GOENIUS

TRAVEL FOOD WINE STORIES

Άνοιξη 2021 | Τεύχος No. 10 | 3μηνη e-περιοδική έκδοση | www.goenius.com | 18+

"Ο Βασιλιάς των Ορέων"

- ΝΕΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΡΓΥΡΙΟΥ
- CLUB RETSINA
- WINE IN MODERATION

Κερδίστε τα Κρασιά του Πάσχα · Giveaway
Κλήρωση 2 Magnum φιαλών (1,5 lt)

ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΥΠΕΥΘΥΝΑ

goenius.com

Περιοδικό eFree Press
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ
Goenius Travel Food Wine Stories
Ιφιγενείας 49, 19016
Αρτέμιδα, Αττικής
Τ. +30 694 44 23 180
Ε. info@goenius.com

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ - ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:
Σπύρος Γεωργιάδης
ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ιωάννης Κλαρούδας, Νίκος Σκαρέντζος
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:
Άντα Κυρκιλή, Έλλη Παπαδοπούλου

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ:
Σπύρος Γεωργιάδης, Νίκος Σκαρέντζος
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΚΕΙΜΕΝΩΝ:
Πηγή Μήλλα

Δεν επιτρέπεται η αναδημοσίευση ή η αποσπασματική μεταφορά κειμένων χωρίς την γραπτή συναίνεση των κατόχων των δικαιωμάτων.

copyright © all rights reserved **Goenius Travel Food Wine Stories**

editor's note

Αγαπητοί **#Goeniuslovers,**

Σας καλωσορίζω αισίως στο 10ο τεύχος του Goenius, με τίτλο "Ο Βασιλιάς των Ορέων"!

Είμαι πολύ ενθουσιασμένος καθώς η παρέα του **Goenius** μεγάλωσε, τόσο σε fans όσο και σε συνεργάτες.

Η Άντα, η Έλλη, ο Γιάννης και ο Νίκος, αποτελούν πλέον τους άμεσους συνεργάτες, ως ειδικοί σύμβουλοι της έκδοσης και είναι εκείνοι με τους οποίους μοιραζόμαστε τις οινικές μας περιπέτειες και ανησυχίες.

Άλλωστε λένε, "Αν θες να πας γρήγορα, πήγαινε μόνος σου. Αν θες να πας μακριά, πήγαινε με παρέα!"

Σε αυτό το τεύχος, μία συνέντευξη εφ' όλης της ***Ύλης*** από τον "Βασιλιά των Ορέων", τον **Γιάννη Παπαργυρίου**, ο οποίος μας υποδέχεται με την οικογένειά του, υπερήφανα στο ΝΕΟ τους στολίδι, το οινοποιείο **Παπαργυρίου**.

Στην συνέχεια ο **Ανδρέας Γκίκας** μας καταπλήσσει με σπουδαία σχέδια μιλώντας μας για το "Club Retsina".

Η πιστοποίηση "**Wine In Moderation**" μας δημιουργεί γλυκιές ευθύνες και μας γεμίζει έμπνευση για ενημέρωση, εκπαίδευση, ανακάλυψη των σωστών δρόμων του κρασιού.

#Απολαύστε_υπεύθυνα όμορφες στιγμές από το σπίτι σας και σύντομα εύχομαι να μας δοθεί η ευκαιρία να τα ξαναπ(ι)ούμε και από κοντά.

Καλό Πάσχα με υγεία και καλά κρασιά!

Με οινικούς χαιρετισμούς,

Σπύρος Γεωργιάδης
EDITOR IN CHIEF

GOENIUS
TRAVEL, FOOD & WINE STORIES

02 **Editor's Note**
Η αρχή το ήμισυ του παντός

03 **Περιεχόμενα**
Καθίστε αναπαυτικά και απολαύστε υπεύθυνα από την ασφάλεια της κατοικίας σας

04 **Papargyriou Winery**
Νέο Οινοποιείο - Συνέντευξη Οινοποιού Γιάννη Παπαργυρίου

14 **Club Retsina**
Συνέντευξη Προέδρου ΕΝΟΑΑ κ. Γκίκα Ανδρέα

19 **Wine in Moderation**
Απολαμβάνοντας το κρασί με μέτρο

24 **Οι Νικητές μας**
Όλοι είναι κερδισμένοι αλλά κάποιοι λίγο περισσότερο!

25 **Ένθετο Αφιέρωμα**
Αποκαλύπτουμε τα Deli της καρδιάς μας μαζί με την Κυριακή Παππά - Αισθήσεων Γεύσεις

26 **Κλήρωση Give Away**
Δήλωσε συμμετοχή και κέρδισε 1 Magnum φιάλη 1,5lt Ασύρτικο ή Cuvee από το Papargyriou Winery

Νέο Οινοποιείο Παπαργυρίου

ΤΟΥ ΣΠΥΡΟΥ ΓΕΩΡΓΙΑΔΗ

"Ο Βασιλιάς των Ορέων"

«Αγαπητέ μου κύριε» ρώτησα τον προσφιλή άγνωστο «συναντήσατε ληστές; Είναι αλήθεια, καθώς λέγεται, ότι υπάρχουν ακόμη ληστές στην Ελλάδα;».

ΕΝΤΜΟΝΤ ΑΜΠΟΥ

Ο **Έντμοντ Αμπού** (Edmond About) με το έργο του **Le Roi Des Montagnes** (ο Βασιλεύς των Ορέων) αποτέλεσε πηγή έμπνευσης για τον Γιάννη Παπαργυρίου. Ο οινοποιός υιοθετώντας τον τίτλο για την ομώνυμη σειρά των περίφημων κρασιών του, θέλησε κι εκείνος με τον τρόπο του να περάσει το σατυρικό μήνυμα που πραγματεύεται ο συγγραφέας, εμφιαλώνοντας μία αναπάντεχη προσιτή πολυτέλεια που θα ζήλευαν και βασιλιάδες μιας άλλης εποχής.

Ένα οινοποιείο απαιτεί μια συνέχεια, διάρκεια και διαδοχή από γενιά σε γενιά για να αποδείξει το μεγαλείο του και την διαχρονική του αξία.

Η εμβληματική είσοδος του οινοποιείου και ο οινοποιός Γιάννης αγκαλιά με την "χρυσοχέρα του" όπως αποκαλεί την σύζυγό του Ελένη!

Το νέο οινοποιείο Παπαργυρίου, στη θέση Μπαρίτσα στο Λαλιώτη

Στο Λαλιώτη Κορινθίας, 10 χιλιόμετρα έξω από το Κιάτο, βρίσκεται το Κτήμα Παπαργυρίου. Εκεί η οικογένεια του Γιάννη Παπαργυρίου παράγει με πολλή αγάπη και μεράκι κρασιά από σταφύλια δικής της παραγωγής.

