ποικιλία
αμπέλου (Malbec), μη συνηθισμένη στην
Ελλάδα, με καταγωγή από τη Γαλλία και
χώρα που μεγαλουργεί την Αργεντινή.

Οίνωψ

Απλά Ροζέ 2024

Ποικιλιακός Οίνος

Ξινόμαυρο 50%, Μαυρούδι 30%,
Λημνιώνα 20%

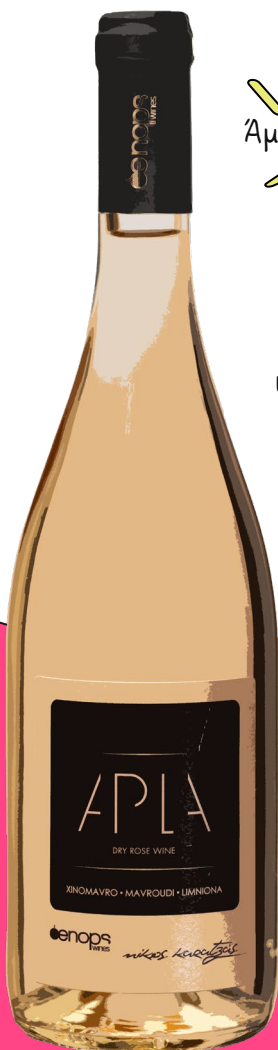
Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Ροζέ ωδή στην
ομορφιά της απλότητας

Ξεχωριστή ζύμωση του σταφυλιού
κάθε αμπελοτεμαχίου, σε τσιμεντένιες
και ανοξείδωτες δεξαμενές

Δύο έως τέσσερις μήνες ωρίμαση
με τις οινολάσπες

Αφιερωμένο στην αξία της
απλότητας, στην ίδια τη ζωή
μας και στη μοναδικότητα του
ελληνικού αμπελώνα, αποτελεί
έναν κομψό και ισορροπημένο
συνδυασμό τριών διάσημων
ελληνικών ποικιλιών, με διακριτικές
νότες φρούτων και φρεσκάδα
που συναρπάζει.





NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

Nico Lazaridi

Château Nico Lazaridi
Ροζέ 2024

ΤΙΓΕ Δράμα

Οίνος ημίξηρος

Merlot 80%,
Cabernet Sauvignon 20%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεσχύλιση και αφαίμαξη

Το πιο φημισμένο brand name της
NICO LAZARIDI είναι τα κρασιά
Château Nico Lazaridi, η ολοκληρωμένη
σειρά των οποίων απαρτίζεται από
λευκό, ροζέ και ερυθρό.

Η κλασική μέθοδος οινοποίησης
του ροζέ αυτού κρασιού βασίζεται
στη χαμηλή θερμοκρασία,
συνεπικουρούμενη από τη μέθοδο
των εξαιρετικών ροζέ κρασιών του
Tavel (Γαλλία), όπου το γλέυκος
παραμένει για μικρό χρονικό
διάστημα μαζί με τα στέμφυλα.
Κατόπιν ακολουθείται λευκή
οινοποίηση σε χαμηλή
θερμοκρασία 12-14°C.



Domaine
Agrovision

ΠΓΕ Χαλκιδική

20' Ροζέ 2024

Cabernet Franc 45%,
Cabernet Sauvignon
25%, Syrah 25%,
Λημνιό 5%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Από 4 ερυθρές ποικιλίες
και μάλιστα εκ των πλέον δυναμικών,
το ροζέ αυτό δεν αστειεύεται!

↪ 20 (Vingt) και Κρασί (Vin)
είναι λέξεις ομόηχες στα γαλλικά!
Τυχαιο; Μαλλον: ίσως, όμως,
και μοιραίο...



Ο αριθμός 20 αφορά τον αριθμό αγροτεμαχίου του Domaine Agrovision και δίνει το όνομά του στο 20 Rosé, ένα κρασί με απαλό ρόδινο χρώμα, αρωματικές νότες από μικρά κόκκινα φρούτα, όπως φράουλα και βύσσινο και στόμα αρμονικό, ευχάριστο και δροσιστικό, με μακρά επίγευση.

Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

Ελληνικός
Οίνος

Mystic Rosé N.V.

☞ "Mystic" Blend
ελληνικών ποικιλιών

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Ξηρό και δροσιστικό αφρώδες ροζέ
από την Αχαΐα, εξαιρετικό για
απεριτίφ και για όλες τις στιγμές
(των εορταστικών μη εξαιρουμένων).

Φρουτώδες το μπουκέτο του, μ' άνθη και
φρούτα κόκκινα. Δροσιστικό στο άγγιγμα,
με μια off-dry αίσθηση να φέρνει την
οξύτητα στα ίσα. Με πλούτο έκδηλο στο
στόμα και απαλό στον αφρισμό, τη χάρη
φλερτάρει, κομψά και στενά. ♥

Το όνομα του Mystic Rosé
προέκυψε από το blend
των των ποικιλιών του,
καθώς παραμένει μυστικό...





SABANIS

DOMAINE

Κτήμα Σαμπάνη

ΠΓΕ Εύβοια

Μαυροκουντούρα
Σαμπάνη 2024

Μαυροκουντούρα 100%

Μέθοδος οينوποίησης:
Κρυσεκχύλιση και αφαίμαξη

Οίνος ημίξηρος! ♥

☀ Το οينوποιείο Σαμπάνη
είναι πολύ κοντά στην Αθήνα!

Το μικρό εκκλησάκι του
Αγίου Ιωάννη στέκεται στην
είσοδο του οينوποιείου και είναι το
σήμα κατατεθέν του.



Ημιορεινοί αμπελώνες που δροσιζονται από τον ευβοϊκό κόλπο δίνουν σταφύλι το οποίο αξιοποιεί το υπερασύγχρονο οينوποιείο του Κτήματος Σαμπάνη στην Αυλίδα. Εκεί παράγεται αυτό το ροζέ, για το οποίο ο οينوποιός επιλέγει την ποικιλία Μαυροκουντούρα. Σε αυτήν την εκδοχή η μαντηλαριά (διότι για αυτήν την ποικιλία πρόκειται) είναι λιγότερο ατίθαση και, όπως φαίνεται στο κρασί αυτό, ιδανική για ροζέ οίνους.

TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM

Château d'Esclans

AOC Côtes de
Provence

Whispering Angel 2024



Cinsault, Grenache, Mourvedre, Rolle, Syrah



Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Το Whispering Angel είναι
ροζέ παγκόσμιας κλάσης, που γεννήθηκε
για να προσφέρει απόλαυση και
ευχαρίστηση. Έχει απαλό χρώμα,
τόσο ευχάριστο, που τραβάει το βλέμμα!

Κρασί αναφοράς για τα ροζέ
Προβηγκίας (και για τα «τύπου»)
και φάρος της τάσης των κρασιών
αυτών παγκοσμίως!

Απολαυστικό με πλήθος
πιάτων, καταναλώνεται από το
μεσημέρι έως τις πρώτες πρωινές ώρες...

Δημιουργήθηκε από τον Sacha Lichine,
μετά την απόκτηση του Château d'Es-
clans, το 2006. Στόχος αυτού του
οραματιστή ήταν να δημιουργήσει τα
μεγαλύτερα ροζέ στον κόσμο. Μάλλον το
κατάφερε, πυροδοτώντας την παγκόσμια
«ροζέ αναγέννηση». Εισήγαγε δε νέες
και καινοτόμες τεχνικές οινοποίησης
στην Προβηγκία, οι οποίες πραγματικά
ανέτρεψαν το στυλ των ροζέ κρασιών που
παράγονται εκεί, ίσως και σε όλον
τον κόσμο.





Κτήμα Ζην Ηδέως

Ποικιλιακός
Όινος

Collectionneuse 2023

Αμάσσι 70%,
Ξινόμαυρο 30%

Μέθοδος οινοποίησης:
Μέθοδος Charmat



Όινος αφρώδης



Κρασί με εκρηκτική ενέργεια
και δροσιστικό χαρακτήρα,
σύντροφος στις καθημερινές και
στις γιορτινές συλλογές ζωής.

Γιατί ποτέ δεν ξέρεις ποια στιγμή
της ζωής σου μπορεί να σου μείνει
αξέχαστη (συλλεκτική).



Το όνομα Collectionneuse (συλλέκτρια)
είναι εμπνευσμένο από τη μαγεία της
συλλογής πολύτιμων στιγμών. Όπως μια
συλλέκτρια αναζητά και συγκεντρώνει
μοναδικά αντικείμενα που αφηγούνται
ιστορίες, έτσι και ο αφρώδης αυτός
όινος έχει δημιουργηθεί για να συνοδεύει
και να αναδεικνύει κάθε «συλλεκτική»
στιγμή, από τις πιο απλές έως τις
πιο ξεχωριστές.



Georgiadis Canteen

Rosa Regina 2024

Ποικιλιακός Οίνος

Μοσχάτο 50%,
Merlot 50%

Μέθοδος οиноποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Οίνος ημίξηρος

Η Rosa Regina = Η Βασίλισσα των
Ρόδων, που βασιλεύει γοητευτικά,
με τη διακεκριμένη φρουτώδη και
λουλουδάτη ιδιοσυγκρασία της.



Γνωρίστε τη Βασίλισσα
των Ρόδων και μπορεί να γίνετε...
υπήκοοί της.

Λαμπερή, σαγηνευτική, αναπαύεται
με χάρη στον τριανταφυλλένιο
θρόνο της και λαχταρά —
αν όχι αξιώνει — το θαυμασμό
όσων τολμούν να τη γευτούν!
Αυτή είναι η Rosa Regina!





Κτήμα Ναουμίδη

Διον Αφρώδης Ροζέ
Ημίξηρος 2023

ΠΟΠ Αμύνταιο

Ξινόμαυρο 100%



Μέθοδος οиноποίησης:
Μέθοδος Charmat

Η ζώνη αμπελοκαλλιέργειας του Αμυνταίου δίνει και αφρώδη κρασιά που μπορούν να φέρουν ένδειξη Προσπετυόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Αμύνταιο) και εκτείνεται στο ομώνυμο οροπέδιο, σε υψόμετρο 570-750 μέτρων. Καταλαμβάνει περίπου 8.500 στρέμματα αμπελώνων και περιβάλλεται από 3 βουνά: Βέρμιο (2067μ), Βίτσι (2128μ), Βόρας (2521μ) και από 4 λίμνες: Βεγορίτιδα, Πετρών, Χειμαδίτιδα, Ζάζαρη.

Αφρώδες Διον ημίξηρο, γιατί λίγη γλύκα η ζωή μας τη χρειάζεται κι αυτή!

Κρασί από τη γη του Ξινόμαυρου, το Αμύνταιο, το DION (Διόνυσος, ο θεός του τρύγου και του κρασιού).





KYP·ΓΙΑΝΝΗ

Κτήμα Κυρ-Γιάννη

ΠΓΕ Μακεδονία

Μπλε Τρακτέρ 2024

Merlot 100%

Μέθοδος οиноποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Ροζέ που τιμά τον
Έλληνα Αμπελουργό!

Virtus et labor
(αρετή και εργασία)

Αφιερωμένο εξαιρετικά στους
Μακεδόνες αμπελουργούς

Δεκαετία του 1970, Γιαννακοχώρι
Νάουσας, όταν ο Θρύλος, πια, του
ελληνικού κρασιού Γιάννης Μπουτάρης
έκανε τις πρώτες φυτεύσεις του
σημερινού αμπελώνα του Κτήματος
Κυρ-Γιάννη. Το μικρό αμπελουργικό
τρακτέρ που χρησιμοποιούσε τότε
ήταν μπλε. Υπάρχει ακόμα και είναι
αυτό που έδωσε το όνομα στο ροζέ
αυτό κρασί, με σεβασμό και γνώση
για την αφοσίωση και τον κόπο που
απαιτεί η δουλειά στο αμπέλι.





Κτήμα Θεοδωρακάκου

Rosé KA 2024

ΠΓΕ Λακωνία

Κυδωνίτσα 60%,
Αγιωργίτικο 40%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

(...) ή απλότης
κατὰ μὲν μουσικὴν ἐν ψυχαῖς
σωφροσύνην, κατὰ δὲ γυμναστικὴν ἐν
σώμασιν ὑγίειαν (Πλάτων, Πολιτεία,
404.e.3-5)



Με ἄλλα λόγια: (...) ἡ ἀπλότητα,
στὴ μουσικὴ (δηλαδή στὴν ψυχὴ)
ἔφερνε τὴ σωφροσύνη, καὶ στὴ
γυμναστικὴ (δηλαδή στὸ σῶμα)
τὴν υγεία.



Ὁ Πλάτωνας σὲ αὐτὸ τὸ χωρίο
συζητᾷ τὴ σημασία τῆς ἀπλότητας
γιά τὴν ψυχὴ καὶ τὸ σῶμα (μουσικὴ καὶ
γυμναστικὴ, ἀντίστοιχα). Ὑποστηρίζει
πὺς ἡ ἀπλότητα καλλιεργεῖ τὴν ἀρετὴ
καὶ τὴν υγεία.



Συχνά, ὅταν τὰ
πράγματα εἶναι ἀπλά, μιλάμε γιὰ τὴν
ομορφιά τῆς ἀπλότητας. Τὸ κρασί
αὐτὸ πήρε τὸ ὄνομα του ἀπὸ τὰ
αρχικὰ τῶν δύο ποικιλιῶν του: Κ ἀπὸ
τὴν Κυδωνίτσα Α ἀπὸ τὸ Αγιωργίτικο·
ἐτσι ἀπλά.



• S E M É L I •
E S T A T E

Κτήμα Σεμέλη

Seméli Delear 2024

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Syrah 60%,
Grenache Rouge 40%

Ποικιλιακός
Όίνος

Ροζέ με απαλό κρυστάλλινο
σομόν χρώμα, πλούσια και δελεαστικά
αρώματα φρούτων της άνοιξης και του
καλοκαιριού και σαγηνευτική γεύση
που οδηγεί σε δροσιστική επίγευση
διάρκειας, συνθέτουν τα οργανοληπτικά
χαρακτηριστικά του.

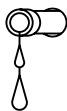


Από σταφύλι αμπελώνων
με μεσοκλίμα που συντελεί στην
ιδανική ωρίμασή του.

«Delear» επί λέξει, αφού δύσκολα
αντιστέκεσαι στον πειρασμό του
ροζέ αυτού οίνου. Τόσο γοητευτικό
είναι, προερχόμενο από σταφύλι
επιλεγμένων αμπελώνων χαμηλής
στρεμματικής απόδοσης, σε
υψόμετρα 400μ για το Syrah και
800μ για το Grenache Rouge.



♥ Μ'αρέσει □



No 30

ZOINOS

zitsa winery est. 1974

Zoinos Winery



Σείριος 2024

ΤΙΓΕ Ήπειρος

Βλάχικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση και αφαίμαξη

Η ανατολή του Σείριου συμπίπτει με
την περίοδο του τρύγου, οπότε πώς
το όνομά του να μην αποτελέσει
έμπνευση για το όνομα ενός κρασιού;



Ο Σείριος είναι το λαμπρότερο άστρο στον
αστερισμό του μεγάλου Κυνός, αλλά και
γενικότερα είναι το λαμπρότερο άστρο που
βλέπουμε στον ουρανό.





NOVUS
Leonidas Nassiopoulos

Novus Winery

Acquarella 2024

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Μοσχοφίλερο 70%,
Ασύρτικο 20%, Syrah 10%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσταλλοποίηση & συνινοποίηση
ερυθρών και λευκών ποικιλιών

Από σταφύλια
σε αμπελώνες μεγάλου υψομέτρου
σε Μαντινεία και Αιγιάλεια.

Από τρεις ποικιλίες αμπέλου
διαφορετικών χρωμάτων, μία λευκή,
το στιβαρό ασύρτικο, την ερυθρωπή
μοσχοφίλερο που επικρατεί και το
κοσμοπολίτικο Syrah, το κρασί αυτό,
εκτός από αρώματα και γεύσεις,
παντρεύει χρώματα. Όπως, π.χ., γίνεται
συνδυάζοντάς τα σε ένα υδατογράφημα
(acquarella). Τι καλύτερο, λοιπόν, από το
να ονομαστεί έτσι;



La Tour Melas



Idylle
d'Achinios 2024

Ποικιλιακός Οίνος

Grenache Noir,
Syrah, Αγιωργίτικο

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Ίσως το ελληνικό ροζέ που
αγαπήθηκε όσο κανένα άλλο
τα τελευταία χρόνια!



Κάθε άλλο παρά προδίδει
την υπόσχεση που δίνει ως ένα
ελληνικό ροζέ αναφοράς.

Λεμονανθοί, λεμόνια και κονφί
εσπεριδοειδών γεμίζουν ευχάριστα την
μύτη. Βελούδινα απαλό και με άκρως
δροσιστικό τελείωμα μυριστικών βοτάνων,
στο στόμα το κρασί αυτό έχει φρουτώδη
οξύτητα και ανάλαφρες τανίνες. Όντας
γοητευτικότατο, καταναλώνεται και σκέτο.



Damaskos George

Οινοποιείο
Δαμάσκιος

ΠΓΕ
Μακεδονία

Αταραξία 2023

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Συνώνυμα της αταραξίας:
γαλήνη και ηρεμία, όπως αυτές
οδηγούν στην ευτυχία!

Αταραξία: Η παντελής έλλειψη
ταραχής, άγχους και στρέψ.

Κρασί από σταφύλι αμπελώνα 80 ετών,
ξηρικό, αυτόριζο και αυτοφυή



«"Δημιουργία" και "αγάπη": δύο από τις λέξεις που αντικατοπτρίζουν τα συναισθήματά μας για τον ελληνικό αμπελώνα», λέει ο οινοποιός Γιώργος Δαμάσκιος και προσθέτει: «έτσι βρήκαμε την Αταραξία μας. Κάθε εσοδεία και μια διαφορετική εμπειρία, ένα παιχνίδι εξερεύνησης, κάθε εσοδεία και μια νέα ποικιλία", κάτι που αποτελεί στόχο, ανάμεσα σε άλλους, για τον οινοποιό.