Το κτήμα ιδρύθηκε από τον Αριστείδη Παπαργυρίου το 1978, όταν έγιναν οι πρώτες φυτεύσεις γραμμικών αμπελώνων στην περιοχή Λαλιώτη της Κορινθίας. Ο κ. Αριστείδης Παπαργυρίου σπούδασε γεωπονία στην Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών. Το πάθος του για το αμπέλι και το κρασί τον οδήγησε στην αναζήτηση νέων μεθόδων καλλιέργειας αλλά και ποιοτικών ποικιλιών.

Στα μέσα της δεκαετίας του '70 άρχισε να επισκέπτεται οινοποιεία και κτήματα στη Γερμανία, όπου και δοκίμασε ποιοτικά κρασιά, σαφώς καλύτερα από οτιδήποτε κυκλοφορούσε στην Ελλάδα εκείνη την εποχή.

Μαζί με τη σύζυγό του Αλεξάνδρα αγόρασαν πλαγιές στο χωριό Λαλιώτη. Μετά τη διαμόρφωση σε αναβαθμίδες, επέλεξε τις ποικιλίες με τις οποίες θα ξεκινούσε: Ασύρτικο, Sauvignon Blanc, Αθήρι, Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο.

Το 1983 ξεκινά η κατασκευή του οινοποιείου και μελλοντικού σπιτιού της οικογένειας, μέσα στους αμπελώνες, το οποίο ολοκληρώθηκε το 1996.

Το 1993 το Κτήμα παίρνει άδεια εμφιάλωσης και αρχίζει να πουλά τα πρώτα του μπουκάλια, κάποια στη Γερμανία και τα υπόλοιπα σε ιδιώτες στην Ελλάδα.

Η συνολική παραγωγή είναι γύρω στα 5000 μπουκάλια. Παράλληλα, τα δύο παιδιά του ιδρυτή του κτήματος, Γιάννης και Ελπίδα, σπουδάζουν στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και συνεχίζουν με μεταπτυχιακές σπουδές στο Ινστιτούτο Αμπέλου Geisenheim της Γερμανίας.

Με την επιστροφή του από τη Γερμανία στα τέλη του 1996, ο Γιάννης Παπαργυρίου, αναλαμβάνει την οινοποίηση.

Κατά την 5ετία 1998 - 2003 γίνεται εκσυγχρονισμός του μηχανολογικού εξοπλισμού του οινοποιείου, με αγορά ψυκτικού μηχανήματος και δεξαμενών, ενώ για πρώτη φορά τα κόκκινα κρασιά παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια barrique.

Το καλοκαίρι του 2000 καταστρέφονται πολλά από τα αμπέλια λόγω πυρκαγιάς. Ακολουθεί επανασχεδιασμός και αναζήτηση νέων κτημάτων.

Πράγματι, το Δεκέμβριο του ίδιου έτους αγοράζεται το πρώτο κτήμα έκτασης 70 στρεμμάτων στα Σοφιανά Κορινθίας, το οποίο με νέες αγορές φτάνει σήμερα τα 160 στρέμματα.

Η διαφορά ενός ονείρου από ένα όραμα είναι ότι το δεύτερο δεν σε αφήνει να κοιμηθείς!

Το 2002 φυτεύονται τα κατεστραμμένα από την πυρκαγιά κτήματα, καθώς και 40 στρέμματα στα Σοφιανά. Έτσι από το 2005 η παραγωγή αυξάνεται στις 35.000 - 40.000 φιάλες.

Οι εξαγωγές γίνονται πλέον σε περισσότερες χώρες: **Γερμανία, Βέλγιο, Ιταλία, Ελβετία, Δανία, Κύπρο, Αυστρία, Ηνωμένο Βασίλειο και Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής.**

Το 2016 γίνεται νέα επέκταση των αμπελώνων, δίπλα στους υπάρχοντες, στα Σοφιανά Κορινθίας. Φυτεύονται 50 νέα στρέμματα με Syrah, Μαυροδάφνη, Ασύρτικο και Γουστολίδι, ανεβάζοντας την έκταση στα 90 στρέμματα. Συνολικά στο κτήμα καλλιεργούνται πλέον 120 στρέμματα, σε δύο αμπελοτόπια. Η παραγωγή αναμένεται να ανέβει στα επόμενα χρόνια στις 80.000 - 90.000 φιάλες.

Για το σκοπό αυτό κατασκευάστηκε νέο οινοποιείο στο Λαλιώτη, το οποίο είναι έτοιμο να υποδεχτεί τους νέους επισκέπτες του από τις αρχές του 2021 ενώ παράλληλα ολοκληρώνεται σταδιακά και το εστιατόριο μοναδικής αισθητικής με τη βοήθεια του διακοσμητή Μάρκου Μαραμπώτου και του σεφ Γιώργου Αντωνέλλου.

FLASH BACK GOENIUS MEMORIES

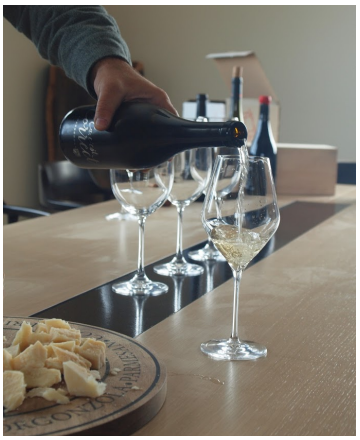
20 Ιανουαρίου 2019

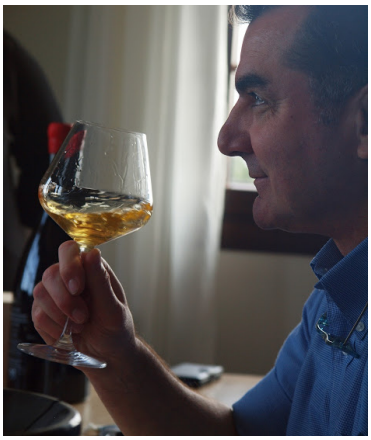
Η επίσκεψή μας στο σπιτικό του Γιάννη δεν προδίδει όσα θα επακολουθήσουν σε λιγότερο από ενάμιση χρόνο. Απολαμβάνουμε τα κρασιά του κτήματος, τα φαγητά που έχει ετοιμάσει "η χρυσοχέρα του" Ελένη και πίνουμε σε αυτά που έρχονται μπροστά μας, χωρίς να έχουμε ιδέα, έτσι απλά προφητικά!

Η αναμνηστική φωτογραφία κρύβει πίσω μας ένα σκάμμα που έχει μείνει εκεί στην αναμονή να προετοιμάζει το έδαφος για τον ερχομό του ΝΕΟΥ πολυτελούς κτιρίου που θα δεσπόζει σε λίγο καιρό με χάρη, ομορφαίνοντας - με απαράμιλλο σεβασμό - την περιοχή.

Λένε ότι τα όνειρα πρέπει πρώτα να τα ονειρευτείς για να γίνουν μια μέρα πραγματικότητα, όμως ο συγκεκριμένος οινοποιός όχι μόνο το ονειρεύτηκε, αλλά μάλλον το οραματίστηκε, χάνοντας τον ύπνο του μέχρι να το δει να υλοποιείται.

Τα κρασιά που δοκιμάσαμε





λευκά, orange, ερυθρά, γλυκά

Papargyriou Blanc

Το πλέον δημοφιλές κρασί του Κτήματος Παπαργυρίου, ένα blend Μοσχούδι - Ασύρτικο και μαζί δίνουν ένα κρασί που ξεχωρίζει για το πλούσιο άρωμά του, τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα, αλλά και την πολύ ωραία επίγευση. Συνοδεύει φρούτα, σαλάτες, λευκά κρέατα, ψάρι και όστρακα στους 9-11 βαθμούς C.

Ύλη 35 - Orange

Το Ασύρτικο σε μία ωραία "orange" εκδοχή με 14,5% αλκόλ. Ζυμώνει με τις αυτόχθονες ζύμες, παραμένει για 35 ημέρες με τα στέμφυλα και στην συνέχεια ωριμάζει για 15 μήνες σε βαρέλι. Συνοδεύει παραδοσιακά ελληνικά φαγητά και πίνεται στους 11-13 βαθμούς C.

Ca, c' est Correct

Chardonnay, καλλιεργημένο σε υψόμετρο 700 μέτρων με οξύτητα και κομψότητα. Το ψυχρού κλίματος τερουάρ εξασφαλίζει μια μακρά περίοδο ωρίμασης. Παλαιώνει σε βαρέλι για 6-8 μήνες. Συνδυάστε το με λευκό κρέας ή ψητό ψάρι στους 10-12 βαθμούς C.

Le Roi des Montagnes - Syrah

Ένα κρασί με ιδιαίτερο αρωματικό και γευστικό πλούτο, καθώς και μεγάλες δυνατότητες εξέλιξης στη φιάλη. Το Syrah, καλλιεργημένο στα 850μ. Πιείτε το μαζί με τυριά , κυνήγι, κόκκινο κρέας ή και με μια bitter σοκολάτα μετά το γεύμα στους 18-19 βαθμούς C.

Le Vigneron Grec

Το κρασί αυτό διαθέτει έναν orange χαρακτήρα. Τα αρώματα του Μοσχάτου συνδυάζονται με το Ασύρτικο και δίνουν ένα ιδιαίτερο γευστικό αποτέλεσμα με στυλ και προσωπικότητα. Πίνεται στους 11-13 βαθμούς C με συνταγές όπως γλυκόξινο χοιρινό, πάπια Πεκίνου ή κρεμώδη τυριά.

Le Roi des Montagnes - Cuvee

Ένα blend με βάση το Cabernet Sauvignon που διαθέτει τη δύναμη και τα αρώματά του, πλαισιωμένα όμως από κάτι πιο εξωτικό και πολύπλοκο. Παλαίωση σε βαρέλι για 2 χρόνια, με πολλά χρόνια εξέλιξης μπροστά του. Συνδυάστε το με ελάφι, αγριογούρουνο ή φιλέτο στο γκριλ στους 18 βαθμούς C.

Le Roi des Montagnes - Assyrtiko

Το κορυφαίο Ασύρτικο, από όψιμο τρύγο και ζύμωση με τα στέμφυλα για 5-6 μέρες. Παλαιώνει για 9 μήνες σε βαρέλι και πίνεται στους 11-13 βαθμούς C. Ένα κρασί με μεγάλη διάρκεια εξέλιξης και πλούσιο σώμα.

Όψιμος Τρύγος

Ένα γλυκό, αρωματικό κρασί από Μοσχάτο Ρίου. Η υψηλή οξύτητα ισορροπεί τη γλυκύτητα επιτρέποντάς του να συνδυάζεται τόσο με φρούτα, όσο και με γλυκά αλλά και με πικάντικα τυριά. Πίνεται στους 8-10 βαθμούς C.

Η συνέντευξη

Αποτελεί σοβαρή απειλή για τον αμπελουργό και τον οινοποιό η κλιματική αλλαγή;

Σύμφωνα με μελέτες που ασχολούνται με την αμπελοκαλλιέργεια, το φαινόμενο της σταδιακής αύξησης της θερμοκρασίας του πλανήτη απειλεί να καταστήσει μη βιώσιμα περισσότερα από τα μισά αμπέλια παγκοσμίως. Παρόλα αυτά βλέπω ότι οι Έλληνες οινοποιοί αντί να επενδύουν στις ορεινές περιοχές, αντιθέτως τις εγκαταλείπουν. Η υπερθέρμανση του πλανήτη απαιτεί ευελιξία από τους παραγωγούς για την επιβίωση του κλάδου. Να αναζητήσουν πιο ορεινά σημεία για καλλιέργεια με σωστές μεθόδους και κατάλληλη στρεμματική απόδοση και φυσικά με ποικιλίες που αντέχουν στις υψηλές θερμοκρασίες. Βέβαια, τεράστιο ρόλο στην αξιοποίηση νέων τόπων καλλιέργειας θα παίξει και η Πολιτεία, καθώς θα πρέπει να επανεξετάσει το θέμα των ορεινών περιοχών που χαρακτηρίζονται ως δασικές. Η αξιοποίησή τους σήμερα είναι απαγορευμένη από το Συμβούλιο της Επικράτειας ακόμα και για θαμνώδεις περιοχές χωρίς δέντρα. Θεωρώ ότι η Ελλάδα μας πρέπει να αποκτήσει νέα αμπελοτόπια, καθώς σε σχέση με τις υπόλοιπες χώρες υπολειπόμαστε σε αξιοποίηση των δυνατοτήτων που έχει αυτός ο τόπος.