Κτήμα Μουσών

A.Muse Rosé 2024

ΠΓΕ Στερεά
Ελλάδα

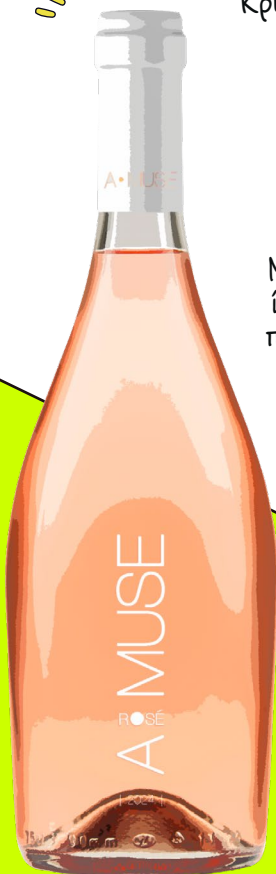
Sauvignon Blanc 80%,
Μούχταρο 20%

↪ Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση και συνοινοποίηση

Ροζέ κρασί ιδανικό για τις πιο
χαλαρές, οπότε και πολύτιμες,
στιγμές της ζωής

Μία Μούσα, αλλά άγνωστο ποιά, είναι
ίσως υπεύθυνη για τη δημιουργία του
παιχνιδιάρικου αυτού ροζέ, κατευθείαν
από την Κοιλιάδα των Μουσών στον
Ελικώνα Βοιωτίας.

Το «A.Muse» γεννήθηκε για να
αποτυπώσει την ιδιότητα του κρασιού
που ονοματίζει να προσφέρει χαρά,
ελαφρότητα και ανεμελιά, όπως ένα
παιχνίδι ανάμεσα σε φίλους ή μια
αυθόρμητη στιγμή απόλαυσης. Παίζει
με το «A Muse» (μια Μούσα) και τη
γαλλική λέξη amuser, που σημαίνει
«διασκεδάζω». Αντικατοπτρίζει, έτσι,
τόσο το χαρακτήρα της έμπνευσης για
τη δημιουργία του, όσο και αυτόν του
κρασιού, που είναι φρέσκος, ζωηρός
και απελευθερωμένος.



στροφιλιιά

A CONCEPT WINERY

Κτήμα Στροφιλιιά

Αγιωργίτικο 100% ♥

Ροζέ Κώνος 2024

ΠΓΕ Πελοπόννησος



↪ Μέθοδος οινοποίησης:
Ολιγόωρη εκχύλιση και ζύμωση
κυρίως σε βαρέλια ακακίας, στα δοσμ
(Ασπρόκαμπος Νεμέας) και παραμονή
σε αυτά για 4 μήνες, περίπου.

Ζύμωση και τετράμηνη
ωρίμαση του μεγαλύτερου
μέρους του σταφυλοχυμού σε
βαρέλια ακακίας

↖ Από σταφύλι ορεινής ↗
αμπελοκαλλιέργειας, στα δοσμ.
του Ασπρόκαμπου Νεμέας ↘

Σύστημα διαμόρφωσης αμπελώνων:
Lygra, για πιο πολλά φύλλα
εκτεθειμένα στον ήλιο

Αντί με αφαίμαξη, μέθοδο οινοποίησης με
την οποία φτιάχνουν πολλοί τα ροζέ
τους, η Στροφιλιιά κάνει... ελάφρυνση,
αλλά στα αμπέλια! Τρυγάει το 1/3
του καρπού των φυτών, το σταφύλι
των οποίων θα οδηγήσει στο ερυθρό
κρασί Μαύρος Κώνος (ΠΟΠ Νεμέα), που
συνεχίζει, έτσι, πιο δυναμικά την ωρίμασή
του και από αυτό το 1/3 του σταφυλιού
φτιάχνεται το ροζέ αυτό κρασί.



MOROPOULOS

Οινοποιείο
Μορόπουλου

Ροζέ
Μορόπουλου 2024

ΠΓΕ Αρκαδία

Μοσχοφίλερο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Κρασί από σταφύλι ορεινών
αμπελώνων



Πρώτη ύλη μοσχοφίλερο,
η ποικιλία με το σκούρο μωβ
καρπό

Ωραίο ροζ χρώμα και τα
αναμενόμενα έντονα, λόγω
μοσχοφίλερου, αρώματα όχι απλώς
δεν τσιγκουνεύονται: τα δίνουν όλα:
όσα μικρά ή ροζ κόκκινα φρούτα,
με ή χωρίς κουκούτσι, μπορούμε να
φανταστούμε, όλο και κάπως θα τα
θυμίσει η μύτη του κρασιού αυτού.
Ανάλογο αρωματικά είναι και το
ατελείωτα ευχάριστο στόμα.



ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ
THEOPETRA ESTATE
ΜΕΤΕΟΡΑ ΡΟΖΕ

BiancoNero Ροζέ 2024

Ποικιλιακός
Οίνος

Οίνος ημίξηρος
& αφρώδης

Μοσχάτο
Αμβούργου 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Μέθοδος Charmat

Ένα αφρώδες ροζέ, που στη
συσκευασία των 200ml έχει
κατακτήσει την ελληνική αγορά!

Ημίξηρο αφρώδες με χαμηλό
αλκοολικό βαθμό από την
ποικιλία μοσχάτο Αμβούργου



Το «ασπρόμαυρο» (αυτό σημαίνει BiancoNero), στη ροζέ εκδοχή του ξεχωρίζει για την ένταση των αρωμάτων του και το φρουτώδη χαρακτήρα του. Διαθέτοντας μια δόση νοσταλγίας σε γεύση και εμφάνιση, προσφέρει πολλές δόσεις ευφορίας, καθώς του ταιριάζει τόσο ο κόσμος της διασκέδασης, όσο και αυτός της γευστικής απόλαυσης.

Château
d'Estoublon

Roseblood 2023

Coteaux Varois en
Provence AOP

Grenache Noir, Syrah,
Cinsault, Semillon, Rolle

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Το Roseblood προσφέρει μια απόδραση στην ενδοχώρα της Προβηγκίας, στην καρδιά του Château d'Estoublon, με τον ήπιο τρόπο ζωής του και την εξαιρετική του τέχνη. Το Roseblood είναι ο καρπός αυτής της ακμάζουσας και γενναιόδωρης φύσης και μας προσκαλεί να εξερευνήσουμε τον Κήπο της Εδέμ του Estoublon.



Ο αμπελώνας, ο οποίος έχει ταξινομηθεί με την Προστατευόμενη Επωνυμία Προέλευσης Les Baux de Provence, βρίσκεται στις νότιες πλαγιές των Alpilles και καλλιεργείται οργανικά εδώ και πάνω από 20 χρόνια. Οι αμπελώνες ευδοκούν σε βαθιά, καλά στραγγιζόμενα εδάφη που είναι χαρακτηριστικά της περιοχής και επωφελούνται από ένα τυπικά μεσογειακό κλίμα. Βορειοδυτικοί άνεμοι φυσούν τακτικά και προστατεύουν τη γη από τις κρύες και βροχερές περιόδους.

Οίνοι Πανούση

Ροζέ Βράχος 2022

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

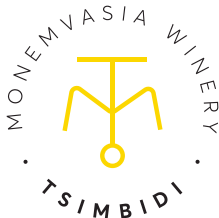
Άραγε να 'ναι 
ο Σκιάθις, ο βράχος που
ονομάτισε έτσι το κρασί;



Στους πρόποδες του όρους Σκιάθις, που φτάνει τα 1778μ. υψόμετρο και αποτελεί φυσικό σύνορο Αργολίδας - Αρκαδίας, βρίσκονται οι αμπελώνες Πανούση, στην Σκοτεινή της ορεινής Αργολίδας, στα 650μ., φυτεμένοι με αγιωργίτικο, Syrah και Merlot. Η ελληνική από αυτές τις ποικιλίες είναι υπεύθυνη για το ροζέ αυτό κρασί.

♥ Μ'αρέσει □

No 40



Οινοποιητική
Μονεμβασιάς

Ποικιλιακός
Οίνος

Πάνθηρ 2024

Αγιωργίτικο 33,3%
Μαυρούδι 33,3%,
Λημνιώνα 33,3%

Το κρασί
είναι
βιολογικό! ♥

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση για το αγιωργίτικο και το
μαυρούδι, κρυσεκχύλιση για τη λημνιώνα

Η ζύμωση έγινε σε ανοξείδωτη δεξαμενή.

Η ωρίμαση έγινε
με batonnage των λεπτών
οινολασπών για 6 μήνες.

Το κρασί Πάνθηρ είναι ένας φόρος τιμής
(homage) στη διονυσιακή εικονογραφία,
καθώς ο πάνθηρας, αυτό το πανέμορφο
ζώο, είναι ένα από τα πιο χαρακτηριστικά
σύμβολα του θεού του κρασιού, του
Διόνυσου και συνοδοιπόρος του, πάντα,
στα ταξίδια και στις γιορτές του. Παρότι το
κρασί είναι ροζέ, ο μαύρος πάνθηρας της
ετικέτας παραπέμπει στην κομψότητά του.

Αγιωργίτικο και μαυρούδι
οινοποιήθηκαν με πρωτόκολλο
λευκής οινοποίησης, ενώ για
τη λημνιώνα εφαρμόστηκε
προζυμωτική εκχύλιση χαμηλής
θερμοκρασίας 5 ωρών.



Οινοποιείο Βруνιώτης

Ίαμα Ροζέ

Βραδιανό 100%

ΠΓΕ Εύβοια

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη



Ο Κώστας Βруνιώτης
ήταν από τους πρώτους που πίστεψαν
στηναναβίωση της ποικιλίας Βραδιανό
και στη διάσωσή της. Κάτι ήξερε!



Ίαμα σημαίνει γιατρικό
(φάρμακο). Είναι στο χέρι του
κάθε ενός να ανακαλύψει σε τι
μπορεί να τον «γιατρέψει» το
Ίαμα Ροζέ. Γιατί μπορεί...

Μονοποικιλιακό ροζέ, το μοναδικό
από την αρχέγονη ερυθρή ποικιλία της
βόρειας Εύβοιας, το Βραδιανό, έχει
ενδιαφέρον όχι μόνο για αυτόν το
λόγο, αλλά και λόγω του ιδιαίτερου
χαρακτήρα τού κρασιού: με ροδί
λαμπρό χρώμα και έντονα αρώματα
κερασιού και φράουλας είναι ένα
σαγηνευτικό ροζέ που μένει αξέχαστο.



Κτήμα Παλυβού

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

La vie en rose 2024

Μοσχοφίλερο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσταλλοποίηση

Όταν η Ευαγγελία Παλυβού επέστρεψε από τη Βουργουνδία, που σπούδασε οινολογία, εμπνευσμένη από το αγαπημένο της τραγούδι, La Vie en Rose της Edith Piaf, θέλησε να εμφιαλώσει τα μοναδικά αρώματα μιας ανοιξιτιάτικης τριανταφυλλένιας ανθοδέσμης.

Όλα τα ρόδα του μοσχοφίλερου
σ' ένα κρασί



Το La vie en rose ήταν το πρώτο κρασί που επιμελήθηκε εξ ολοκλήρου και αποκλειστικά η Ευαγγελία Παλυβού, μία από τις κόρες του οινοποιού Γιώργου Παλυβού (η άλλη είναι η Βασιλική).



MYLONAS WINERY

Mylonas Winery



Concept Rosé 2024

ΠΓΕ Αττική

Μαλαγουζιά 80%,
Μανδηλαριά 20%

Μέθοδος οινοποίησης:
Προζυμωτική εκχύλιση 14h για
όλα τα σταφύλια μαζί

Η προζυμωτική εκχύλιση
δεκατεσσάρων ωρών σε όλα
τα σταφύλια μαζί προσθέτει
μια σύγχρονη πινελιά στο
παραδοσιακό concept.

Το concept, σήμερα, ολοκληρώνει η
τρίμηνη ανάδευση των οινολασπών. ♥

Με όνομα που παραπέμπει
στο concept που βασιζόταν η
οικογένεια Μυλωνά για το ροζέ
κρασί που έφτιαχνε στο παρελθόν:
πρόκειται για τη συνοικοποίηση
σαββατιανού με μανδηλαριά.





Estates Costa
Lazaridi

Αμέθυστος
Ροζέ 2024

ΠΓΕ Δράμα

Cabernet Sauvignon
80%, Merlot 20%

Μέθοδος οινοποίησης:
Προζυμωτική εκχύλιση

♥
Δημιουργήθηκε για πρώτη
φορά το 1992

Όταν το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη αποφάσισε να δημιουργήσει κρασί με το όνομα Αμέθυστος, εμπνευσμένο από τον ημιπολύτιμο λίθο που σύμφωνα με τον μύθο προστατεύει από την μέθη όποιον τον κρατά, δεν φανταζόταν τη μεγάλη επιτυχία που θα ακολουθούσε! Μετά από 30 χρόνια, συνεχίζει να κερδίζει φίλους σε Ελλάδα και εξωτερικό. Το 2024 επανασυστήθηκε με ανανεωμένη εμφάνιση, παραμένοντας πιστός στην ποιότητα που τον καθιέρωσε και τον έκανε τόσο αγαπητό.

Sogrape

Όίνος
Πορτογαλίας

Rosé Mateus
Medium Sweet

Tinta Roriz, Syrah, Baga

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση έκθλιψη

Εξάγεται σε περισσότερες
από 100 χώρες

Ήταν το 1942, όταν ο Fernando Van Zeller Guedes είχε και πραγματοποιήσει μια μοναδική ιδέα: ένα ροζέ κρασί με δυνατή ταυτότητά και ιδιαίτερη γεύση, εμφιαλωμένο σε ένα καινοτόμο και πρωτότυπο μπουκάλι, με σχήμα που θύμιζε στρατιωτικό παγούρι του Α' Παγκόσμιου Πόλεμου. Ο σκοπός ήταν να ξεχωρίζει ανάμεσα στα ψηλά μπουκάλια κρασιού.

Η ετικέτα του, αν και κομψή, ξένισε την Πορτογαλία της εποχής ως εκκεντρική. Το εμβληματικό αυτό μπουκάλι περιείχε ένα απολύτως διαφορετικό σε ύφος ροζέ κρασί: αναζωογονητικά ανάλαφρο, ελαφρώς γλυκό και «petillant» (ευγενικά αφρώδες) και ευκολόπιτο, ήταν ταιριαστό με τους ουρανίσκους των νεότερων γενεών. Τα υπόλοιπα είναι ιστορία, που συνεχίζει, όμως, να έχει τρομερή επιτυχία!



Georgiadis Canteen

Τζούλια Γεωργιάδη
Ροζέ 2024

Syrah 50%,
Ροδίτης 50%



Ποικιλιακός Οίνος

Οίνος ημίγλυκος

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Κρασί-φόρος τιμής της οινοποιίας
Georgiadis Canteen στη Τζούλια
Γεωργιάδη, μια γυναίκα που
ενέπνευσε και εμπνέει την εν λόγω
οινοποιία και τους ανθρώπους της.

Η Τζούλια Γεωργιάδη είναι ένα
πρόσωπο υπαρκτό, σύζυγος του
Γεώργιου Γεωργιάδη, οινοποιοού
δεύτερης γενιάς και μητέρα του
Αντώνη Γεωργιάδη, εμπνευστή και
ιδρυτή της Georgiadis Canteen.
Η ξεχωριστή αυτή γυναίκα αποτέλεσε
και συνεχίζει να αποτελεί έμπνευση για
την ιστορική οινοποιία Γεωργιάδη.



Κτήμα Χατζηγεωργίου

Ποικιλιακός
Οίνος

Λημνία Γη Ροζέ 2024

Λημνιό 75%,
Μοσχάτο Αλεξανδρείας 25%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσοεκχύλιση



Η ποικιλία λημνιό δίνει το χρώμα σε αυτό το ροζέ κρασί. Στη Λήμνο τη λένε και Καλαμπάκι.

Μοσχοβολιά υψηλής
έντασης ακολουθεί το άνοιγμα κάθε
φιάλης αυτού του κρασιού. ♥

Με το πάντρεμα των
δύο τοπικών ποικιλιών της Λήμνου,
του ρωμαλέου λημνιού και του
αριστοκρατικού μοσχάτου
Αλεξανδρείας, γεννιέται το ξεχωριστό
αυτό νεανικό κρασί. Η έμπνευση
για το όνομα του, Λημνία Γη Ροζέ,
προέκυψε από το τριανταφυλλένιο
χρώμα του, που παραπέμπει στην
ανθισμένη ανοιξιάτικη γη της Λήμνου.

Maison St. Aix

Aix Rosé 2024

Coteaux d'Aix-en-
Provence AOP

Grenache Rouge 33,3%,
Syrah 33,3%, Cinsault 33,3%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Ροζέ Προβηγκίας κλασικό, με το
αυθεντικό στυλ του Οίκου του να
αντανακλά το terroir του Κτήματος.

Φέρνει κοντά τους ανθρώπους και 
συνοδεύει τις πολύτιμες στιγμές τους.

Μοιράσου το με την οικογένεια, τους
φίλους και όσους αγαπάς.

Από απεριτίφ μέχρι βραβευμένα εστιατόρια

Λαμπερό ροζ-σομόν στην όψη,
διαθέτει απαλές αποχρώσεις φλούδας
κρεμμυδιού. Ήπιο και φινετσάτο στη
μύτη, μυρίζει άνθη, φρέσκα εσπεριδοειδή
και ροδάκινο, σε φόντο κόκκινων
φρούτων. Φρέσκο στο στόμα, έχει νότες
άγριας φράουλας και βατόμουρου και
αναζωογονητική οξύτητα. Το κρασί
εσοδείας 2024 χαρακτηρίζεται από τη
ζωντάνια του, λόγω οξύτητας, και την
έντονη ορυκτότητα. Έχει πολυπλοκότητα
και έντονη μακρά επίγευση.