Πώς βλέπεις το μέλλον των οινοποιών σε 30 χρόνια από σήμερα;

Η αλήθεια είναι ότι τα τελευταία 30 χρόνια οι Έλληνες οινοποιοί έχουμε κάνει άλματα σε σχέση με το παρελθόν. Θέλω να είμαι αισιόδοξος, αν και βλέπω ότι έχουμε πάρα πολύ δρόμο μπροστά μας για μια ώριμη κοινωνία οινοποιών με κοινό όραμα και στόχους για κατάκτηση σημαντικού ποσοστού της αγοράς. Πάντως οφείλω να ομολογήσω ότι πολλά από τα κρασιά μας που παράγονται στην Ελλάδα είναι ανώτερης ποιότητας και δεν έχουν να ζηλέψουν σε τίποτα κρασιά άλλων χωρών, πέραν της δυνατότητας παραγωγής ποσότητας ικανής να απορροφηθεί από αγορές με υψηλές απαιτήσεις. Εκτός αυτού ένα οινοποιείο θα πρέπει να διακρίνεται για την συνέχεια, την συνέπεια αλλά και την διαδοχικότητα από γενιά σε γενιά για να θεωρηθεί απόλυτα αξιόπιστο. Έχω γνωρίσει οινοποιεία στο εξωτερικό 15ης και 16ης γενιάς που έχουν αμπέλια ηλικίας πάνω από 100 ετών, ενώ στον αντίποδα εμείς έχουμε ξεχάσει τις δικές μας ποικιλίες και πειραματιζόμαστε με ξενικές μοδάτες ποικιλίες ή με ποικιλίες εύπεπτες, αλλά χωρίς ουσιαστικό παρελθόν άρα πιθανόν και μέλλον. Χρειάζεται να γίνει στρατηγικός σχεδιασμός, να απαγκιστρωθούμε από εσωτερικές αγκυλώσεις περί ονομασίας ποικιλιών όπως αυτή την Ξηρής Μαυροδάφνης, να καλλιεργήσουμε παλαιότερα αμπελοτόπια που θα μας δώσουν ανώτερης ποιότητας κρασιά, αξιοποιώντας την παράδοση και την βαριά κληρονομιά των προγόνων μας.

Μας έκανε τρομερή εντύπωση η απόφασή σου ότι στο εστιατόριο που ετοιμάζεις θα έχεις στην λίστα σου κρασιά και από άλλους οινοποιούς.

Ένας οινοποιός, αν θέλει να βελτιώσει την εικόνα του κλάδου, πρέπει και να είναι και να φέρεται ως ηγέτης με την έννοια του καθοδηγητή. Δεν πρέπει απ' ουδενί να σκέφτεται "μικρά". Πρέπει να είναι ΜΕΓΑΛΟΣ και ανοιχτόμυαλος. Άλλωστε και ο Σύνδεσμος Μικρών Οινοποιών Ελλάδος (ΣΜΟΕ) ιδρύθηκε με κύριο στόχο να συνδράμει στην ανάπτυξη και την ενίσχυση των Μικρών Οινοποιητικών Επιχειρήσεων. Η αλληλοϋποστήριξη θα φέρει τα θετικά αποτελέσματα στις Μικρές Οινοποιητικές Επιχειρήσεις, οι οποίες αποτελούν την ραχοκοκαλιά της ελληνικής οινοποιίας. Θα βοηθήσει όλους τους νέους οινοποιούς αλλά και τους παλιότερους που έχουν ίδιους στόχους, να αντιμετωπίσουν από κοινού τις προκλήσεις των αγορών και να δημιουργήσουν μέσα στο ανταγωνιστικό οικονομικό και τεχνικό περιβάλλον όπως αυτό διαμορφώνεται και εξελίσσεται.

Ποια τα επόμενα βήματα για το μέλλον του οινοποιείου;

Το οινοποιείο δείχνει ότι δημιουργεί μια μεγάλη κληρονομιά με απαιτήσεις και για τις επόμενες και για τις μεθεπόμενες γενιές. Ήδη τα δύο παιδιά τελειώνοντας τις σπουδές τους θα αναλάβουν καίριες θέσεις οπότε και ο ρόλος μου θα είναι διπλός για την αρχή. Να μεταδώσω την εμπειρία που με διδάσκει καθημερινά το αμπέλι και η σκληρή δουλειά αλλά και να έχω ανοιχτά μάτια και αυτιά προκειμένου να τους δώσω το έδαφος να πειραματιστούν εκ του ασφαλούς και να δημιουργήσουν ακόμα καλύτερα κρασιά από αυτά που έχουμε σήμερα. Επίσης, όπως αναφέραμε και πρωτύτερα, η ολοκλήρωση του εστιατορίου θα δώσει άλλο αέρα στην ευρύτερη περιοχή. Στόχος μας είναι να αναδείξουμε πιάτα από την τοπική κουζίνα. Οι σαλάτες μας να είναι από ντόπιους παραγωγούς που τους εμπιστεύομαι χρόνια. Να γνωρίζει ο πελάτης μας ότι καθημερινά στο τραπέζι μας θα βρει το ψωμί από τον ξυλόφουρνο ζεστό να μοσχοβολάει χωριό. Σκεφτόμαστε να έχουμε τρία (3) διαφορετικά μενού προσαρμοσμένα ανάλογα με την εποχή. Εκείνο που ακόμα

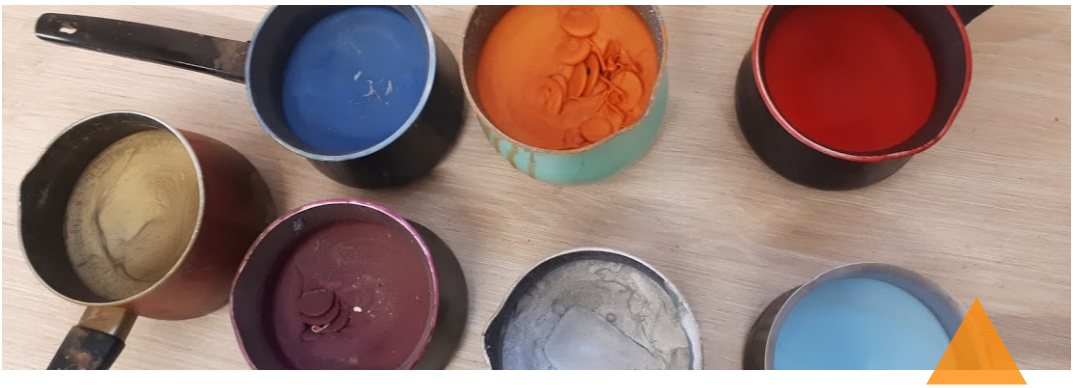
δεν έχω πάρει απόφαση είναι αν θα συμπεριλάβω διάφορες ποικιλίες μανιταριών. Έχω απόλυτη εμπιστοσύνη στην επιλογή μου στο πρόσωπο του **Chef Γιώργου Αντωνέλλου** ο οποίος έχει αποδείξει ότι μπορεί να σχεδιάσει και να υλοποιήσει έργα τέχνης απόλυτης προσιτής πολυτέλειας που θα αναδείξουν τον πολιτισμό και την οινογαστρονομική κουλτούρα της περιοχής.

Προσωπικά, ως fan σου, θέλω να καταρρίψω έναν μύθο! Κάποιοι μιλάνε για την ενασχόλησή σου με τα Social Media (Facebook & Instagram) και τις ώρες που αφιερώνεις σε αυτά. Μπορείς να μου περιγράψεις μια τυπική ημέρα του οινοποιού Γιάννη Παπαργυρίου ;

Η δουλειά του οινοποιού ΔΕΝ είναι καθόλου απλή. **Θα προτιμούσα να πω ότι την ποιότητα της δουλειάς μας θα την βρει ο ενδιαφερόμενος στο τραπέζι του, στο κρασί που απολαμβάνει**, το οποίο - χωρίς να είμαι κυνηγός διαγωνισμών, εκ πεποιθήσεως - είναι επάξια αναγνωρισμένο παγκοσμίως. Επίσης, δεν σου κρύβω ότι για εμάς τους σύγχρονους επιχειρηματίες που έχουμε εξοικειωθεί με τα ηλεκτρονικά μέσα, τα social media αποτελούν ένα άριστο μέσο επικοινωνίας και διαφήμισης, την οποία τα προηγούμενα χρόνια δεν την είχαμε διαθέσιμη. Ασχολούμαι με αυτά καθημερινά γιατί πλέον αποτελούν μέρος της δουλειάς μου και της επικοινωνίας με το οινόφιλο κοινό.

Για να έρθει το αποτέλεσμα με συνέπεια χρειάζεται πειθαρχία και καθημερινές διαδικασίες. **Το καθημερινό εγερτήριο στις 4.30 το πρωί** με φέρνει από νωρίς στο κτήμα κοντά στα αμπέλια μας με το πρώτο φως της ημέρας μέχρι αργά το μεσημέρι. Κατά τις 3 έχει φαγητό και ύπνο για να μπορέσεις να έχεις ξεκούραστο μυαλό στις 6 το απόγευμα όπου ξεκινάει το δεύτερο μέρος της δουλειάς, γραφείο, emails, προσφορές σε πελάτες, λογιστές, τελωνεία, διεκπεραίωση υποθέσεων με δημόσιο.

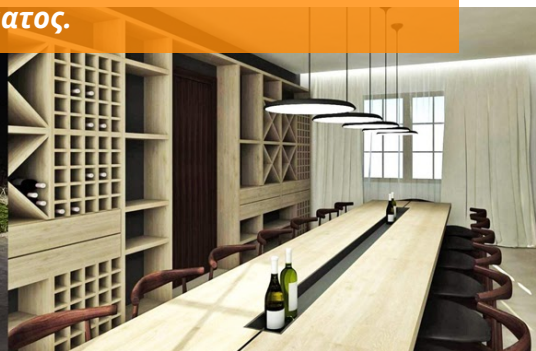
Μην ξεχνάς ότι τα μικρά οικογενειακά οινοποιεία δεν έχουν το περιθώριο να πληρώσουν για διαφήμιση καθώς θα ανέβαζαν το κόστος της φιάλης, κάτι που δεν το επιθυμούμε. Επίσης, είμαστε από τα λίγα οινοποιεία που φροντίζουν μία προς μία τις φιάλες τους στο χέρι, κερώνοντας περί τις 50.000 ετησίως.



Η δουλειά του Οινοποιού είναι full time job, επτά ημέρες την εβδομάδα, 365 ημέρες τον χρόνο.

Ναι, κάνω και διάλειμμα, το οποίο αξιοποιώ ποιοτικά για να επικοινωνήσω τα νέα της ημέρας ή το φαγητό που ετοίμασε η χρυσοχέρα Ελένη μου, δίπλα σε ένα κρασί πολλές φορές και άλλων οινοποιών και φίλων που σέβομαι την δουλειά τους και την προσπάθειά τους.

Εργαζόμαστε οικογενειακώς σκληρά από το πρωί έως το βράδυ και κρινόμαστε καθημερινά εκ του αποτελέσματος.



Αν δεν θέλεις να βρεις μπελάδες, καλύτερα μην φέρεις **γαλακτομπούρεκο** αν δεν είναι από το αγαπημένο του...

Ευχαριστούμε από καρδιάς τον **Γιάννη Παπαργυρίου** και την οικογένειά του για την όμορφη ξενάγηση στο ΝΕΟ αυτό στολίδι οινοποιείο της περιοχής του **Λαλιώτη** Κορινθίας.

Αποτελεί ιδιαίτερη τιμή για εμάς η ξεχωριστή συνέντευξη που μας παραχώρησε και σίγουρα έμπνευση για εξορμήσεις για τους φίλους του **Goenius**!

Να ευχηθούμε καλό Πάσχα με υγεία, επίτευξη κάθε προσωπικού και επαγγελματικού στόχου και όπως συνηθίζουμε να λέμε "**καλά κρασιά**", κάποια από τα οποία μάς τα διέθεσε ευγενικά για την Πασχαλινή μας κλήρωση

Λαλιώτη, Κορινθίας
202 00 Ξυλόκαστρο

info@papargyriou.gr

Τηλέφωνα: **2742 04 14 97** & **6944 24 95 29**

Follow @ Facebook/Instagram:
https://www.facebook.com/papargyriouwinery
https://www.instagram.com/ypapargyriou72

www.papargyriou.gr

Αμπελώνας με Σαββατιανό και στο φόντο ο Υμηττός

Club Retsina

ΤΗΣ ΕΛΛΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ

Έτσι ονομάζεται η νέα πρωτοβουλία 16 οινοπαραγωγών της Αττικής, μέλη της Ένωσης Οινοπαραγωγών Αττικής (ΕΝΟΑΑ) με στόχο το να ξανασυστηθούμε και να «κολλήσουμε» με τη Ρετσίνα που παράγει ο Αττικός Αμπελώνας.

Πιθανώς για αρκετούς οινόφιλους η ρετσίνα να αποτελεί απλώς ένα εμπορεύσιμο, «παρεΐστικο», οικονομικό κρασί μεγάλης κατανάλωσης. Όμως **η σημερινή ρετσίνα** φιλοδοξεί να εντυπωσιάσει τους φίλους του κρασιού στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, γεφυρώνοντας μια παραδοσιακή τεχνική οινοποίησης της χώρας μας με τις σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης και προσφέροντας ένα ιδιαίτερο, ποιοτικό γαστρονομικό κρασί.