CAVINO

VINEYARDS & WINERIES

Cavino

ΠΓΕ Αχαΐα

Deus Rosato NV

Syrah 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση



Οίνος ημίγλυκος
& ημιαφρώδης

Το χρώμα του είναι ερυθρωπό, λαμπερό με έντονα ιώδεις ανταύγειες. Στη μύτη, τα έντονα αρώματα κερασιού, βιολέτας, ρόδων είναι άκρως παιχνιδιάρικα και ευχάριστα. Στο στόμα, ο συνδυασμός της γλυκιάς αίσθησης και της λεπτής πέρλας διοξειδίου του άνθρακα είναι μοναδικός και αριστοτεχνικά ισορροπημένος, ενώ φρουτώδες, όπως είναι, αφήνει μια όμορφη αίσθηση φρεσκάδας.

Από ορεινούς αμπελώνες της Αιγιάλειας, σε υψόμετρο περί τα 800m

Κρασί που, παρότι παραπέμπει στα ιταλικά Moscato d'Asti, παράγεται από Syrah, που εδώ αναλαμβάνει έναν κόντρα ρόλο: ένα ευχάριστο και γεμάτο φρούτο και τσαχπινιά αποτέλεσμα, ημίγλυκου και ημιαφρώδους οίνου. Με αφορμή τη χαλάρωση ή κάποιον εορτασμό, για κατανάλωση σκέτο ή μαζί με ελαφρώς γλυκά επιδόρπια, κυρίως κρεμώδη, από την καθημερινότητα έως όλες τις ειδικές περιστάσεις.



Οινοποιία Αϊδαρίνη

ΠΓΕ Πλαγιές
Πάικου

Si-La-Vie Gris de Noir 2023

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών



Στην ετικέτα, το πνευστό όργανο
Τούμπα παραπέμπει στα ρυθμικά μέρη
που τραγουδάει σε μια ορχήστρα ή μια
μπάντα, δίνοντας ένα στρογγυλό, γήινο,
χαλαρωτικό, πλατύ, αλλά και άκρως
δυναμικό ήχο. Δηλαδή, όλα όσα δίνει
στο κρασί αυτό η πολυδύναμη
ποικιλία Ξινόμαυρο.

Μερικές φορές η
ηχητική ομοιότητα των λέξεων σε
διαφορετικές γλώσσες, μεταφέρει
εντελώς διαφορετικές έννοιες.

Αισιόδοξη παράφραση της πασίγνωστης
γαλλικής έκφρασης «c'est la vie», αλλά
και λογοπαίγνιο, διαβάζοντας το στα
ελληνικά. Η σιλ-λα-βιέ (Si-La-Vie) στα
ελληνικά αναφέρεται στα δομικά στοιχεία
των λέξεων, που αποτελούνται από
σύμφωνα και φωνήεντα. Μια οργανωμένη
φωνητική ακολουθία που, εκτός από τη
διατύπωση του νοήματος, είναι υπεύθυνη
για τη μουσικότητα, την προσωδία, τον
τόνο και τον ρυθμό της ήχησης.

Οινοποιείο Παπαγιαννάκος

ΠΓΕ Αττική

Granatus 2024

Cabernet Sauvignon
80%, Αγιωργίτικο 20%

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

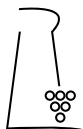
Κρασί χυμώδες,
όπως οι σπόροι του ροδιού!

«Φρούτο του Παραδείσου»
για τους Άραβες το ρόδι, «Κρασί του
Παραδείσου» το Granatus, που
σημαίνει «ρόδι»!

Εμπειρία αποτελεί η επίσκεψη στο
οινοποιείο Παπαγιαννάκου —έτσι κι
αλλιώς—, αλλά την εποχή οινοποίησης
του Granatus, η εμπειρία εμπλουτίζεται
από μια ανείπωτη μοσχοβολιά!



Granatus λεγόταν το ρόδι στα
λατινικά. Το λαμπερό αλλά απαλό ροζ
χρώμα του κρασιού αυτού θυμίζει
το χρώμα του ροδιού, που — είναι
αλήθεια— έχει διάφορες αποχρώσεις.
Τα λεπτά, όμως, αρώματα αυτού του
ροζέ θυμίζουν, σαφώς, ρόδι και εκεί
τα πράγματα είναι πιο συγκεκριμένα,
οπότε ικανά να εμπνεύσουν για το εν
λόγω όνομα.



PALIATSAS
— WINERY —

Οινοποιείο
Παλιάτσας

Mild Rosé 2024

Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών
και λευκών ποικιλιών

Ποικιλιακός
Όινος

Μοσχάτο Σάμου 98%,
Merlot 2%

Στόχος κάθε κρασιού του Οινοποιείου Παλιάτσα είναι η ενεργοποίηση όλων των αισθήσεων και στη συνέχεια η ικανοποίησή τους! Αυτό συμβαίνει και μέσω του Mild Rosé.

Ο Φάρος (πρώην Γεραλίον) είναι ένα όμορφο χωριό της Αυλίδος. Η ασχολία πολλών κατοίκων του είναι κυρίως η αμπελουργία. Το 1988, ξεκινώντας σχεδόν από το μηδέν ο Γιώργος Παλιάτσας και η σύζυγός του Αναστασία Μαραθωνίτη έφτιαξαν εκεί ένα μικρό πατητήρι, για παραγωγή κρασιού προς ιδιοκατανάλωση. Σταδιακά, προέκυψε μια μικρή οινοποιία, στην οποία μπήκε, αργότερα, και ο Χρήστος Παλιάτσας. Σήμερα, το οινοποιείο είναι άρτια εξοπλισμένο και ικανό για παραγωγή μέχρι και 200.000 φιαλών ετησίως. Σε 2.700 φιάλες περίπου ανέρχεται η παραγωγή του κρασιού Mild Rosé.

Ήπιο (Mild) ροζέ λόγω χρώματος (που προέρχεται από σταφύλι της ποικιλίας Merlot), καθώς αρωματικά το μοσχάτο Σάμου είναι, όπως συνήθως, εκρηκτικό!



♥ Μ'αρέσει □

№ 53



ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΣ ΙΕΡΟΠΟΥΛΟΥ
IEROPOULOS FAMILY WINERY

Οικογένεια
Ιεροπούλου

ΠΓΕ Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 100% ↘

Rosé-Saint-Georges 2024

Μέθοδος οينوποίησης:
Μέθοδος Charmat

Το αγιωργίτικο
(Saint-George) αυτού
του ροζέ προέρχεται
από ορεινά αμπέλια στις
πλαγιές Κορινθίας

Οίνος ημίξηρος & βιολογικός

Κρασί με αρωματική λεπτότητα,
εστιάζει σε κεράσια και
πετροκέρασα, ενώ το στόμα του
χαρακτηρίζεται από ψηλή οξύτητα.
Τόσο η εν λόγω λεπτότητα,
όσο και η ψηλή οξύτητά του
εκφράζονται διαπεραστικά
και κάνουν το κρασί εξόχως
αναζωογονητικό.



Κτήμα Χατζημιχάλη



Alfega
Ροζέ 2024

ΠΓΕ Κοιλιάδα
Αταλάντης

Μαλαγουζιά 50%, Syrah
35%, Grenache Rouge 15%

$A(lfa) + \varnothing(mega) = Alfega$ ♥

Μέθοδος οиноποίησης:
Συνοינוποίηση ερυθρών και λευκών
ποικιλιών σε ανοξείδωτες δεξαμενές και
ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία.

«Το Alfega Rosé είναι... το ροζέ μας»,
λένε στο Κτήμα Χατζημιχάλη

Η λέξη «Alfega» προέρχεται από το πρώτο
και το τελευταίο γράμμα της ελληνικής
αλφαβήτου. Εκφράζει τη φιλοσοφία
παραγωγής των κρασιών του Κτήματος
Χατζημιχάλη, δηλαδή από το πρώτο έως
το τελευταίο στάδιο της διαδρομής: τη
καλλιέργεια των δικών τους σταφυλιών,
την οиноποίησή τους, μέχρι και τη διανομή
τού προϊόντος. Στην περίπτωση του
Alfega Rosé ο συνδυασμός Syrah, Gre-
nache Rouge και Μαλαγουζιάς είναι
άκρως αρμονικός και οδηγεί σε ένα
αναζωογονητικό και γευστικό κρασί.





KYP-GIANNH

Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Ακακίες 2024

ΠΟΠ Αμύνταιο

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

👉 Ιδανικό για ροζέ
σε ποτήρι!

Για ατέλειωτα food &
wine pairings...



Στο δρόμο προς Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου, στην ομορφιά του τοπίου πρωταγωνιστούν οι ακακίες. Δεν είναι τυχαίο που ενέπνευσαν για το όνομα του κρασιού αυτού, που παράγεται από επιλεγμένο σταφύλι ξινόμαυρου συνεργαζόμενων παραγωγών της περιοχής. Έχει λαμπερό ροζ-τριανταφυλλί χρώμα, που προδιαθέτει για αρωματική φρεσκάδα και φινετσάτο στόμα, το οποίο βρίθει αρωμάτων ζουμερών κόκκινων φρούτων.

Αμπελώνες Μάρκου

Επιτραπέζιος
Οίνος

Pixie 2024

Αχιωργίτικο 60%,
Μοσχάτο 40%

Οίνος
ημίξηρος

☀
Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών &
συνοινοποίηση ερυθρών ή και
λευκών ποικιλιών
☀

«Pixies», στην αγγλική λαϊκή
παράδοση και στη λογοτεχνία
ονομάζονται τα χαριτωμένα και
περιπαικτικά πνεύματα του δάσους.

↪ Γνωστό Pixie
είναι ο Ruck, από το κλασικό έργο του
Σαίξπηρ «Όνειρο Θερινής Νυκτός».

Το κρασί Pixie είναι ιδανικό για να
δροσίζει καλοκαιρινές νύκτες και να
τις κάνει απολαυστικές, με τα γλυκά
αρώματα καλοκαιρινών φρούτων και
τριαντάφυλλου που διαθέτει. Στην
παλέτα, τα υπολειπόμενα φυσικά
σάκχαρα του χορεύουν περιπαικτικά
με την κοφτερή του οξύτητα και το
καθιστούν ονειρεμένη επιλογή για όλο
το καλοκαίρι και όχι μόνο...





ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Κτήμα Βιβλία Χώρα

Κτήμα Βιβλία Χώρα
Ροζέ 2024



Syrah 100%

ΠΓΕ Παγγαίο

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών
σταφυλιών

Το κρασί είναι
βιολογικό! ♥

Από το πιο δροσερό σημείο του
αμπελώνα της Βιβλίας Χώρας

☀️ Όχι ροζέ της σειράς·
ροζέ από σιρά! ☀️



Το Κτήμα Βιβλία Χώρα Ροζέ παράγεται από τη γαλλική ποικιλία Syrah, που καλλιεργείται με ιδιαίτερη φροντίδα σε σημείο του αμπελώνα του κτήματος που επιλέχθηκε ειδικά και αποκλειστικά για την παραγωγή ροζέ οίνου. Ο φρουτώδης αρωματικός χαρακτήρας, η δροσιστική οξύτητα και η μακρά αρωματική επίγευση είναι τα κύρια χαρακτηριστικά του προφίλ του, που το έχουν καταστήσει περιζήτητο.

Κτήμα
Ρούσσος

ΠΓΕ Κυκλάδες

KR Ροζέ 2024

Μαλαγουζιά 30%, Μαύρο
Αηδάνι 40%, Μονεμβασιά 30%

↘
Το κρασί είναι βιολογικό! ♥

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Μόνο από μαύρο αηδάνι
παλαιότερα, το KR Rosé, παράγεται πια
και από μαλαγουζιά και μονεμβασιά
και αποκτά, έτσι, περισσότερη
πολυπλοκότητα και όγκο.

💡
Η καλλιέργεια του
αμπελώνα γίνεται με το σύστημα
ολοκληρωμένης διαχείρισης. 💡

Το KR Rosé (KR από τα αρχικά του
Ktima Roussos) παράγεται από σταφύλια
που καλλιεργούνται στους ιδιόκτητους
αμπελώνες του Κτήματος Ρούσσος. Ο
συνδυασμός μαλαγουζιάς και μαύρου
αηδανιού δίνει ένα έντονα αρωματικό
αποτέλεσμα, στο οποίο συνδυάζονται
άνθη και φρέσκο κόκκινο φρούτο. Η
προσθήκη μονεμβασιάς δίνει σώμα,
ολοκληρώνοντας το προφίλ του κρασιού.



ΚΕΧΡΗΣ

ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΣΕ ΚΙΝΗΣΗ

Οινοποιείο Κεχρής

Ρόζα 2023

Ρετσίνα Ονομασία
κατά Παράδοση

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Το όνομα Κεχρής υπογράφει για πολλά χρόνια τη ρετσίνα υψηλής ποιότητας!

Η ρετσίνα είναι γένους θηλυκού. Το ίδιο και η Ρόζα, γιατί είναι ρετσίνα ροζέ!

Η απόλυτη ισορροπία ανάμεσα στην παραδοσιακή και στη σύγχρονη ρετσίνα ντυμένη στα ροζ...

Κάποτε οι ροζέ ρετσίνες ήταν πολλές. Σήμερα όχι και η Ρόζα ξεχωρίζει ανάμεσά τους.

Συνδυάζοντας την αγάπη για τις μοναδικές ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα με τη δημιουργική αναζήτηση των διαφορετικών εκφράσεων της ρετσίνας, η Ρόζα είναι το αποτέλεσμα ενός τολμηρού στοιχήματος που κερδίστηκε: ένα σπάνιο κρασί, μια ρετσίνα περασμένη από βαρέλι.





Κτήμα
Αποστολάκη

ΠΓΕ Μαγνησία

Κτήμα Αποστολάκη
Ροζέ 2024

Ξινόμαυρο 50%,
Garnacha Tinta 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση κόκκινων σταφυλιών

Το κρασί είναι βιολογικό! ♥

Η καλλιέργεια των σταφυλιών και η ιδιαίτερη οινοποίησή τους δίνουν έναν λαμπερό ρόδινο οίνο με έντονο φρουτώδες άρωμα που αναδύει γλυκά αρώματα φράουλας και ροδιού. Φρουτώδης γεύση και όμορφα ισορροπημένη με το αλκοόλ οξύτητα, χαρίζουν στο κρασί φρεσκάδα και το οδηγούν σε ευχάριστη και αρωματική επίγευση.



Κτήμα Τέχνη
Οίνου

Pink Bang 2024

ΠΓΕ Δράμα

Touriga
Nacional 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Το κρασί είναι βιολογικό!



Το «Pink Bang» είναι ένα εκρηκτικό ροζέ
κρασί, με αρώματα κόκκινων
φρούτων και ζαχαρωτών.

Λογοπαίγνιο βασισμένο στο «Big Bang» («μεγάλη έκρηξη»), δηλαδή την — από κάποιους αμφιλεγόμενη, πλέον— πιο διαδεδομένη σήμερα κοσμολογική επιστημονική θεωρία για τη γέννηση το σύμπαντος, από μια τόσο υπέρπυκνη και υπέρθερμη κατάσταση που αποτελεί μαθηματική ανωμαλία, κατά την οποία τη στιγμή εκείνη ούτε χρόνος θα υπήρχε ούτε χώρος. Αν και ως όρος χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά περιπαικτικά, το 1950, σε ραδιοφωνική εκπομπή, έμελλε να μείνει στην ιστορία.



ΠΕΤΡΗΣΣΑ

Βουλταν μόν Πηλέας καί Λάγος Άρην Αριστοτέλεις τας Γραμματίας
τα Κένους τας αλ' Ε' Άρην Αριστοτέλεις καί Αλφειάς περιόρους
(Ελλάδα σελίδα 62)

Κτήμα Πετρήεσσα

Cabernet Sauvignon
Πετρήεσσα 2024

ΠΓΕ Εύβοια

Cabernet Sauvignon 100%



Για καλοκαιρινές στιγμές και μεσοχειμακιά πιάτα, ξεχωρίζει για την ευκολία στο ταίριασμα μα φαγητά.

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση
και αφαίμαξη

Παραμένει για δύο μήνες στις λεπτές οινολάσπες του και ωριμάζει ιδανικά.

Το Cabernet Sauvignon επιλέχθηκε γιατί συνδυάζει τη δυναμική της ποικιλίας με φινέτσα και φρουτώδη χαρακτήρα.

Καθαρό, κομψό και αριστοκρατικό

Εξαιρετικά λαμπερό και φωτεινό, έχει ανοιχτό ρόδινο χρώμα. Με ζυερή μύτη που παραπέμπει κυρίως σε κόκκινα φρούτα όπως η φράουλα και το κεράσι, από το ροζέ αυτό δεν λείπει ένα ανεπαίσθητο άγγιγμα μπαχαρικών.

Στο στόμα η οξύτητα ισορροπεί ιδανικά την αλκοόλη, δημιουργώντας αίσθηση φρεσκάδας, όπως και αρμονίας. Το τελείωμα του κρασιού είναι ευχάριστο και φρουτώδες.





ΜΙΚΡΟ
ΚΤΗΜΑ
ΤΙΤΟΥ

Μικρό Κτήμα Τίτου

ΠΓΕ Πλαγιές
Πάικου

Μικρό Κτήμα
Τίτου Ροζέ 2024

Νεγκόσκα 100%

Μεθοδος οينوποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών
σταφυλιών

Save Negoska! ♥

«Νεγκούς» έλεγαν οι Σλάβοι
τη Νάουσα Μακεδονίας!

Λίγα τα ροζέ από την
ποικιλία Νεγκόσκα!

Η καλλιέργεια Νεγκόσκας, της ερυθρής ποικιλίας που συναντάται σχεδόν αποκλειστικά στις πλαγιές του όρους Πάικο στο Κιλκίς, φθίνει συνεχώς τα τελευταία χρόνια. Το Κτήμα Βιβλία Χώρα, στην προσπάθεια ανάδειξης της ποικιλίας αυτής, δημιούργησε στο Μικρό Κτήμα Τίτου ένα μονοποικιλιακό ροζέ κρασί που αναδεικνύει τα χαρακτηριστικά της Νεγκόσκας, αλλά και του αμπελώνα της περιοχής.



TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM

Château d'Esclans

The Pale Rosé By Sacha Lichine 2023

AOC Côtes de Provence

Grenache, Vermentino,
Syrah, Cinsault

Μεθοδος οينوποίησης:
Κρυοεκχύλιση



♥
Τα σταφύλια για την παραγωγή αυτού του ροζέ μαζεύονται νύχτα, για την πρόληψη οξειδωτικών φαινομένων και τη διατήρηση της αρωματικής φρεσκάδας. Σύντομη παραμονή με τις λεπτές οινολάσπες προσδίδει διακριτικά κρεμώδη υφή. Το The Pale προέρχεται από σταφύλι επιλεγμένων αμπελώνων της περιοχής Var. Παράλληλοι στις ακτές της Μεσογείου, επηρεάζονται από τον καθαρό αέρα της θάλασσας της Γαλλικής Ριβιέρας.

Το The Pale πήρε το όνομά του από το απαλό, σχεδόν χλωμό (pale) παλ-ροζ χρώμα του. Κορυφαίο της κατηγορίας του, μπορεί σε κάποιους να θυμίσει ένα, επίσης, κορυφαίο ροκ τραγούδι των '60s (1967), το «A whiter shade of pale», των Procol Harum. Όπως κι αυτό εμπλούτιζε τη ροκ με επιρροές κλασικής μουσικής, και έγινε υπερεπιδραστικό στα κατοπινά χρόνια, έτσι και το The Pale ενσωματώνει τα χαρακτηριστικά ενός αυθεντικού ροζέ-πρότυπο από την Προβηγκία.

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ
THEOPETRA ESTATE
METEORA PGI

Κτήμα Θεόπετρα

Aprilis 2024

Ξινόμαυρο 80%,
Λημνιώννα 20%

Ποικιλιακός
Όινος

Όινος αφρώδης

Μέθοδος οινοποίησης:
Μέθοδος Charmat

Κυκλοφορεί στην
αγορά τον επόμενο Απρίλιο
από την παραγωγή του.

Από σταφύλι
επιλεγμένων αμπελοτοπιών
της Θεσσαλίας



Ο αφρώδης όινος Aprilis
ροζέ προέρχεται από τις ποικιλίες
ξινόμαυρο και λημνιώννα. Η ζύμωση του
είναι αργή, με τη μέθοδο της κλειστής
δεξαμενής, ώστε να διατηρηθούν τα
ποικιλιακά αρώματα των σταφυλιών.
Παραμένει δε με τις οινολάσπες του για
6 μήνες, ώστε να αποκτήσει όγκο και
λιπαρότητα.



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

Nico Lazaridi

Το Μαύρο Πρόβατο
Ροζέ 2024

ΠΓΕ Μακεδονία

Ξινόμαυρο 60%, Syrah 40%

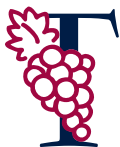
Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση και αφαίμαξη

Μα γίνεται ένα μαύρο πρόβατο να
είναι ροζέ; Αν είναι Nico Lazaridi...

«Το Μαύρο Πρόβατο»: όνομα ♥
εκκεντρικό για ένα προϊόν που
τονίζει τη διαφορετικότητα και την
ιδιαιτερότητα του.

Η ροζέ οινοποίηση για το Μαύρο
Πρόβατο Ροζέ ξεκινά με τον πρώιμο
τρύγο των σταφυλιών των ποικιλιών
του: Ξινόμαυρο και Syrah. Μικρή
είναι χρονικά η παραμονή των
στέμφυλων και του χυμού στο
πιεστήριο, ενώ η αλκοολική ζύμωση
πραγματοποιείται σε ελεγχόμενες
χαμηλές θερμοκρασίες.





Ktima Traianou - Winery

Οινοποιείο Τραϊανού

ΠΓΕ Πλαγιές
Πάικου

Ξινόμαυρο 90%,
Cabernet Sauvignon 10%

Ροζέ Ξινόμαυρο
Τραϊανού 2023

↪ Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Κρασί που μιλά τη γλώσσα του
Ξινόμαυρου, δυναμική και αιχμηρή,
και ψιθυρίζει τις νότες του Caber-
net Sauvignon, σαν σονέτο κάποιου
ρομαντικού ποιητή.

♥
Η οινοποίηση προσεχμένη, σχεδόν
τελετουργική: τα στέμφυλα βιώνουν τη
δροσιά της κρυσεκχύλισης, αφήνοντας
τον χρόνο να ξεκλειδώσει τα πιο
ευγενικά τους αρώματα.

Απ' τις πλαγιές του Πάικου, εκεί όπου η
γη φιλά τον ουρανό και οι αμπελώνες
ανασαίνουν τον άνεμο, γεννιέται ένα ροζέ
με ψυχή και χαρακτήρα. Το χρώμα του
ρόδινο, σαν το πρώτο χάδι της αυγής,
χορεύει στο ποτήρι, παιχνιδίζοντας με τις
αντανακλάσεις του φωτός. Τα αρώματά
του φρουτώδη και γεμάτα ζωντάνια,
ξεδιπλώνονται σαν λουλούδια που
ανοίγουν τα πέταλά τους στο άγγιγμα
του ήλιου.





Κτήμα Μωραΐτη

Damereale 2024

Μέθοδος οиноποίησης:
Κρυοεκχύλιση

ΠΓΕ Κυκλάδες

Αηδάνι Μαύρο 50%,
Μαυράθηρο 40%,
Μονεμβασιά 10%

Οίνος βιολογικός & vegan!

Κρασί που παράγεται από σταφύλι ενός μόνο αμπελιού (single vineyard), που είναι φυτεμένο και με τις τρεις ποικιλίες παραγωγής του. Η έκταση φύτευσής τους διαμορφώνει και το ποσοστό τους στο κρασί.

Το αμπέλι με τα κλήματα για την παραγωγή του κρασιού αυτού βρίσκεται στην περιοχή της Πάρου που οι ντόπιοι αποκαλούσαν παλιά Νταμεράλε. Ίσως από το ιταλικό «d'ammiraglio», δηλαδή «του Ναυάρχου» και μάλλον λόγω του στόλου που οι Ενετοί διατηρούσαν στον κόλπο της Νάουσας. Αυτό έδωσε το όνομά του στο κρασί. Εξ αιτίας του λευκού χρώματος του εδάφους της, η περιοχή αυτή λέγεται σήμερα Άσπρο Βουνί.



ΚΤΗΜΑΤΣΕΛΕΠΟΥ

Κτήμα Τσέλεπου

Αμαλία Ροζέ N.V

ΠΓΕ Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 100%

☺
Οίνος αφρώδης

Μέθοδος οινοποίησης:
Παραδοσιακή μέθοδος, με
δεύτερη ζύμωση στη φιάλη

↪
Αφρώδες κρασί με δεύτερη ζύμωση
στη φιάλη, όπως οι σαμπάνιες

Γιατί το αγιωργίτικο κάνει
ΚΑΙ για αφρώδη!



Αμαλία είναι το όνομα της συζύγου
του οινοποιού Γιάννη Τσέλεπου, ο
οποίος εδώ και χρόνια αξιοποιεί την
ποικιλία αγιωργίτικο και σε οινοποίηση
αφρώδους οίνου και μάλιστα με την
παραδοσιακή μέθοδο της γαλλικής
Καμπανίας. Το εξαιρετικό αυτό
αφρώδες κρασί είναι πια διαχρονικό!



Κτήμα Γκούμα

ΠΓΕ
Ζάκυνθος

Ζέφυρος Ροζέ 2024

Αυγουστιάτης 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη και άμεση πίεση
ερυθρών σταφυλιών

Ο Ζέφυρος, γνωστός και ως
«Πουνέντες», ήταν μεν αδερφός του
Βορέα, σύμφωνα με τη μυθολογία, αλλά
είναι άνεμος απαλός!



Από αυγουστιάτη, ποικιλία που
ταυτίζεται με το καλοκαίρι, το οποίο
το κρασί αυτό δροσίζει.

Ζέφυρος: ένα δροσιστικό καλοκαιρινό
κρασί με ψηλή οξύτητα, που πήρε το
όνομά του από τον ομώνυμο άνεμο,
ο οποίος είναι εξίσου ευχάριστος
και δροσιστικός.



Κτήμα Βογιατζή

Μιας πεταλούδας
τίναγμα 2024

ΠΓΕ
Μακεδονία

Ξινόμαυρο 60%,
Μοσχόμαυρο 30%,
Τσαπουρνάκος 10%

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη και άμεση πίεση
ερυθρών σταφυλιών



Μια πτήση στην ομορφιά του ροζ
χρώματος, του τινάγματος των
αρωμάτων από το ποτήρι και της
κομψότητας στη γεύση

«... για ένα λινό
κυμάτισμα για μια νεφέλη
μιας πεταλούδας τίναγμα το πούπουλο
ενός κύκνου
για ένα πουκάμισο αδειανό,
για μιαν Ελένη....»
Γ. Σεφέρη, «Ελένη»

Πτήση προς την ελευθερία,
την αναγέννηση, τη συνάντηση
με την ομορφιά και τη χαρά ·
αυτά προκαλεί το φτερούγισμα
μιας πεταλούδας.



ESTATE
MANOLESAKIS

Κτήμα
Μανωλεσάκη

Γέννημα
Ψυχής 2024

ΠΓΕ Δράμα

Syrah 60%,
Αγιωργίτικο 40%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

“Οι ψυχές γεννούν!”
Πλάτων (Περί Ψυχής)



Όταν ο Γιώργος Μανωλεσάκης οραματίστηκε, με τη βοήθεια του γιού του Σταύρου, τη δημιουργία του οινοποιείου του, το σταφύλι έγινε κρασί και το κρασί ήθελε όνομα. Μιας και αρχικά ο εξοπλισμός και τα μέσα της εποχής ήταν λιγοστά, αυτό που απαιτήθηκε για τη γέννηση του κρασιού του ήταν, πράγματι, περίσσευμα ψυχής! Έτσι, στον οίνο αυτό δεν θα ταίριαζε καλύτερα άλλο όνομα από το «γέννημα ψυχής» και αυτό του δόθηκε.

Κτήμα Άλφα

Ροζέ SV
"Σκαντζόχοιρος" 2024

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσταλλοποίηση

Το κρασί παραμένει για
3 μήνες στις οινολάσπες του
με περιοδική ανάδευση.

Ροζέ Άλφα-Άλφα-Άλφα!

Η αποβοστρύχωση των σταφυλιών
γίνεται χωρίς θλιπτήριο, η διαλογή
του πραγματοποιείται μέσω
αυστηρής διαλογής και ελαφρύ
σπάσιμο. Εφαρμόζεται προζυμωτική
κρυσταλλοποίηση και αλκοολική ζύμωση
σε διαβαθμισμένες θερμοκρασίες.

ΠΟΤΙ Αμύνταιο

Ξινόμαυρο 100%





KTIMA KISSA

Κτήμα Κίσσα

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Μικρός Δρόμος
Ροζέ 2024

Μοσχοφίλερο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Single Block κρασί, δηλαδή από ένα ειδικά επιλεγμένο κομμάτι του αμπελώνα Κίσσα με μοσχοφίλερο, στα 750ml, με πολύ μεγάλες κλίσεις και πιο φτωχό έδαφος.

♥ Στο block απ' όπου προέρχεται το σταφύλι για αυτό το ροζέ κρασί επιτυγχάνεται καλύτερη ωρίμαση, με περισσότερο χρώμα, δηλαδή ό,τι πρέπει για ροζέ οινοποίηση.



Η περιοχή που βρίσκονται οι αμπελώνες παραγωγής σταφυλιού για αυτό το ροζέ κρασί, εκτός από εξαιρετική αμπελουργική τοποθεσία, αποτέλεσε και κέντρο θρησκειών, με το χτίσιμο του πιο σπάνιου βουδιστικού είδους Στούπας στην Νότια Ευρώπη, την Καλατσάκρα Στούπα. Κατά τον σχεδιασμό των ετικετών Κίσσα, συνυπολογίστηκε πως, για να αποφύγουν τη δυστυχία, ο Βούδας έδωσε στους ανθρώπους οδηγίες γνωστές ως Χιναγιάνα ή Μικρός Δρόμος. Μίας και οι γραμμές των αμπελώνων μοιάζουν με μικρά δρομάκια και το κρασί ευφραίνει καρδιάν (άρα μειώνει την δυστυχία), το ροζέ αυτό, από το ανάλαφρο Μοσχοφίλερο ονομάστηκε Μικρός Δρόμος.

La Tour Melas

Nautilus Drink
Pink 2024

Ποικιλιακός Οίνος

Carignan, Syrah,
Αγιωργίτικο

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Ένα από τα πιο ελαφριά ροζέ
(και δεν αναφερόμαστε μόνο
στο αλκοόλ), αιθέρια αέρινο!

Το πιο σχετικό
με την εκδήλωση Drink Pink
ροζέ, τουλάχιστον λεκτικά

Λεμονάτο, ανθικό, φρουτώδες
και ανοιχτόκαρδο στη μύτη, έχει
στόμα όπου κυριαρχούν τα ανθώδη
αρώματα, προσδίδοντας ένα αέρινο,
πρωτίστως, χαρακτήρα. Καθίσταται,
έτσι, ένα ροζέ με προσωπικότητα,
που — αν και χαμηλών τόνων—
καθορίζει το ευκολόπιοτο και εξόχως
ξεδιψαστικό στυλ του.



♥ Μ'αρέσει □

ASTIR
1932
WINERY
KALAMATA
GREECE

No 76

Astir X Winery

Babel Rosé 2024

ΠΓΕ Πελοπόννησος

Μοσχόμαυρο 75%,
Syrah 25%

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Κάθε φιάλη Babel αφηγείται
μια ιστορία για το πώς οι
διαφορετικές φωνές (οι ποικιλίες,
τα αρώματα, οι εμπειρίες) μπορούν
να συνυπάρξουν και να συνθέσουν
κάτι ξεχωριστό.

Για την Astir X Winery ♥
τα κρασιά Babel είναι φιλοσοφία· μια
οινική γλώσσα που μιλάει σε όλους.

Babel = Η Τέχνη
της Σύνθεσης

Το Babel Rosé είναι πολλά
περισσότερα από απλώς ένα ροζέ
κρασί. Είναι η πολυφωνική έκφραση
εμπειριών της οινοποιίας Astir X
Winery, η οποία συμβολίζει σύγχρονα
την αρμονία μέσα από την αντίθεση.





SCALAREA
CRETE

Scalarea
Estate

ΤΠΕ Κρήτη

Σκαλαρέα Ροζέ 2024

Κοτσιψάλι 50%,
Syrah 50%



Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση και άμεση πίεση
ερυθρών σταφυλιών

Από έναν ονειρικό
αμπελώνα δίπλα στο κέντρο του Ηρακλείου
και ένα οινοποιείο-κόσμημα, στολίδι της
αμπελουργικής ζώνης Αρχάνες

Το Scalarea Ροζέ προέρχεται
από έναν προικισμένο αμπελότοπο και
είναι ένας εξαιρετικός συνδυασμός της
γαλλικής ποικιλίας Syrah με την τοπική
κρητική ποικιλία αμπέλου κοτσιψάλι, που
είναι ικανό να εντυπωσιάσει τους φίλους
των ροζέ κρασιών.

Το Scalarea Estate καλύπτει
έκταση 66 στρεμμάτων και απλώνεται
σε μια πλευρά ενός χαμηλού λόφου
του Ηρακλείου Κρήτης, προστατευμένη
από τους θερμούς νότιους ανέμους
του Λιβυκού Πελάγους. Από το βορά
είναι δε ανοικτό στα ευεργετικά μελέμια
του Κρητικού Πελάγους, που αποτελούν
ευεργετική πηγή δροσιάς για τα αμπέλια.



ΚΥΡ·ΓΙΑΝΝΗ

Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Ακακίες Sparkling 2024

Ξινόμαυρο 100%

ΠΟΠ Αμύνταιο

Μέθοδος οينوποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Οίνος Αφρώδης ♥



Το... «ανήσυχο» και απαστράπτον αδερφάκι του ροζέ κρασιού Ακακίες, ονομάζεται κι αυτό έτσι με αφορμή τις πανέμορφες ακακίες στο δρόμο προς τον Άγιο Παντελεήμονα Αμυνταίου. Ως αφρώδες, όμως, μετά την πρώτη ζύμωσή του σε ανοξειδωτες δεξαμενές, χαμηλές θερμοκρασίες, παραμονή για λίγους μήνες με τις ελαφριές οινολάστες του και ήπια ανάδευση (batonnage) κατά διαστήματα, το κρασί μεταφέρεται για τη δεύτερη ζύμωσή του σε κλειστές δεξαμενές. Εκεί παράγεται το διοξείδιο του άνθρακα που παραμένει εντός του, ενώ ο αλκοολικός τίτλος του φτάνει στο 12%.



NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

Nico Lazaridi

Βαλές Κούπα 2024

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Οίνος ημίξηρος

Ο βαλές ή φάντης είναι ένα τραπουλόχαρτο που, στις παραδοσιακές τράπουλες, απεικονίζει έναν άνδρα με παραδοσιακή αριστοκρατική ενδυμασία, που γενικά σχετίζεται με την Ευρώπη του 16^{ου} ή 17^{ου} αιώνα.

Συγκεκριμένα, ο Βαλές Κούπα συμβολίζει τον ξανθό άντρα-εραστή (ή και φίλο), καθώς η κάρτα αυτή της τράπουλας φανερώνει ερωτική σκέψη.

Η ετικέτα του νέου κρασιού απεικονίζει έναν ιππότη, σύμβολο γενναιότητας και αφοσίωσης, εκφράζοντας τη φιλοσοφία της Nico Lazaridi για την τέχνη του κρασιού.