Ας πιάσουμε όμως τα πράγματα από την αρχή. Η ρετσίνα αποτελεί κρασί και μέθοδο οινοποίησης που μας έρχεται από την αρχαιότητα, όταν η προσθήκη ρητίνης (ρετσινιού) στο μούστο, είχε ως στόχο όχι μόνο τον αρωματισμό του κρασιού αλλά και την καλύτερη συντήρησή του. Η χρήση του ρετσινιού στους αρχαίους χρόνους ξεκίνησε για τις ανάγκες στεγανοποίησης καραβιών, δοχείων και άλλων αντικειμένων. Υπάρχουν πολλά αρχαιολογικά ευρήματα και γραπτές αναφορές σχετικά με την πρακτική της σφράγισης του στομίου και της επάλειψης του εσωτερικού των αμφορέων (δοχείων για την αποθήκευση και τη μεταφορά του κρασιού) με ρετσίνι από πεύκα, για στεγανοποίηση και αποφυγή της επαφής του κρασιού με τον αέρα

Συζητήσαμε με τον Πρόεδρο του ΕΝΟΑΑ, οινοποιό κ. Ανδρέα Γκίκα, ο οποίος μας ενημέρωσε ότι οι παραγωγοί ρετσίνας του Αττικού Αμπελώνα επιδιώκουν, ενώνοντας της δυνάμεις τους στο "Club Retsina", να ανατρέψουν τα όποια αρνητικά στερεότυπα που έχουν δημιουργηθεί για τη ρετσίνα κατά το παρελθόν και να αναδείξουν τη πολύτιμη κληρονομιά της μακράς παράδοσης της Αττικής στην οινοποίηση ρετσίνας. Ο κ. Γκίκας μας μίλησε συνοπτικά για την ιστορία της ρετσίνας από τον 19ο αιώνα έως και σήμερα, καθώς μετά την επανάσταση του 1821 παρατηρείται για πρώτη φορά συστηματικά η παραγωγή της ρετσίνας στην Αττική και «εγκαθιδρύεται» ως προϊόν του Αττικού Αμπελώνα.

Στάθηκε ιδιαιτέρως στη δεκαετία του 1960, μεταφέροντάς μας τις προσωπικές αναμνήσεις του ως παιδί. Ο Αττικός Αμπελώνας προσέφερε άριστα σταφύλια και ανώτερης ποιότητας ρετσίνι πεύκου. Η ποιότητα αυτή έχει διατηρηθεί ως σήμερα. Άλλωστε δεν είναι τυχαίο, όπως ο ίδιος αναφέρει, ότι το ρετσίνι της Αττικής διανέμεται και στην υπόλοιπη Ελλάδα στους οινοποιούς που επιθυμούν να φτιάξουν ανώτερης ποιότητας κρασιά με ήπιο ρετσίνι.

Την εποχή εκείνη, οι αμπελουργοί, χρησιμοποιώντας άλογα και άμαξες κατέβαζαν, αμέσως μετά τον τρύγο, τον μούστο σε βαρέλια, στην Αθήνα. Τον ρόλο του οινοποιού είχαν τότε οι ταβερνιάρηδες και οι καρβουνιάρηδες που αγόραζαν την παραγωγή. Παραγόταν κρασί δύο κατευθύνσεων: Το «νεαρό», το οποίο διέθεταν για άμεση κατανάλωση για τις ανάγκες της ταβέρνας, και το «βαρελάτο», το οποίο κάλυπτε τις ανάγκες της οικογένειας του αμπελουργού είτε για ιδία χρήση είτε για πώληση σε άλλους έμπορους της εποχής.

Χαρακτηρισμένη ως το κρασί του λαού στην Ελλάδα, η ρετσίνα πήρε σταδιακά την κατιούσα, λόγω ευτελισμού της παραδοσιακής οινοποίησης από επαγγελματίες που δεν σέβονταν την ποιότητα. Από την δεκαετία του ΄70 οι καταναλωτές απομακρύνονται από την παράδοση της ρετσίνας και για έναν επιπλέον λόγο: χάρις στην άνοδο του βιοτικού επιπέδου, αρχίζουν να γνωρίζουν κρασιά πιο λεπτά και αρωματικά.

Σήμερα, **οι 16 οινοποιοί του Club Retsina** παντρεύουν την παράδοση με την εφαρμογή των μεθόδων ποιοτικής οινοποίησης της εποχής μας. Γνωρίζουν ότι για να πετύχει το εγχείρημα χρειάζονται δύο βασικά συστατικά:

1. **Άριστο κρασί,** φροντισμένο από έμπειρα χέρια, από ανθρώπους με μεράκι και εργατικότητα. Οι κύριες ποικιλίες που αξιοποιούνται είναι το Σαββατιανό και ο Ροδίτης, ενώ τελευταία μπορεί να απολαύσει ρετσίνα κανείς κι από άλλες ποικιλίες, όπως από Ασύρτικο.
2. **Ρετσίνι υψηλής ποιότητας**, κάτι που μπορεί να εγγυηθεί η Αττική, με την περιοχή της Κερατέας να ξεχωρίζει.

Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης γίνεται προσθήκη ρετσινιού (φυτικής ρητίνης πεύκου, του είδους *Pinus Hallepensis*), για την παραγωγή λευκού ή και ροζέ κρασιού. Στη συνέχεια, το ρετσίνι απομακρύνεται, αφήνοντας στο κρασί μόνο το άρωμά της.

Η καλής ποιότητας ρετσίνα έχει το χαρακτηριστικό βαλσαμικό άρωμα του πεύκου, αφήνοντας όμως να φανούν και τα αρώματα του σταφυλιού. Η ελαφριά πικράδα της και η δροσιά της, κάνει την ρετσίνα **ιδανικό ταίρι των πιάτων της ελληνικής κουζίνας**, αν και οι οινοποιοί του Club Retsina μας προκαλούν να την δοκιμάσουμε δίπλα σε πιάτα της Ασιατικής Κουζίνας ή και ακόμη και σε πιάτα μπάρμπεκιου.

Σύμφωνα με τον κ. Γκίκα, η σύγχρονη ρετσίνα, έχει μεγάλη δυναμική παλαίωσης. «Ένα κρασί που παλαιώνει σαν τα πεύκα», μας δήλωσε χαρακτηριστικά.