Ποικιλιακός Οίνος

Αγιωργίτικο 95%,
Grenache Rouge 5%





IDAIA
WINERY

Ιδαία Οινοποιητική

ΠΓΕ Κρήτη

Venerata Rosa 2024



Μοσχάτο Σπίνας 40%, Λιάτικο
30%, Κοτσιφάλι 30%

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη και συνοινοποίηση
ερυθρών και λευκών ποικιλιών



Το όνομα του κρασιού έχει
ιταλικές ρίζες και σημαίνει «θαυμαστό». Τι
καλύτερο λοιπόν από ένα θαυμαστό ροζέ;

Ωστόσο, προκύπτει και από την
περιοχή στην οποία παράγεται και
εμφιάλωνεται, δηλαδή το Βενεράτο
Ηρακλείου Κρήτης.

Ο συνδυασμός ποικιλιών αυτού του
ροζέ είναι μάλλον ασυνήθιστος,
καθώς δεν συναντάται συχνά.

Το μοσχάτο Σπίνας, παρότι
μικρόρωγος κλώνος του
μοσχάτου από την ομώνυμη
κοινότητα στην επαρχία Σελίνου
Χανίων, συναντάται περισσότερο
σε ξηρές παρά σε γλυκές
οινοποιήσεις, παρότι μοσχάτο.





σκίουρος winery

Οινοποιείο
Σκίουρος

Λεπτοί Λαιμοί
Πουλίων Ροζέ 2024

ΠΓΕ Σέρρες

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Syrah 70%,
Cabernet Franc 30%

Το κρασί
είναι βιολογικό! ♥



↪ Με έντονα λαμπερό χρώμα και φρέσκα αρώματα λουλουδιών, κερασιού και ροδιού, το ροζέ αυτό ημίξηρο κρασί έχει στόμα με φρουτώδη αίσθηση, η οποία τονίζεται ευχάριστα από την γλυκύτητα του και τραγανή επίγευση που θυμίζει τριαντάφυλλο.

Με όνομα που, προφανώς, παραπέμπει σε πουλιά της πανέμορφης λίμνης Κερκίνης Σερρών, μιάμιση ώρα από τους αμπελώνες του Οινοποιείου Σκίουρος, το κρασί αυτό αναφέρεται στην κομψότητά των ερωδιών (π.χ. αργυροτσικνιάς, λευκοτσικνιάς, πορφυροτσικνιάς) που συναντώνται εκεί, οι λεπτοί λαιμοί των οποίων τους προσδίδουν περίσσια χάρη και ομορφιά!

ΚΤΗΜΑΤΣΕΛΕΠΟΥ

Κτήμα Τσέλεπου

Gris De Nuit 2024

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

ΠΓΕ Αρκαδία

Μοσχοφίλερο 100%

Κρασί που καταναλώνεται ιδανικά
τους πρώτους 12- 15 μήνες μετά την
κυκλοφορία του!

«Το χρώμα της αλήθειας είναι γκρίζο», είχε
πει ο νομπελίστας Γάλλος συγγραφέας
Αντρέ Ζιντ, υπονοώντας το μη απόλυτο
της αλήθειας (όχι άσπρο ή μαύρο). Ίσως,
όμως, αντί γκρίζο, να έχει, τελικά, το χρώμα
αυτού του πεντανόστιμου ροζέ.

Από το ερυθρωπό Μοσχοφιλερο!

Το σταφύλι παραμένει μια ολόκληρη
νύχτα σε skin contact, για να
πάρει χρώμα και όλα τα αρωματικά
χαρακτηριστικά ώστε να γίνει το
επιθυμητό ροζέ κρασί.

Το «Γκρι της Νύχτας» είναι ένα
κρασί με απαλό χρώμα ρόδων, που
αναδύει αρώματα εσπεριδοειδών,
υπό τις ευωδιαστές νότες
τριαντάφυλλου και γιασεμιού.
Το στόμα του είναι πλούσιο, με
οξύτητα ισορροπημένη με το
αλκοόλ του και μακρά, άκρως
ευχάριστη, επίγευση.





Κτήμα Μέγα Σπήλαιο

ΠΓΕ Αχαΐα

Μέγα Σπήλαιο Ροζέ 2024

Μαλαγουζιά 70%,
Cabernet Franc 30%



Μέθοδος οиноποίησης:
Αφαίμαξη

Η ζωντάνια από το άρωμα
δυόσμου είναι άκρως δροσιστική!

Ευωδιές εσπεριδοειδών
αφυπνίζουν αναπάντεχα!

Μυρίζει έντονα
άγρια φράουλα!

Στυλ
Προβηγκίας

Δροσιστική οξύτητα από τη
μαλαγουζιά και διακριτικές
τανίνες από το Cabernet
Franc αθροίζονται δίνοντας
πολυπλοκότητα και μακρά
φρουτώδη επίγευση.



KOKOTOS ESTATE

Κτήμα Γ. Κοκοτού

Ποικιλιακός
Όίνος



Κλέφτρα Κίσσα

Merlot 80%,
Cabernet Sauvignon 20%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Σε έναν μουσικόφιλο, το όνομα του κρασιού αυτού θυμίζει αμέσως την ομώνυμη όπερα του Τζοακίνο Ροσσίνι, ο οποίος την έγραψε με αφορμή μια άλλη αδικία: αυτή που υπέστη μια υπηρέτρια, η οποία καταδικάστηκε σε θάνατο για την «κλοπή» ενός ασημένιου κουταλιού, καθώς την είχε διαπράξει μία... κλέφτρα κίσσα.



Κρασί που... κλέβει καρδιές!



Kokotos Estate: υποδειγματικά
ζωόφιλοι, εκτός από οινόφιλοι

Το ροζέ του κτήματος, από Merlot και Cabernet Sauvignon, πήρε το όνομά του από το πτηνό Κίσσα. Διότι οι κίσσες τσιμπολογούν με περισσή αναίδεια τα σταφύλια του αμπελώνα του στη Σταμάτα Αττικής και δη ασταμάτητα: και αυτό είναι άδικο!





ΚΤΗΜΑ ΔΕΡΕΣΚΟΥ
ESTATE DERESKOS

Οινοποιία
Δερέσκου

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Chameleon 2024

Merlot 80%,
Μοσχοφίλερο 20%

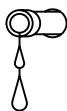
Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση



Πώς έφτασαν οι χαμαιλέοντες στην Πύλο είναι μυστήριο: κατά την αρχαιότητα ως κατοικίδια από τους Ρωμαίους με προέλευση την Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου ή πολύ αργότερα, στα αιγυπτιακά πλοία, κατά τη μάχη του Ναβαρίνου;

Ταιριάζει με τόσο πολλά φαγητά, όσο και ο χαμαιλέοντας με περιβάλλοντα, αλλάζοντας χρώματα!

Ο αφρικανικός χαμαιλέοντας της Πύλου δεν υπάρχει πουθενά αλλού στην Ευρώπη. Είναι ο ζωντανός κρίκος μεταξύ της εκπληκτικής ιστορίας και του απίστευτου πλούτου της φύσης της περιοχής και το ροζέ αυτό κρασί τον τιμά!



ZOINOS

zitsa winery est. 1974

Zoinos Winery

Aurelia 2021

ΠΓΕ Ήπειρος

Όινος Αφρώδης

Βλάχικο-Μπεκάρι 80%,
Ντεμπίνα 20%

Μέθοδος οινοποίησης:
Charmat

Μόνο από γηγενείς ποικιλίες της
Ηπείρου, με τις Βλάχικο και Μπεκάρι
σαφώς λιγότερο διαδεδομένες από
τη Ντεμπίνα, παράγεται αυτό το
αναπάντεχο αφρώδες ροζέ.

Aureus στα λατινικά σημαίνει χρυσός.
Μεταφορικά, όμως, η λέξη παραπέμπει
και σε ό,τι πολύτιμο. Όπως θεωρείται
και αυτό το ροζέ κρασί για τον
υποδειγματικό συνεταιρισμό που το
παράγει, αυτόν της Ζίτσας, ο οποίος
διάλεξε και το όνομα Aurelia για
αυτό. Με όλα αυτά συνάδει, βέβαια,
η απαστράπτουσα ομορφιά των
καλά ενσωματωμένων φυσαλίδων του,
συμπληρώνοντας το παζλ.



Κτήμα Ζην Ηδέως



Ζην Ηδέως Ξινόμαυρο 2023

Ξινόμαυρο 100%

ΠΓΕ Πέλλα

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Απαλό ροζ κρασί με πορτοκαλί ανταύγειες, στη μύτη είναι ελκυστικό και γενναιόδωρο, με δελεαστικά αρώματα κόκκινων φρούτων, όπως φράουλα και κράνα, που δένουν αρμονικά με νότες φύλλων ντομάτας και ίχνη ορυκτότητας, συνεχίζονται στο εκρηκτικό και γεμάτο ενέργεια στόμα και στέκονται πλαι σε τραγανή οξύτητα, όμορφα ισορροπημένη με το αλκοόλ, οδηγώντας σε μακρά και φρουτώδη επίγευση.

Μια παραδοσιακή εκδοχή 
ενός ροζέ από Ξινόμαυρο, στιβαρή,
με δυναμικό χαρακτήρα και έντονη
τυπικότητα.

Απ' το αμπελοτόπι του Λουτρακίου Πέλλας προέρχεται αυτό το Ξινόμαυρο. Μια περιοχή που το χώμα και οι συνθήκες της επιτρέπουν στους καρπούς να αποδώσουν το μέγιστο του φρουτώδους χαρακτήρα και της τυπικότητας της ποικιλίας.





Κτήμα Παυλίδη



Thema Rosé 2024

ΠΓΕ Δράμα

Tempranillo 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

!!! Το μοναδικό ροζέ στην Ελλάδα που αποτελείται 100% από σταφύλια της ποικιλίας Tempranillo. !!!

Όπου το θέμα είναι το ροζέ κρασί, τότε Thema Rosé! ♥

Παράγεται από την ισπανική ποικιλία Tempranillo. Το όνομά της προέρχεται από το ισπανικό temprano, που σημαίνει «νωρίς». Μια αναφορά στο γεγονός ότι η ποικιλία ωριμάζει γρηγορότερα από οποιαδήποτε άλλη ισπανική. Έτσι, η πρόωγη ωρίμασή της την καθιστά ιδανική και για ροζέ, εκτός από ερυθρή, οινοποίηση.



♥ Μ'αρέσει □

Κ Τ Η Μ Α



Μ Ο Υ Σ Ω Ν

No 89

Κτήμα Μουσών

9 Ροζέ 2024



ΠΓΕ Στερεά
Ελλάδα

Syrah 50%,
Μούχταρο 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσταλλοποίηση



Ροζέ που συνδυάζει με τέχνη
τη δημιουργική φλόγα που
χαρακτηρίζει το Κτήμα Μουσών
με την κομψότητα.

♥
Κρασί που εμπνέει τις
αισθήσεις, όπως οι Μούσες
τους καλλιτέχνες!

Το "9" δεν είναι απλώς ένας
αριθμός. Είναι φόρος τιμής στις
Εννέα Μούσες της αρχαίας
ελληνικής μυθολογίας - τις θεότητες
της τέχνης και της έμπνευσης. Αυτές
που έζησαν, κατά το μύθο, στην
Κοιλάδα που φέρει το όνομά τους,
την Κοιλάδα των Μουσών στον
Ελικώνα Βοιωτίας.



LANTIDES

WINERY

Κτήμα Λαντίδη

Ποικιλιακός
Οίνος

Έργο Ροζέ 2024

Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών
και λευκών ποικιλιών

Ζύμωση σε δρύινα
βαρέλια...

Παραμονή σε αμφορέα
μαζί με τα στέμφυλα...

Ωρίμαση σε Concrete Egg
(τσιμεντένια δεξαμενή σχήματος
αυγού)



Το κρασί είναι Έργο· συχνά «Έργο Ζωής». Το δικό μας κρασί είναι το «Έργο Λαντίδη» και συγκεκριμένα, για την περίπτωση του Drink Pink, το Έργο Ροζέ. Η ενέργεια και ο μόχθος μέχρι την ολοκλήρωση του Έργου αυτού, από το αμπέλι μέχρι το μπουκάλι και με σκοπό τη μαγική, σχεδόν, αυτή μεταβολή, είναι μία από τις ομορφότερες διαδρομές που μπορείς να διανύσεις, με αρχικό προορισμό την πρώτη γουλιά κρασιού κάθε νέας εσοδείας.



NICO LAZARIDI
OINOI - WINES

Nico Lazaridi

Evil Eye Rosé 2024

ΠΟΤΙ Αμύνταιο

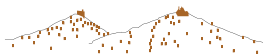
Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση

Το Evil Eye, το πασίγνωστο και παντοδύναμο αυτό φυλαχτό, γίνεται γούρι ομορφιάς και γεύσης.

Η ροζέ οινοποίηση ξεκινά με τον πρώιμο τρύγο του Ξινόμαυρου. Ακολουθεί μικρής διάρκειας παραμονή των στέμφυλων και του χυμού στο πιεστήριο. Η ζύμωση πραγματοποιείται σε ελεγχόμενα χαμηλές θερμοκρασίες, ενώ στη συνέχεια το κρασί ωριμάζει σε ανοξειδωτες δεξαμενές για 5 μήνες, με την παραμονή των φίνων οινολασπών του.





Φωκιανό Ροζέ 2024

Οινοποιείο Ουσύρα

Φωκιανό 100%

ΠΓΕ Κυκλάδες

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση σταφυλιών

Οίνος βιολογικός



Ουσύρα σημαίνει ευτυχία ... και ένα νεαρό ζευγάρι από τη Σκωτία θέλησε να τη ζήσει στη Σύρο. Επέλεξε να παράγει βιολογικά κρασιά από σπάνιες ελληνικές ποικιλίες, αναδεικνύοντας τα χαρακτηριστικά των αμπελώνων τους.

Το Φωκιανό ροζέ πήρε το όνομά του από την ομόνυμη ελληνική τοπική ποικιλία, που καλλιεργείται στη Νάξο. Τα τσαμπιά μεταφέρονται με ψυχώμενα μέσα στη Σύρο όπου και οινοποιούνται, δίνοντας αυτό το φρέσκο, αρωματικό ροζέ κρασί!

Κτήμα Τιμπλαλέξη

Ποικιλιακός
Όινος

Genus 2024

Αγιωργίτικο 80%,
Syrah 20%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση και άμεση
πίεση ερυθρών σταφυλιών

Genus: όνομα κρασιού που παραπέμπει
σε γενεαλογία και σε καταγωγή,
αποτυπώνοντας την ιστορική συνέχεια
της οικογένειας Τιμπλαλέξη στο κρασί. ♥



Η νέα γενιά του Κτήματος Τιμπλαλέξη, η οποία συνεχίζει το όραμα της οικογένειας Τιμπλαλέξη για το αμπέλι και το κρασί, θέλησε να βάλει την υπογραφή της στη δημιουργία ενός νέου μοντέρνου ροζέ κρασιού. Έτσι γεννήθηκε το Genus, που σημαίνει «γένος» και αποτελεί μια Rosé Signature (ροζέ — προφανώς οινική — υπογραφή), από την φύτευση του αμπελώνα των δύο ποικιλιών που ευθύνονται για το ροζέ αυτό κρασί, μέχρι και την οινοποίηση του.



HILANDAR

MOUNT ATHOS WINES

Hilandar Wines

Hilandar Rosé 2024

ΠΓΕ Άγιον Όρος

Merlot 100%

Μέθοδος οينوποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Κρασί διαποτισμένο από την
αέναη μοναστική παράδοση,
που παράγεται, όμως, σε
περιορισμένη ποσότητα.

Από σταφύλι χειρωνακτικού
τρυγητού, με την αγάπη και
την αφοσίωση των μοναχών
της Ιεράς Μονής Χιλανδαρίου.

Χρειάζεται χρόνος για να δημιουργηθεί
αυτό το εξαιρετικό ροζέ κρασί, από
σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελία
που χρονολογούνται από το 1198,
δηλαδή το έτος ίδρυσης της Ιεράς Μονής
Χιλανδαρίου στο Άγιον Όρος.





Estates Costa
Lazaridi

Domaine Costa
Lazaridi Rosé 2024

ΤΠΓΕ Δράμα



Ανοιχτόχρωμο σομόν με
ροζ ανταύγειες



Merlot 60%, Αγιωργίτικο
20%, Grenache 20%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Με αρώματα
φράουλας και λευκόσαρκου
κερασιού, νότες μπαχαρικών και
φλούδας λεμονιού

Από τρεις διαφορετικές ποικιλίες
των ιδιοκτητών αμπελώνων του
Κτήματος στην Αδριανή Δράμας.
Το εμβληματικό Domaine Costa
Lazaridi Rosé έχει κομψό και
φινετσάτο χαρακτήρα που κλέβει
τις εντυπώσεις τόσο σε εμφάνιση
όσο και σε γεύση! Δεν είναι
τυχαίο που είναι ένα από τα
δημοφιλέστερα κρασιά
του Κτήματος.



Οινοποιείο Στραταριδάκη

ΠΓΕ Κρήτη

Vera Rosa 2024



Merlot 50%,
Μοσχάτο Σπίνας 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση και αφαίμαξη



♥ Για να δοθεί όψη και χρώμα στην αγάπη που έχει συνδέσει άρρηκτα το μοσχάτο Σπίνας με την κρητική γη, η αρωματική αυτή ποικιλία αμπέλου συνδυάζεται με το βελούδινο και φινετσάτο Merlot.

Vera Rosa σημαίνει αληθινό τριαντάφυλλο. Έμπνευση για το όνομα αυτό, για το εν λόγω ροζέ κρασί, ήταν τα αρώματα και η βελούδινη αίσθηση του τριαντάφυλλου, καθώς το κρασί αυτό και ιδιαίτερα αρωματικό είναι και βελούδινη υφή έχει στο στόμα. Παραμένει, όμως, δροσιστικό και ζωηρό, όπως ένα φρέσκο τριαντάφυλλο.



KARADIMOS WINERY

Οινοποιείο Καραδήμου

Χείλια Σταφύλια 2024

Ξινόμαυρο 100%

ΠΓΕ Οπούντια Λοκρίδα

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση



Παρότι το Ξινόμαυρο στη Λοκρίδα είναι μακριά από τα πάτρια εδάφη του, το ροζέ αυτό είναι τυπικό για την εν λόγω ποικιλία: απαλό στη γεύση, με πολύ καλή ισοροπία οξύτητας - σακχάρων και μακρά επίγευση ζουμερών κόκκινων φρούτων.

Ροζέ με χαρακτηριστική έκφραση της ποικιλίας Ξινόμαυρο, μία από τις ιδανικές για κρασιά αυτού του χρώματος.

Το κρασί αυτό θα μπορούσε να λέγεται και «Αγριάδες» (ή — γιατί όχι; — «Ροζέ Αγριάδες», που τρόπον τινά κάνει και... αντίφαση). Αφού το ροζέ Χείλια Σταφύλια παράγεται από σταφύλι που προέρχεται από αμπελοτόπι ΙΙ στρεμμάτων στη Λοκρίδα, σε υψόμετρο 400μ με το όνομα Αγριάδες.

Botter

Prosecco Brilla
Rosé 2024

Οίνος αφρώδης

Prosecco DOC

Glera 85%,
Pinot Nero 15%

Μέθοδος οινοποίησης:
Μέθοδος Charmat



Άλλοι μετράνε θερμίδες. 
Άλλοι likes. Εμείς μετράμε... "φυσαλίδες".
Κάθε γουλιά Brilla, είναι μια υπενθύμιση
πως η απόλαυση δεν μπορεί να
περιγραφεί – απλά τη βιώνεις!



Brilla! Κάθε μέρα μας αξίζει λίγο... λάμψη.
Brilla! Όπως διαμάντια
Brilla! Το trend της Ιταλικής Dolce Vita

Diamonds are a girl's best friend,
τραγουδούσε η Μέριλιν, αλλά αν ζούσε
σήμερα, θα είχε κι μία Brilla στην τσάντα
της – για παν ενδεχόμενο.

Η βενετσιάνικη οινοποιία Botter, με
εμπειρία πάνω από έναν αιώνα, ξέρει
κάτι βασικό: Η πολυτέλεια δεν είναι θέμα
τιμής. Είναι στάση ζωής.

Και το Brilla δεν είναι απλώς ένα
ροζέ Prosecco. Είναι μια αστραφτερή
απάντηση σε ό,τι σε πιέζει, μια γιορτή
χωρίς λόγο, ένα "cheers" στους
ανθρώπους που δεν περιμένουν το
Σάββατο για να περάσουν καλά.

Γιατί ό,τι λάμπει, πίνεται.

♥ Μ'αρέσει □



MONTES®
PRIDE IN WINEMAKING

No 99

Viña Montes

Colchagua Valley

Syrah 85%,
Grenache 15%

Cherub 2023

Μέθοδος οινοποίησης:
Εκχύλιση για 12 ώρες



Η Colchagua είναι μια από τις πιο αναγνωρισμένες περιοχές παραγωγής κρασιού της Χιλής, όπου η Viña Montes πρωτοστάτησε στην οινοπαραγωγή. Βρίσκεται στην κεντρική περιοχή της χώρας και φιλοξενεί αμπελώνες σε δύο εξαιρετικές για την αμπελοκαλλιέργεια περιοχές: Apalta και Marchigüe.

Στην Marchigüe, κοντά στον Ειρηνικό ωκεανό, τα ερυθρά σταφύλια ωριμάζουν υπό την επιρροή πιο δροσερών θερμοκρασιών, δίνοντας σε αυτό το ροζέ κρασί έξοχη φρεσκάδα και συναρπαστική ζωντάνια. 

Το Cherub της Viña Montes είναι ένα ροζέ κρασί από Syrah, με κρυστάλλινο απαλό ροζ χρώμα. Ξηρό, σαγηνευτικό και κομψό, με αφοπλιστική φρεσκάδα και οξύτητα. Προέρχεται από το κτήμα στο El Arcángel, που βρίσκεται στην κοιλάδα Marchigüe της περιοχής Colchagua στη Χιλή.



Οινοποιείο
Σωτηρίου

Αρμυρίκι 2024

Ποικιλιακός
Οίνος

Μοσχάτο
Μαύρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Ένα ροζέ με όνομα
που θυμίζει καλοκαίρι.



Το Αλμυρίκι (Αρμυρίκι), που επιστημονικά λέγεται *Tamarix tetrandra*, είναι ένα φυτό, γνωστό για την ευκολία της καλλιέργειάς του. Το συναντάμε συχνά στην ακροθαλασσιά, να χαρίζει σκιά, καθώς επιζητά τον ήλιο. Πρόκειται για φυλλοβόλο θάμνο, που μπορεί να φτάσει σε μέγεθος και αυτό ενός μικρού δέντρου, με ιδιαίτερου σχήματος πράσινα φύλλα και ροζ ανθάκια. Αυτά, ακριβώς, ενέπνευσαν για το όνομα του ροζέ αυτού κρασιού.

Οινοποιείο Κεχρής

Γένεσις Ροζέ 2024

Ξινόμαυρο 85%,
Gewürztraminer 15%

ΠΓΕ Μακεδονία

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη



Φωτεινό σομόν στο μάτι, με ώριμη φράουλα, κεράσι και ροδοπέταλα στη μύτη, έχει δροσιστική οξύτητα, που ισορροπεί αρμονικά με τη διακριτική γλυκύτητά του, στο καλοδομημένο και βελούδινο στόμα, στο οποίο μένει παρατεταμένα ένα αρωματικό τελείωμα.

♥
Δυναμικό και εθιστικό

Συνδυάζοντας τη ζωντανότητα και τη λεπτότητα του ξινόμαυρου με το έντονα αρωματικό Gewürztraminer, το Γένεσις Ροζέ αποτελεί ένα σύγχρονο ροζέ για ολοκληρωμένη αρωματική και γευστική εμπειρία, που θες να απολαμβάνεις κάθε μέρα.



• S E M É L I •
E S T A T E

Κτήμα Σεμέλη

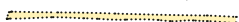


Ορεινός Ήλιος Ροζέ 2024

ΠΓΕ Κορινθία

Αγιωργίτικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσταλλοποίηση



Ροζέ με αρώματα κόκκινων και εξωτικών φρούτων, παράλληλα με ευγενική φυτικότητα, που έχει στόμα πλούσιο και δροσιστικό, λόγω της εντυπωσιακής φρεσκάδας του.



Στην ετικέτα «βλέπουμε» τον ήχο που διαχέεται στο ορεινό τοπίο της Νεμέας!

Το Ορεινός Ήλιος Ροζέ είναι ένα γαστρονομικό κρασί με ζωντάνια, από αγιωργίτικο επιλεγμένων ορεινών αμπελώνων σε υψόμετρο άνω των 600μ., που χαίρονται, πραγματικά, τον ορεινό ήλιο που λάμπει σε αυτούς. Στα μεσοκλίμα των εν λόγω περιοχών η ωρίμαση είναι αργή και το σταφύλι διατηρεί πλούσιο αρωματικό δυναμικό και ψηλή οξύτητα.



Οινοποιείο Δαμάσκιος

Δαμάσκιος Ροζέ 2024

ΠΓΕ Μακεδονία

♥
Οίνος ημίξηρος!

Ξινόμαυρο 80%,
Cabernet Sauvignon 20%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση



! / / /
Ένα κρασί με φιλοσοφική διάσταση,
που δεν απευθύνεται μόνο στις
αισθήσεις, αλλά και στη σκέψη.

Η λέξη «Δαμάσκιος», στα κρασιά που τη φέρουν στο όνομά τους, δεν αφορά, απλώς, την αποτύπωση ενός επώνυμου. Πρόκειται για μια συνειδητή αναφορά στην οικογένεια Δαμάσκου: μια οικογένεια που αγκάλιασε τη διαφορετικότητα, εμβάθυνε στην αγάπη για το κρασί και άφησε πίσω της μια σπουδαία κληρονομιά στο αμπέλι και τον οίνο. Όπως οι άνθρωποι της εν λόγω οικογένειας, έτσι και το κρασί Δαμάσκιος Ροζέ είναι αποτέλεσμα αφοσίωσης στην ποιότητα και στην αναζήτηση της τελειότητας.

♥ Μ'αρέσει ☐

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

№ 104



Κτήμα
Γεροβασιλείου

Ξινόμαυρο Ροζέ
Γεροβασιλείου 2024

ΠΓΕ Θεσσαλονίκη

Ξινόμαυρο 100%



Το κρασί
είναι βιολογικό!

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών
σταφυλιών



Για πρώτη φορά
κυκλοφόρησε στην αγορά το 2018.

Είναι ένα ροζέ που άρχισε πολύ,
γιατί βγήκε έπειτα από πολυτελείς
πειραματισμούς.

Παράγεται από την ελληνική ποικιλία
ξινόμαυρο, μια χαρισματική αλλά και
απαιτητική στην καλλιέργεια ποικιλία
της Μακεδονίας, που εγκλιματίστηκε
ιδανικά στο μεσοκλίμα της Επτανόμης.





ESTATE
MANOLESAKIS

Κτήμα
Μανωλεσάκη

Αναστασία 2024

Ποικιλιακός
Όινος

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Cabernet Sauvignon
80%, Μοσχόμαυρο 20%

Όινος ημίγλυκος

Ένα πολυδιάστατο ροζέ

Την έμπνευση στον Σταύρο Μανωλεσάκη, δεύτερη γενιά του ομώνυμου οινοποιείου, όταν έφαχνε για το όνομα του κρασιού αυτού την έδωσε η μικρή κόρη του, η Αναστασία. Έτσι, το εν λόγω ροζέ έγινε συνονόματό της. Την αποτυπώνει, άλλωστε, ιδανικά, έτσι παιχνιδιάρικο που είναι.





Κτήμα Ναουμίδα

ΠΟΤΙ Αμύνταιο

Dion Αφρώδες Ροζέ
2023

Ξινόμαυρο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Μέθοδος Charmat

Το αφρώδες Dion
στην ξηρή εκδοχή του

Η ζώνη των κρασιών ΠΟΤΙ Αμύνταιο έχει μακρά παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια. Τα ευρήματα της περιοχής και η πατροπαράδοτη λατρεία του Θεού Διονύσου, στην αρχαιότητα και του Αγίου Τρύφωνα, στα χριστιανικά χρόνια, επιβεβαιώνουν τη σχέση του αμπελιού και του κρασιού με το Αμύνταιο. Ανασκαφές στην περιοχή έδειξαν ότι η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή μετράει τουλάχιστον 2.700 χρόνια ιστορίας.

Κρασί με όνομα εμπνευσμένο από τον Διόνυσο (Dion), τον Θεό του κρασιού.





ESTATE
PAPAIOANNOU
BIO

Κτήμα Παπαϊωάννου

ΠΓΕ Κορινθία

Ροζέ Αγιωργίτικο
Παπαϊωάννου 2024

Όινος βιολογικός

Αγιωργίτικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Ροζέ γαστρονομίας

Ροζέ πρεβευτής του
αγιωργίτικου & και κλασικό
ελληνικό ροζέ



Για το Κτήμα Παπαϊωάννου η υγιεινή είναι σύμφυτη με την ποιότητα και η φιλοσοφία της βιολογικής καλλιέργειας που ακολουθεί εδράζεται, ακριβώς, πάνω σε αυτήν την ιδέα! Το Ροζέ Αγιωργίτικο Παπαϊωάννου παράγεται, λοιπόν, από σταφύλια ιδιόκτητων αμπελώνων βιολογικής καλλιέργειας και έχει έντονα ποικιλιακό χαρακτήρα.

Κτήμα Χατζηγεωργίου

Polina

Λημνιό 40%, Μοσχάτο
Αλεξανδρείας 60%

Επιτραπέζιος
Όινος

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση



☀ «Το κρασί δεν διαφέρει πολύ από τους ανθρώπους». Αυτό πιστεύουν στη Λημνία Γη και έδωσαν το εύχο όνομα Polina σε αυτό το ροζέ τους.

Polina είναι το όνομα της κόρης του Πέτρου Χατζηγεωργίου, οινοποιού και δημιουργού της Λημνίας Γης.

Πάντα και παντού, καταναλώνεται με την ίδια ευχαρίστηση! ♥

Το Polina είναι ένα ημίγλυκο ροζέ από μοσχάτο Αλεξανδρείας και λημνιό, που συνδυάζει απόλυτα το θηλυκό στοιχείο με το δυναμισμό, όπως ακριβώς και η Polina από την οποία πήρε το όνομά του.

Κτήμα Χατζημιχάλη

ΠΓΕ Οπούντια
Λοκρίδα

Πολυποίκιλο Ροζέ Κτήμα
Χατζημιχάλη 2024



Sauvignon Blanc 20%,
Merlot 20%, Ροδίτης, 20%,
Syrah 20%, Grenache Rouge 20%

Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών και λευκών
ποικιλιών σε ελεγχόμενες χαμηλές
θερμοκρασίες.

Ευχάριστος και δροσιστικός οίνος, με
ελάχιστα υπολειπόμενα σάκχαρα

Πολυποίκιλο, όνομα και πράμα!

Στο Πολυποίκιλο Ροζέ Κτήμα Χατζημιχάλη, από συγκεκριμένους ιδιόκτητους αμπελώνες του Κτήματος στην Οπούντια Λοκρίδα, επικρατούν τα κόκκινα φρούτα, όπως κόκκινο κεράσι και φράουλα, σε μια μύτη που εμπλουτίζεται από νέστες διαφόρων γλυκών μυρωδικών και ίχνη βοτάνων. Το έντονα φρουτώδες στόμα θυμίζει βύσινο, ρόδι και τσιχλόφουσα και έχει οξύτητα που ισορροπεί με το μέτριο σώμα του, οδηγώντας σε ένα απολαυστικό τελείωμα.

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ
THEOPETRA ESTATE
METEORA PGI

Κτήμα Θεόπετρα

ΠΓΕ
Θεσσαλία

Piroga Ροζέ 2024

Μοσχάτο Αμβούργου
50%, Syrah 30%,
Merlot 20%

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Από σταφύλια επιλεγμένων
αμπελοτοπίων της Θεσσαλίας
με χαμηλές αποδόσεις

Η Piroga παράγεται από τις ποικιλίες
μοσχάτο Αμβούργου, Syrah και Merlot,
τα σταφύλια των οποίων προέρχονται
από φυτά που καλλιεργούνται σε επικλινή
εδάφη, με τη μέθοδο της ολοκληρωμένης
διαχείρισης. Το μεσοκλίμα στην περιοχή
τους είναι ηπειρωτικό, με βαρείς υγρούς
χειμώνες και ηλιόλουστα, θερμά και
ξηρά καλοκαίρια. Τα εδάφη τους είναι
αμμοαργιλώδη και ασβεστοχιστολιθικά,
εξασφαλίζοντας σταφύλια με υψηλή
συγκέντρωση ουσιών.



Georgiadis Canteen



Μαρμαρωμένος
Βασιλιάς 2024

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Ασύρτικο 50%, Μαύρο
Καλαβρυτινό 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Μεγάλο μυστήριο παρέμεινε για
πάνω από 1000 χρόνια το νόημα της
επιγραφής που φέρει η ετικέτα του
κρασιού αυτού, παρμένο από τον
λεγόμενο τάφο του Μαρμαρωμένου
Βασιλιά, στον ναό των Αγίων
Αποστόλων στην Κωνσταντινούπολη.
Την αποκρυπτογράφησε το 1440 ο
Γεννάδιος Σχολάριος, μετέπειτα πρώτος
Πατριάρχης μετά την άλωση της Πόλης
της Ορθοδοξίας.

Ένας συναρπαστικός βυζαντινός
θρύλος που γοητεύει εδώ και σχεδόν 6
αιώνες ενέπνευσε για τη σειρά κρασιών
Μαρμαρωμένος Βασιλιάς. Ο θρύλος
λέει ότι όταν η Κωνσταντινούπολη
καταλήφθηκε από τους Οθωμανούς
(1453), ο τελευταίος Αυτοκράτορας,
Κωνσταντίνος Παλαιολόγος, χάθηκε
μυστηριωδώς, καθώς όταν περικυκλώθηκε
από Τούρκους, ένας άγγελος τον άρπαξε,
τον μαρμάρωσε και τον έκρυψε σε μια
σπηλιά, να περιμένει το πλήρωμα του
χρόνου, όταν ο άγγελος του επιστρέψει
τη ζωή και το σπαθί του, για να ανακτήσει
την Αυτοκρατορία από τους κατακτητές.





Κτήμα Παλυβού

Βυσσινόκηπος 2024

↪ Αγιοργίτικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Κατά την οινοποίηση του το οινοποιείο γεμίζει μεθυστικά αρώματα κερασιού και φράουλας.

♥
Με την πρώτη γουλιά
μεταφέρεσαι νοητά σε έναν
κήπο με βύσσιννα.

Ο Βυσσινόκηπος είναι ένα ροζέ που αναδεικνύει υπέροχα τα χαρακτηριστικά του Αγιοργίτικου, κυρίως αυτά των κόκκινων φρούτων. Κατά την οινοποίησή του, το οινοποιείο γεμίζει μεθυστικά αρώματα βύσσινου, κερασιού και φράουλας.