Επιπλέον, σε ορισμένες εκφάνσεις της μπορεί να αγγίξει τα όρια των απαιτήσεων εστιατορίων υψηλής γαστρονομίας. Τέλος, η αφρώδης οινοποίηση της ρετσίνας έχει προσφέρει εξαιρετικά αποτελέσματα.

Ο βασικός στόχος του Club Retsina είναι να διεκδικήσει ξανά η ρετσίνα μια θέση στο τραπέζι των οινόφιλων. Οι βασικές δράσεις του θα αφορούν στο να τη γνωρίσουμε

ξανά, μέσα από ιδιαίτερες γευστικές εμπειρίες, κάθετων και οριζόντιων γευσιγνωσιών και να προωθηθούν τα κρασιά του Club σε wine bars της Αθήνας, όπου ο επισκέπτης θα μπορεί να τα απολαύσει σε ειδικές τιμές. Οι σχεδιαζόμενες ενέργειες περιλαμβάνουν επίσης συνεργασίες με έμπειρους Masters Of Wine και επιστημονικές μελέτες και έρευνες, πάντα με στόχο την ανάδειξη του προϊόντος.

Οι πιο φιλόδοξοι στόχοι του Club αφορούν στο να καθιερωθεί ξανά η «**ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΡΕΤΣΙΝΑΣ**», ανήμερα του Αγίου Δημητρίου, όπως παλιά.

Επίσης, το να αναδειχθεί η Ρετσίνα ως Εθνικό Προϊόν με σαφή εξωστρεφή προσανατολισμό, αξιοποιώντας αλλά και «ξεπερνώντας» τον σημερινό χαρακτηρισμό της ως Οίνος Ονομασίας Κατά Παράδοση.

Στο **#GOENIUS** ανυπομονούμε να αφήσουμε πίσω μας τους περιορισμούς που επιφέρει η πανδημία του covid-19, και να παρακολουθήσουμε τις δράσεις του Club Retsina (μην ανησυχείτε, θα ενημερωθείτε εγκαίρως από εμάς).

Ευχόμαστε καλή επιτυχία στην προσπάθεια να κατακτήσει η ρετσίνα την θέση που της αξίζει, **σβήνοντας μια για πάντα την «Ρετσινιά» του παρελθόντος!**

Ο ΑΤΤΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΕΚΑΕΤΙΑ ΤΟΥ 1960

Στον Αττικό Αμπελώνα η αξιοποίηση, με σεβασμό, τόσο της φυτικής όσο και της ζωικής παραγωγής τοόπου, αποτελούσε τη βάση για το εισόδημα, αλλά συχνά και για την ίδια την επιβίωση των ανθρώπων.

Η παραγωγή αφορούσε πρωτίστως σε σταφύλια, κρασί, λάδι, ελιές, στάρι, γάλα, βούτυρο, τυριά, αυγά κ.ο.κ. Το εισόδημα ήταν εποχικό: Το φθινόπωρο από την «Μουστιά».

Τον χειμώνα, από τις ελιές και το λάδι. Την άνοιξη από τα στάρια και τα άχυρα. Και το καλοκαίρι από το κρασί, που διέθεταν στους εμπόρους, οι οποίοι κατέβαλαν κατά την πώληση μια προκαταβολή (συνήθως το 50% της αξίας του κρασιού). Για να τους ευχαριστήσουν οι αμπελουργοί για την επίσκεψή τους, είχαν ως έθιμο να σφάζουν τον κόκκορα.

Τα μέλη του Club Retsina

Με αλφαβητική σειρά

Αγγέλου Κρασιά

ΑΩΤΟΝ WINERY

ΚΤΗΜΑ Βασιλείου DOMAINE VASSILIOU

Οικογένεια Γεώργα GEORGA'S FAMILY

GIKAS WINERY

ΚΤΗΜΑ Δάβαρη ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ - ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ

Markou Vineyards

ΚΤΗΜΑ ΕΥΟΙΝΟΣ DOMAINE EVINOS

Liepouris Winery

ΜΥΛΩΝΑΣ ΜΙΚΡΟΟΙΝΟΠΟΙΪΑ 1917

ΝΙΚΟΛΟΥ NIKOLOU WINERY

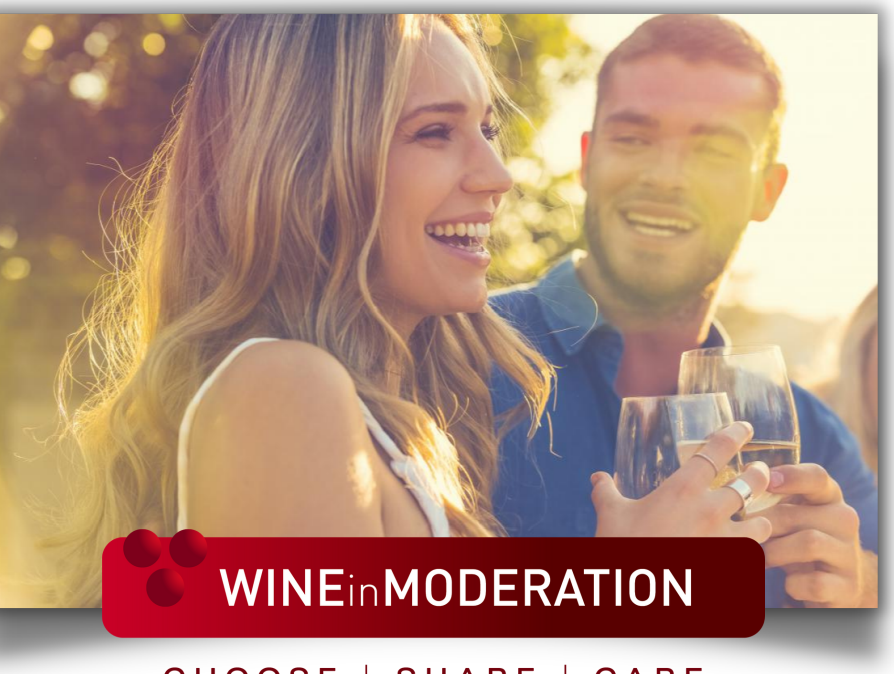
ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ Terroir Wines