ΠΓΕ Πελοπόννησος

Ροζέ από τα
πιο σκουρόχρωμα
που κυκλοφορούν



Οινοποιείο Αλεξάκη

Ποικιλιακός Οίνος

Syrah Rosé
Ιππόκαμπος 2024

Syrah 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Εκρηκτικά αρώματα φρούτων + πλούσια
γεύση = μοναδικός χαρακτήρας ξινόμαυρου,
με ισορροπία ανάμεσα στη φρεσκάδα και
στην πολυπλοκότητα

Απολαύστε το στους 3-7°C ♥



Μύτη γεμάτη φρέσκια φράουλα, κεράσι,
φύλλα ντομάτας και λευκό πιπέρι
καθιστούν, το Αλεξάκης Syrah Rosé
ένα εξαιρετικά γαστρονομικό κρασί. Η
μέθοδος παραγωγής saignée το άφησε
με μια εκρηκτική μύτη και μεταξένιο σώμα.
Υποστηρίζεται υπέροχα με γενναιόδωρη
οξύτητα που οδηγεί σε πιπεράτο και
μακρό τελείωμα.

TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM

Château
d'Esclans

AOC Côtes de
Provence

The Beach by
Whispering Angel 2023

Grenache, Cinsault,
Syrah

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Η πολύχρωμη και παιχνιδιάρικη
ετικέτα του έχει χαρακτηριστεί
«σχεδόν τόσο υπέροχη όσο και το
ίδιο το ροζέ».

Εκφραστικό, με έντονη αρωματική
φρεσκάδα, έχει στόμα με διακριτικά
φρουτώδεις νότες.

Το The Beach (by Whispering Angel)
θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως
το κρασί που ορίζει την έναρξη του
καλοκαιριού ταξιδιού των ροζέ. Ο
συνδυασμός των ποικιλιών καθιστά το
αυθεντικό αυτό ροζέ Προβηγκίας να
μοιάζει ως η παιχνιδιάρικη, μοντέρνα και
ενεργητική εκδοχή του διάσημου
Whispering Angel.



ΕΟΣ Σάμου

Επιτραπέζιος
Όινος

ΒαβελΌινος Ροζέ 2024

Αυγουσιάτης 60%, Φωκιανό
30%, Μοσχάτο Άσπρο 10%

Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών και
λευκών ποικιλιών

Το ροζέ αυτό είναι άκρως δροσιστικό,
με σύνθετη και γοητευτική μύτη, όπου
πρωταγωνιστούν ευωδιές αγριοκέρασων
και λεμοναυθών και πλούσιο στόμα, όπου
επικρατούν νότες πρῳίμων καλοκαιρινών
φρούτων και πράσινου λεμονιού.

Η γλώσσα τού κρασιού ενώνει τον κόσμο,
ό,τι κι αν μιλάει. Αυτό είναι το μήνυμα που
αποτυπώνεται γλαφυρά στον «ανθρῳπino»
πύργο της ετικέτας τού ΒαβελΌινος Ροζέ.

Με όνομα που σηματοδοτεί
την ένωση των διαφορετικών
πολιτισμών μέσω μίας κοινής
γλώσσας, αυτής του κρασιού, οι
οινολόγοι του ΕΟΣ Σάμου θέλησαν
να δημιουργήσουν ένα κρασί ευρείας
αποδοχής. Ένα κρασί που να «αρέσει
σε όλους», να είναι αρωματικό όσο
χρειάζεται, γλυκό και ξηρό όσο
πρέπει, με ισορροπία στη γεύση και
αρμονία στην επίγευση.



Οινοποιείο Βруνιώτης

Sparky..ing or Sparkling?

Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών και
λευκών ποικιλιών

ΤΙΓΕ Εύβοια

Μονεμβασιά 90%,
Μαυροκουντούρα 10%

Οίνος ημίξηρος
& ημιαφρώδης

Κάνε το όπως ο
Sparky, ο σκύλος-μασκότ του
Οινοποιείου Βруνιώτη: Ανέμελα!

Πολλοί οι λόγοι
για μια επίσκεψη στο Οινοποιείο Βруνιώτη,
στα Γιάλτρα Β. Εύβοιας: ένας
bonus-λόγος είναι η υπέροχη θέα του!



Sparky είναι ο... Σπίθας!
Όχι, δεν εννοούμε τον έφηβο με
την άγνοια φόβου και απόλυτα
αφοσιωμένο φίλο του Γιώργου
Θαλάσση ή αλλιώς «Μικρός Ήφως».
Στην περίπτωση μας εννοούμε τον
πανέμορφο σκύλο-μασκότ του
Οινοποιείου Βруνιώτη, τον Sparky.
Η ανέμελη και... «σκυλίσια» ζωή του
ενέπνευσε για τη δημιουργία αυτού
του κρασιού για νέους και για όσους
αισθάνονται νέοι!



Gaiá Wines

ΤΙΓΕ
Πελοπόννησος

Γαία S Ροζέ

Αγιωργίτικο, Syrah

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση



Το S από το Synergy δηλώνει την αχαστή συνέργεια των δύο ποικιλιών αμπέλου αυτού του ροζέ: αγιωργίτικο και Syrah.

Οι λέξεις της αγγλικής γλώσσας που αρχίζουν από «S» υπολογίζονται ανάμεσα σε 30.000 με 36.000 (β' έκδοση του πιο έγκριτου και πλήρους λεξικού της αγγλικής γλώσσας, Oxford English Dictionary - OED, με περίπου 301.000 κύρια λήμματα και συνολικά περισσότερες από 610.000 μορφές λέξεων). Από όλες αυτές τις λέξεις, τη λέξη Synergy, αφορά το S αυτού του ροζέ κρασιού.





HATZIDAKIS
SANTORINI

Οινοποιείο
Χατζηδάκη

Rosette 2024

Μανδηλαριά 100%

ΠΓΕ Κυκλάδες

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Εκτός από χρώμα ροζ
τριαντάφυλλου, ανάμεσα σε άλλα
αρώματα, έχει και αυτά πολλών
ακόμα λουλουδιών

Όταν η συχνά δύστροπη,
στυφή, ίσως και στεγνή μανδηλαριά
γίνεται «αρνάκι», παίρνοντας
ροζ χρώμα

Το όνομα «Rosette» είναι
εμπνευσμένο από τη ροζέτα, δηλαδή
το έμβλημα σε σχήμα ρόδου που
συναντάται σε παράσημα, ως
διακοσμητικό. Αναζητώντας όνομα
για το ροζέ κρασί της, η οικογένεια
Χατζηδάκη εμπνεύσθηκε από το
χαρακτηριστικό τριανταφυλλί χρώμα
του και κατέληξε στο «Rosette»,
καθώς παραπέμπει σε αυτό των
ροζ τριαντάφυλλων.



Κτήμα Ζην Ηδέως

Ποικιλιακός Οίνος

Suffragette 2023

Αμάσσι 70%,
Ξινόμαυρο 30%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Το Suffragette βασίζεται στη σύμπραξη των αντίθετων και, ταυτόχρονα, αλληλοσυμπληρούμενων δυνάμεων, όντας κρασί με πλούσιο αρωματικό προφίλ, ένταση και φρέσκια, αρμονική δομή που κερδίζει τον ουρανίσκο με την αυθεντικότητά του.

Οι Συφραζέτες (Suffragettes) ήταν μέλη γυναικείων οργανώσεων που στα τέλη του 19^{ου} και στις αρχές του 20^{ου} αιώνα έδωσαν μάχες για το δικαίωμα ψήφου των γυναικών, ιδίως στην Αγγλία. Το όνομα αναφέρεται κυρίως στη Βρετανική Ένωση Κοινωνικής και Πολιτικής των Γυναικών (WSPU), που ίδρυσε το 1903 η Έμελιν Πανκχέρστ.

Έμπνευση για το όνομα Suffragette αποτέλεσε ο χαρακτήρας του ίδιου του κρασιού, με έντονη προσωπικότητα και δυναμισμό, αλλά και εκλεπτυσμένη εκφραστικότητα. Εμπνευσμένο από το κίνημα των Σουφραζετών, το χαρμάνι ξινόμαυρο-αμάσσι εκφράζει τη δύναμη του πρώτου μέσα από την ευγένεια του δεύτερου, ως άθροισμα λεπτότητας και πολυπλοκότητας.



DOMAINE SKOURAS
EST 1986

Domaine Skouras

Peplo 2024

ΠΓΕ Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 33,3%, Syrah
33,3%, Μαυροφίλερο 33,3%



Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση, άμεση πίεση
ερυθρών σταφυλιών

Τρεις ποικιλίες,
τρεις διαφορετικοί τρόποι
οινοποίησης, ένα όνομα: «Πέπλο»

♥
Το Syrah, η δεύτερη ποικιλία, ωριμάζει στις
οινολάσπες της σε ανοξείδωτη δεξαμενή.
Το αγιωργίτικο, που είναι η τρίτη ποικιλία,
οινοποιείται σε βαρέλια ακακίας!

Η ευφύια πίσω από τον περίπλοκο αυτό
συνδυασμό φέρει το όνομα «Σκούρας»!

Οι φλούδες του Μαυροφίλερου,
προκειμένου να εμβαπτίζονται στο
κρασί, τοποθετούνται σε τουλιπάνι —
το «Πέπλο» — μέσα στους αμφορείς.
Στη συνέχεια, η μάζα πιέζεται με
το χέρι, ώστε να γίνει εκχύλιση
χρώματος και αρωμάτων.

Κτήμα Τέχνη
Οίνου

ΠΓΕ Δράμα

Τέχνη Αλυπίας
Ροζέ 2024

Syrah 100%

Το κρασί
είναι βιολογικό! ♥

Μέθοδος οينوποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Σύμφωνα με έναν αρχαίο μύθο, ο
θεός Δίονυσος χάρισε το κρασί στους
ανθρώπους ώστε να λησμονούν τη
λύπη τους. «Τέχνη Αλυπίας», λοιπόν,
είναι η τέχνη που αφαιρεί τη λύπη!

Στο κρασί είναι η αλήθεια,
η αλήθεια είναι ευτυχία και
η ευτυχία αλυπία!

Τέχνης Αλυπίας ροζέ για ευεξία,
ευδιαθεσία, καλοκεφιά και ευθυμία,
για κέφι, διάθεση, μέχρι και ιλαρότητα,
γιατί όχι και φαιδρότητα, αλλά
σαφώς αλεγροσύνη, αλεγράδα,
αλεγγάρισμα: στην καθαρεύουσα
τερψιθυμία, ευφροσύνη, ευωχία
κι ευφορία, λαϊκιστί μεράκια ή
μεράκλωμα και σίγουρα ζωντάνια,
μπρίο, ενθουσιασμός και, αν
το θέλουμε σε σύγχρονη λαλιά,
ανέβασμα ή φάση cool, ελληνιστί!





Οινοποιία Ψαρούλη

Ποικιλιακός
Οίνος

Syrah Ψαρούλη 2024

Syrah 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Με εκχύλιση 6-12 ωρών, το ροζέ αυτό
κρασί αποκτά πορφυρό χρώμα και έντονα
αρώματα φρούτων και μπαχαρικών. Στο
στόμα διακρίνεται για την ωραία δομή του
και τις εκλεπτυσμένες τανίνες του.

☀️ Ένα κρασί αυθεντικό,
που αποτυπώνει τον πολιτισμό
και τη φύση της περιοχής
παραγωγής του. ☀️

Η Οινοποιία Ψαρούλη με υπερηφάνεια
παρουσιάζει το Syrah Ψαρούλη,
καρπό μιας ευλογημένης γης και
προσεκτικής καλλιέργειας στον
πυθμένα μιας αρχαίας λίμνης. Ο
τρύγος γίνεται τις πρώτες πρωινές
ώρες, διασφαλίζοντας τη φρεσκάδα
και τον χαρακτήρα του σταφυλιού.



La Tour Melas

La Tour Melas

Silphium 2024

Φωκιανό, Άσπρο
Ποταμίσι, Αθήρι

Ποικιλιακός
Όινος

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση



Τόσο πολύτιμο
ήταν το Σίλφιο στην αρχαία
Ρώμη που το αποτύπωναν
σε νομίσματα!

Σίλφιο(ν) ονομαζόταν το
διασημότερο και πλέον φημισμένο
βότανο της αρχαιότητας, το οποίο
ευδοκίμωσε στη βόρεια Αφρική.
Ξεχωριστή χρήση είχε σε ιατρική,
φαρμακευτική, αρωματοποιία,
καθώς και στη μαγειρική. Η μοίρα
του, όμως, ήταν τραγική, καθώς
η υπερκαλλιέργεια και η ραγδαία
αστική ανάπτυξη κατέστρεψαν το
εύθραυστο οικοσύστημα του και
το φυτό χάθηκε.

Το Σίλφιο αποτέλεσε πηγή έμπνευσης
για τη δημιουργία αυτού του
ιδιαίτερου και σπάνιου ροζέ κρασιού
και, βέβαια, ονοματοδότη του.





σκιουρος winery

Οινοποιείο
Σκίουρος

ΠΓΕ Μακεδονία

Άγριες Φράουλες 2024

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Ξινόμαυρο 100%

«Άγριες Φράουλες» είναι, βέβαια, και ο τίτλος μιας κλασικής σουηδικής δραματικής ταινίας του 1957, του Ίνγκμαρ Μπέργκμαν. Κέρδισε Χρυσή Άρκτο καλύτερης ταινίας στο 8^ο Διεθνές Φεστιβάλ Κινηματογράφου του Βερολίνου και θεωρείται η καλύτερη και πιο συγκινητική ταινία του κορυφαίου αυτού σκηνοθέτη.

Ένα ιδιαίτερο ροζέ κρασί, που το όνομά του αποτυπώνει τέλεια τα αρώματα από άγριες φράουλες, τα οποία αναδύονται ευθύς μόλις ανοίξεις το μπουκάλι. ♥

Το οινοποιείο Σκίουρος δίνει μια εξαιρετική ροζέ αποτύπωση του Ξινόμαυρου, που για μια ακόμα φορά αποδεικνύεται ο βασιλιάς των ποικιλιών αμπέλου της βόρειας Ελλάδας.

Το φυτό άγριες φράουλες γνωστό και ως αγριοφράουλα, συναντάται αυτοφυές σε ορεινές, δασώδεις περιοχές. Ο καρπός που δίνει είναι μικρές και πολύ εύγεστες φράουλες.



ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ

Στη λίμνη του Πολυφύτου

Κτήμα Βογιατζή

Τσαπουρνάκος Ροζέ
Βογιατζή 2024

ΠΓΕ Βελβεντό

Οίνος βιολογικός ♥

Τσαπουρνάκος 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Η ετικέτα αναφέρεται στο παραμύθι όπου
το φιλί μια πριγκίπισσας μεταμορφώνει το
βάτραχο σε πρίγκιπα.

Το «φιλί» του Κτήματος Βογιατζή στον
τσαπουρνάκο αναζητά επιστροφή,
δηλαδή ένα «φιλί» από τον καταναλωτή,
που θα επιλέξει το ροζέ αυτό ώστε να
μεταμορφωθεί σε... απόλαυση.

Ροζέ περασμένο από βαρέλι.

Τσαπουρνάκος λέγεται η
σκουρόχρωμη ποικιλία αμπέλου
από την οποία παράγεται το ροζέ
αυτό κρασί. Βρέθηκε στο Βελβεντό
Κοζάνης τη δεκαετία του 2000 και
το Κτήμα την καλλιέργησε. Test DNA
στον ΟΙΒ (Γαλλία) απέδειξε πως
πρόκειται για κλώνο της γαλλικής
ποικιλίας Cabernet Franc.





NICO LAZARIDI

OINOI - WINES

Nico Lazaridi

Ποικιλιακός
Οίνος

Solitaire Rosé

Grenache Rouge 85%,
Syrah 15%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση

Solitaire σημαίνει «μονόπετρο»!

Λόγω του CO²,
η πίεση στο αφρώδες κρασί
εντός φιάλης είναι 5 bar.



Τα μονόπετρα έχουν, όπως και να το κάνουμε, μοναδικότητα, τόσο όσον αφορά το συμβολισμό τους, όσο και ως κοσμήματα, που είναι συνήθως πολύτιμα! Το ίδιο και το κρασί αυτό, που προς χάριν της μοναδικότητάς του ονομάστηκε έτσι, έχει μοναδικότητα, που αναδεικνύεται ακόμα και από την ετικέτα του. Οι χρωματισμοί της θυμίζουν τις ανταύγειες του διαμαντιού, της κατεξοχήν πέτρας των μονόπετρων δαχτυλιδιών.

Αμπελώνες Μάρκου

Euphoria 2024

Αγιωργίτικο ♥
60%, Syrah 25%,
Ασύρτικο 15%

Ποικιλιακός Οίνος

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών
και συνοινοποίηση ερυθρών και
λευκών ποικιλιών

Όνομα που παραπέμπει στην κατάσταση
ευφορίας που περιέρχεται ο ανθρώπινος
εγκέφαλος όταν δοκιμάζεις το κρασί αυτό.

↪ Κρασί που χαργαλάει
τις αισθήσεις και το νου, καθώς
αφήνεσαι στην ολοκληρωμένη
εμπειρία που προσφέρει.



Τα αρώματα που
αντιλαμβάνεσαι στη μύτη δοκιμάζοντας
το Euphoria, όπως φράουλας, κερασιού
και μέντας, μεταφράζονται στην
αντίληψη του εγκεφάλου ως «γλυκά».
Όταν, όμως, το κρασί φτάσει στο
στόμα αντιλαμβάνεσαι πως πρόκειται
για ένα καθόλα ξηρό κρασί. Το στόμα
του είναι λιπαρό, έχει ορυκτώδη
χαρακτήρα, νότες γλυκόριζας και
συναρπαστικά ζωντανή οξύτητα.

TRINITY WINES

OMNE BONUM TRIUM

Château de Berne

The Ultimate
Provence 2024

AOC Côtes de
Provence

Cinsault 30%, Grenache
noir 30%, Syrah 30%,
Rolle 10%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Καρπός τεχνογνωσίας και επιλογής
των καλύτερων χυμών του πιεστηρίου,
ακολουθούμενων από σταθεροποίηση
της οινολάσσης για εμπλουτισμό των
αρωμάτων μύτης και στόματος.

Το όνομα του The Ultimate Provance,
δηλώνει πως είναι ΤΟ απόλυτο κρασί
Προβηγκίας. Πράγματι, θεωρείται η
επιτομή ενός αποφασιστικά σύγχρονου
ροζέ από αυτή την περιοχή της Γαλλίας.

Η οινοποίηση των σταφυλιών
δίνει το ντελικάτο, ζωηρό, αν και απαλό,
χρώμα αυτού του ροζέ, που εναλλάσσει
τις χαλκινες με τις ασημένιες ανταύγειες.

Αρωματική συμφωνία σε μύτη και στόμα:
φρούτα (σμέουρο Προβηγκίας,
σαγκουίνι, πίτα με μούρα), λουλουδιένιες
πινελιές (φρέσκια βιολέτα, γεράνι) και
πικάντικες νότες, οι τελευταίες κυρίως
από τις ποικιλίες Syrah και Rolle
(Vermentino).





• S E M É L I •
E S T A T E

Κτήμα Σεμέλη

Seméli LOW 2023

Ποικιλιακός
Όίνος

Merlot 60%,
Grenache Rouge 40%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Το Seméli LOW είναι
το πρώτο μερικώς αποαλκοολωμένο κρασί
που παράγεται στην Ελλάδα!

Για τη μερική αποαλκοόλωση του
χρησιμοποιείται τεχνολογία μεμβρανών, με
απόλυτο σεβασμό στα αρώματα και στη
γεύση του κρασιού.

«Λιγότερο αλκοόλ, λιγότερες θερμίδες.
Περισσότερος χώρος για να απολαμβάνεις
αυθεντικά. Το Seméli LOW είναι ο σύγχρονος
τρόπος να λες “ναι” στη γεύση και στο ευ
ζην ταυτόχρονα.»



Πλούσια αρώματα φρέσκων
κόκκινων φρούτων και βιολέτας και
νότες καραμέλας δίνουν τη σκυτάλη
στο απαλό και νόστιμο στόμα
αυτού του ευκολόπιστου κρασιού,
με αρμονικό τελείωμα, στο οποίο
επικρατούν χαρακτηριστικές νότες
passion fruit.

♥ Μ'αρέσει ☐



No 130

Κτήμα Μωραΐτη

Rosé d'Aidani 2024

Μέθοδος οينوποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Όνως βιολογικός & vegan!

Αξιοποιεί σε ροζέ μια σπάνια
ποικιλία αμπέλου της Πάρου που
αναβίωσε το Κτήμα Μωραΐτη!

Το αμπελοτόπι που
καλλιεργείται το σταφύλι
παραγωγής του λέγεται Αμπελάς;
Τυχάιο;

Ροζέ 100% από την
ποικιλία μαύρο αηδάνι δεν
παράγεται άλλο. Αυτό είναι
το μοναδικό!

ΠΓΕ Κυκλάδες

Αηδάνι Μαύρο 100%





MANOUSAKIS WINERY

Οινοποιία
Μανουσάκη



Nostos Pink 2023

ΠΓΕ Χανιά

Ρωμέικο 55%,
Grenache Rouge 35%,
Syrah 10%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Οι ποικιλίες οινοποιούνται
ξεχωριστά. ♥

Νόστος σημαίνει επαναπατρισμός.
Αφορά αυτόν της οινοποιού Αλεξάνδρας
Μανουσάκη, όταν πριν από χρόνια
ανέλαβε το ομώνυμο οινοποιείο
στα Χανιά, ερχόμενη από τις ΗΠΑ.
Μεταφορικά, θα μπορούσε να αφορά και
τον... «επαναπατρισμό» του ρωμείου
στην οινοποίηση, που ευτυχώς, εκτός
αυτού του οινοποιείου επιχειρούν
σταδιακά και άλλα κρητικά οινοποιεία.

Μόνο και μόνο που το ρωμέικο,
αυτή η παραδοσιακά
ενδιαφέρουσα, αλλά παραμελημένη,
κρητική ποικιλία αποτελεί
περισσότερο από το μισό στο
χαρμάνι του Nostos Pink, το κρασί
αυτό αξίζει!





KYP·ΓΙΑΝΝΗ

Κτήμα Κυρ-Γιάννη

L'esprit du Lac 2024

Ξινόμαυρο 100%

ΠΟΠ Αμύνταιο

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Από κλήματα σε φτωχά
αμμώδη εδάφη στα βόθρμ.

Γαστρονομικό ροζέ κρασί

Αέρινα σομόν...

... Ξινομαυρίσια δυναμικό ♥



Όνομα ρομαντικό (Το πνεύμα της λίμνης), αλλά και δηλωτικό καταγωγής: από τη γειτονιά των λιμνών σε ένα πλάτωμα του Αμυνταίου. Εκεί που το υδάτινο στοιχείο βρίσκεται σε απόλυτη αρμονία με τους ορεινούς όγκους, παλαιά και νέα κλήματα ξινόμαυρου καλλιεργούνται από ντόπιους αμπελουργούς και δίνουν το σταφύλι για να γίνει αυτό το κρασί.



Οικογένεια Γεώργα

Piperato 2023

Μανδηλάρι 80%,
Grenache Rouge 20%

Επιτραπέζιος
Όινος

Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση ερυθρών ποικιλιών,
άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών και
παραδοσιακή μέθοδος, με δεύτερη
ζύμωση στη φιάλη

Το Πιπεράτο είναι ένα τραχανό
και μεστό ροζέ με προβακατόρικη
φυσαλίδα. Το ελληνικότατο (και με
τα... τσαρούχια) μανδηλάρι Μεσογείων
αρραβωνιάζεται την κομφή γαλλιδούλα
Grenache Rouge σε ένα απείραχτο ροζέ
με γεμάτο στόμα, κατάλληλο για πολλές
και διάφορες περιστάσεις!

Η Οικογένεια Γεώργα, που εδώ και χρόνια
πρωτοστατεί συνειδητά στα κρασιά ήπιας
οινοποίησης, πολύ πριν γίνουν μόδα,
για να περιγράψει τη φυσική φυσαλίδα
φρεσκοζυμωμένων κρασιών προτιμά τον
όρο «Ancestral», αντί του νεοεισαγόμενου
«Petillant Naturel» (Pet-Nat).

«Πιπεράτο» έλεγαν στις
παλιές αθηναϊκές ταβέρνες το
φρέσκο κρασί που, με το ελάχιστο
ανθρακικό του, προερχόμενο
από φρεσκοανοιγμένα βαρέλια,
«πιπτερίζε» ελαφρώς στο στόμα.





ΚΤΗΜΑ ΔΡΥΟΠΗ

Κτήμα Δρυόπη

Δρυόπη Ροζέ 2024

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Αγιοργίτικο 100%

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση



Σύμφωνα με την ελληνική μυθολογία, η Δρυόπη ήταν κόρη του βασιλιά Δρύοπα. Συνδέεται με την ίδρυση της Άμφισσας, καθώς από τη συνεύρεση της με τον Θεό Απόλλωνα, ο οποίος την ερωτεύθηκε όταν οι νύμφες Αμαδρυάδες τη δίδασκαν χορούς και τραγούδια αρεστά στους θεούς ξεγελώντας την, γεννήθηκε ο Άμφισσος που ίδρυσε την εν λόγω πόλη.

Η εύνοια και η φιλία των Αμαδρυάδων προς τη Δρυόπη ήταν τόσο που τελικά την πήραν για πάντα μαζί τους σε ένα μέρος που άξαφνα φύτρωσε υπερμεγέθους λεύκα και μια πηγή ξεκίνησε να αναλίζει. Με άλλα λόγια, το Δρυόπη Ροζέ θα μπορούσε να αναγάγει σε μία από τις πολλές «ροζ» ιστορίες των μύθων της αρχαίας Ελλάδας.

Οινοποιία
Παρπαρούση

Petite Fleur 2024

ΠΓΕ Αχαΐα

Μέθοδος οινοποίησης:
Εκχύλιση για 12 ώρες

Σιδερίτης 100%

♥
Το κρασί είναι
βιολογικό!



Όταν η μελωδία Petite Fleur (μικρό λουλούδι) απέκτησε στίχους και έγινε τραγούδι, αυτοί παρομοιάζαν με μικρό λουλούδι τις αναμνήσεις που κρατάμε στην καρδιά μας για πάντα. Αυτή η θέση αξίζει και στον Θανάση Παρπαρούση, ενός πρωτεργάτη της αναγέννησης του ελληνικού κρασιού, το έργο του οποίου συνεχίζουν επάξια τα παιδιά του.

Πολλά χρόνια πριν, το 1974, ο Θανάσης Παρπαρούσης, ιδρυτής της ομώνυμης οινοποιίας, βάφτισε το ροζέ αυτό κρασί δανειζόμενος το όνομα Petite Fleur από την αγαπημένη του μελωδία, το πασίγνωστο και αισθαντικό κομμάτι Petite Fleur του κλαρινετίστα, σαξοφωνίστα και συνθέτη της τζαζ Sidney Bechet (Σίντεϊ Μπεσε), που έγραψε 22 χρόνια πριν πρωτοβγεί το εν λόγω κρασί, το 1952.

ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ
THEOPETRA ESTATE
METEORA PGI

Κτήμα Θεόπετρα

ΠΓΕ Μετέωρα

Ροζέ Ξινόμαυρο
Θεόπετρα 2023

Ξινόμαυρο 100%



Μέθοδος οινοποίησης:
Προζυμωτική εκχύλιση των
σταφυλιών για 4 ώρες και αφαίμαξη

Από σταφύλι του αμπελιού
Πλάτανος, σε πλαγιά
με κλίση 5-10%



Κοντά στους βράχους των Μετεώρων και σε υψόμετρο 230μ. είναι το αμπελοτόπι απ' όπου προέρχεται το σταφύλι του κρασιού αυτού. Το έδαφος είναι αμμοαργιλώδες και το υπέδαφος σχιστόλιθος. Οι χαμηλές αποδόσεις του φτάνουν τα 600 κιλά ανά στρέμμα και ο τρύγος για την εσοδεία 2023 έγινε μόλις τη 2η εβδομάδα του Σεπτεμβρίου, ώστε να διατηρηθούν τα χαρακτηριστικά πρωιμότητας, αυτά που ταιριάζουν σε ένα ροζέ κρασί.

High altitude vineyards

Κτήμα Πυργάκη

Ποικιλιακός
Οίνος

Roze Grapes 2024

Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυοεκχύλιση

Αγιωργίτικο 60%,
Syrah 40%

Οίνος ημίγλυκος ♥



Με οινοποιείο και ιδιόκτητους
αμπελώνες έκτασης 120 στρεμμάτων στο
δήμο Σικυωνύων, στο δημοτικό διαμέρισμα
Ασπροκάμπου, ένα από τα 17 της ζώνης
Προστατευομένης Ονομασίας Προέλευσης
Νεμέα και πατρίδα του αγιωργίτικου, το Κτήμα
Πυργάκη εκμεταλλεύεται το μοναδικό για την
παραγωγή οίνων περιβάλλον που δημιουργούν
το οροπέδιο της λίμνης Στυμφαλίας και ο
ορεινός όγκος της Ζήριας.

Ροζέ από σταφύλι
αμπελώνων μεγάλου υψομέτρου.

Τι κι αν φτιάχνεται από ερυθρά,
Roze Grapes σημαίνει ροζέ
σταφύλια, γιατί ο Κωνσταντίνος
Πυργάκης μετουσιώνει τον
καρπό του αγιωργίτικου και του
Syrah σε ένα απολαυστικό ροζέ
κρασί, με υπέροχη γλυκύτητα,
που ισορροπεί την οξύτητα των
σταφυλιών ορεινών αμπελώνων.



NESTOR

ΠΟΙΟΤΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Nestor Wines

Φιλέρι Ροζέ
Νέστωρ 2024

ΠΓΕ
Τριφυλία



Μέθοδος οινοποίησης:
Κρυσεκχύλιση

Φιλέρι 100%



Η ποικιλία Φιλέρι, ίσως η μοναδική
γηγενής ποικιλία του αμπελώνα
της Μεσσηνίας, δημιουργεί οίνους
με κύρια χαρακτηριστικά το φινό
και πολυδιάστατο άρωμα, τη
ζωηρή οξύτητα και το πλούσιο και
στρογγυλό στόμα, με διακριτικές
νότες βοτάνων και μεγάλη αντοχή
για εξέλιξη στο χρόνο.

Το κρασί παραμένει με τις
οινολάσπες του για 2 εβδομάδες,
οπότε γίνεται πιο σύνθετο και
πιο λιπαρό.

Το οινοποιείο Νέστωρ, θέλωντας
να αναδείξει το φιλέρι Μεσσηνίας
και τη μοναδικότητά του, το
αντιμετωπίζει ως το πιο σημαντικό
case study της, δημιουργώντας μία
σειρά μονοποικιλιακών κρασιών με
διαφορετικές εκφράσεις του! Εδώ
δοκιμάζετε τη Ροζέ εκδοχή!

MITRAVELAS

Viticulture since 1828

Μητραβέλας

Esthita 2024

ΠΓΕ
Πελοπόννησος

Αγιωργίτικο 50%,
Syrah 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Άμεση πίεση ερυθρών σταφυλιών

Παράγεται από σταφύλι δύο
αμπελώνων, έναν στα 800μ, όπου
καλλιεργείται το αγιωργίτικο και ένα
στα 700μ, με την ποικιλία Syrah.



Το Esthita, ως ένας μεταξένιος
ροζέ οίνος, πήρε το όνομά
του από την αρχαία ελληνική
λέξη εσθήτα, που αναφέρεται
σε ευγενές γυναικείο ένδυμα.



ΚΤΗΜΑ ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ

Κτήμα Αρβανιτίδη

Rosé Ξινόμαυρο
Αρβανιτίδη 2024

ΠΓΕ
Θεσσαλονίκη



Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Ξινόμαυρο 100%

Στον Άγιο Κωνσταντίνο 
του οικισμού Ασκός, στο Δήμο
Λαγκαδά Θεσσαλονίκης, είναι ο
αμπελώνας που δίνει το προικισμένο
σταφύλι για το ροζέ αυτό κρασί.

Μπορεί ένα κρασί να είναι «ορεκτικό»;
Βεβαίως, εάν βλέποντάς το σου ανοίγει
η όρεξη να το δοκιμάσεις. Διότι, όπως
λέμε και για το φαγητό, «πρώτα χορταίνει
το μάτι και μετά το στομάχι». Πράγματι,
αυτό συμβαίνει με το Ξινόμαυρο Rosé
Αρβανιτίδη, γιατί το χρώμα του είναι τόσο
ελκυστικό, που σε κάνει να θες να... το
πιείς στο ποτήρι. Αλλά μην κάνεις το λάθος
να βιαστείς και δεν το περάσεις από τη
μύτη. Χωρίς, δηλαδή, να αισθανθείς τα
πικάντικα αρώματά του, όπου τα περίφημα
κόκκινα φρούτα τους δάσους κάνουν...
πάρτι: μικρές φράουλες, διαφόρων ειδών
σμέουρα, μύρτιλα, φραγκοστάφυλα, κεράσια
και κράνα. Τα συναντάμε και στο στόμα,
στο οποίο η δροσιστική οξύτητα δίνει τη
σειρά της στη μακρά επίγευση, στην οποία
τα φρούτα του δάσους κλείνουν την
απολαυστική σεκάνς τους.





Οινοποιία Αγάτσα

Syrah 100%

Ιάνθη Ροζέ 2024

ΠΓΕ Θήβα

Μέθοδος οινοποίησης:
Αφαίμαξη

Ιάνθη, ώστε το βίωμα των ανθρώπων της οινοποιίας Αγάτσα, όπως υφίσταται κάθε χρόνο μέσα στο αμπέλι, να αποδίδεται γλαφυρά με μια λέξη: η πρώτη μυρωδιά της άνοιξης, η μεταμόρφωση του σταφυλιού σε αρωματικό νέκταρ, η στιγμή που κάθε γουλιά σε γεμίζει αρώματα από φρέσκα άνθη.

↪ Ιάνθη: ένα ροζέ που ♥
εκφράζει τη γυναικεία δημιουργικότητα,
την ίδια τη γη που μας μεγάλωσε και
μας μεγαλώνει.

Ένα ροζέ κρασί
εμπνευσμένο από μια αρχαιοελληνική
λέξη (Ιάνθη), που σημαίνει «ανθισμένη»,
με σκοπό η αύρα της φύσης, η γοητεία
της νεότητας και η χάρη της εποχής της
άνθισης να αποτυπώνονται και στο
όνομά του.





LAFAZANIS

WINERY

Lafazanis Winery

Break the Glass 2024

Ποικιλιακός
Οίνος

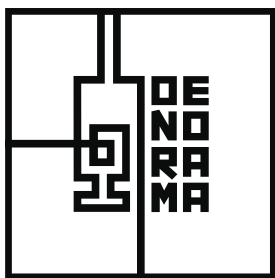
Grenache Rouge 50%,
Syrah 50%

Μέθοδος οινοποίησης:
Συνοινοποίηση και επαφή με τα
στέμφυλα για 3-4 ώρες

Στην Ελλάδα, όταν στην
καθομιλουμένη λέμε πως κάτι
«τα σπάει», εννοούμε πως είναι,
τουλάχιστον, καταπληκτικό!



"BREAK THE GLASS" από το "BREAK THE RULES", με την ετικέτα να συνεχίζει στο ίδιο, ακριβώς, κλίμα, λέγοντας: "NO RULES, JUST THE JOY OF WINE" & "Seize the moment!". Με άλλα λόγια, δηλαδή, εννοεί: μην χάνετε στιγμή, απολαύστε το ροζέ αυτό κρασί όλες τις ώρες, με παρέα ή χωρίς, με φαγητό ή χωρίς, πάντως χωρίς κανόνες!



**Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΕΚΘΕΣΗ
ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ**



**13-16 ΜΑΡΤΙΟΥ 2026
ΖΑΠΠΕΙΟ ΜΕΓΑΡΟ**

P U R I T Y



McVetor & Hamilton

 /doubia.gr