PAPAGIANNIS Attica Wines

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ παπαχρήστου

TSOURIS WINES Τσούρης

Anastasia Fragou WINERY



Wine in Moderation Art de Vivre*

Απολαμβάνοντας το κρασί με μέτρο

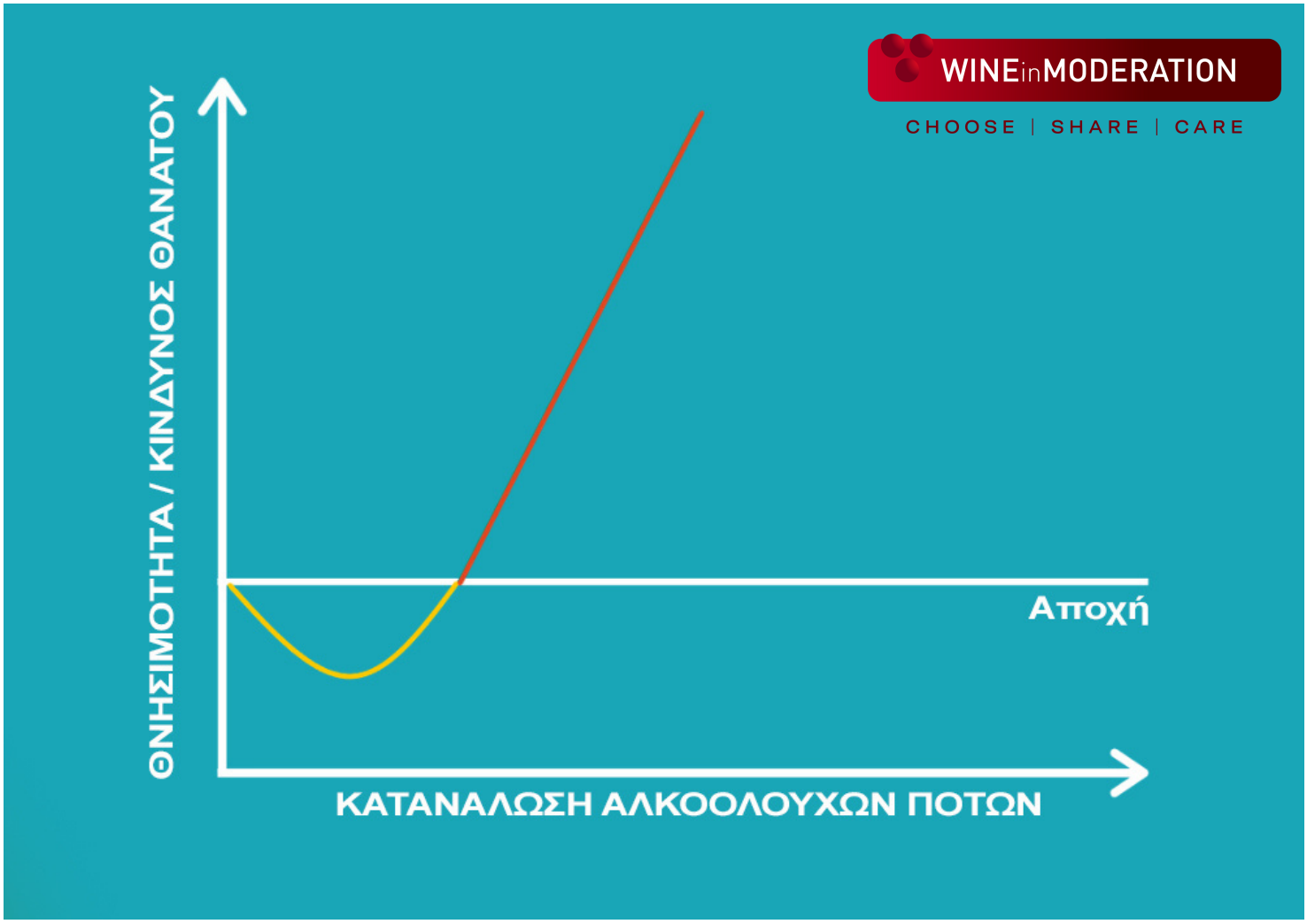
ΤΟΥ ΝΙΚΟΥ ΣΚΑΡΕΝΤΖΟΥ

Το Wine in Moderation – Art de Vivre είναι ένα διεθνές πρόγραμμα που αποσκοπεί στη διαμόρφωση μιας βιώσιμης οινικής κουλτούρας που θα εμπνεύσει την ευζωία και θα συμβάλει στη μείωση των βλαβών που σχετίζονται με το αλκοόλ. Ξεκίνησε το 2008 ως μια ευρωπαϊκή πρωτοβουλία και πλέον αριθμεί μέλη σε 17 χώρες εντός και εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Έχει εκπαιδεύσει πάνω από πενήντα χιλιάδες επαγγελματίες του οίνου και έχει πάνω από 1400 εγγεγραμμένα μέλη από τον αμπελοοινικό κλάδο. Η ομάδα του Goenius ενστερνίζεται τις αρχές του και δεσμεύεται να προσπαθήσει να μεταδώσει σε οινόφιλους και μη, το πώς θα μπορέσουν να εκτιμήσουν και να απολαύσουν το κρασί υπεύθυνα και με μέτρο. www.Goenius.com

Ο τρόπος που πίνουμε το κρασί έχει σημασία ώστε να έχουμε μια θετική εμπειρία. Είναι σημαντικό να απολαμβάνουμε το κρασί μας συνοδεία κάποιου γεύματος και να το εναλλάσσουμε με νερό, αποφεύγοντας πάντα την υπερβολική κατανάλωση. Η κατανάλωση μέτριας ποσότητας κρασιού μαζί με το γεύμα έχει συσχετιστεί με πολλά οφέλη για την υγεία, ειδικά εάν τα γεύματα είναι εμπνευσμένα από τη μεσογειακή διατροφή και συνδυάζεται με ένα υγιεινό τρόπο ζωής. Όσοι καταναλώνουν κρασί τακτικά αλλά με μέτρο διατρέχουν, σύμφωνα με μελέτες, μικρότερο κίνδυνο θανάτου από διάφορες ασθένειες (έμφραγμα, εγκεφαλικό, διαβήτη τύπου 2, κ.α.) από αυτούς που δεν πίνουν καθόλου κρασί και αλκοολούχα ποτά και

***Art de Vivre** (η τέχνη του ζην) είναι ένας γαλλικός όρος που περιγράφει μια αφηρημένη έννοια και η οποία δεν ορίζεται βιβλιογραφικά. Είναι ένας συνδυασμός πολλών στοιχείων που έχουν τις ρίζες τους στην ιστορία και τον πολιτισμό της Γαλλίας, και σηματοδοτούν τη γεύση, την αισθητική, την αίσθηση της λεπτομέρειας και την ανάγκη της σε όλες τις μορφές της (πολιτιστική, κοινωνική, πνευματική, ευγένεια, χειροτεχνία κ.λπ.).

φυσικά, από αυτούς που πίνουν υπερβολικά. Η σχέση αυτή μεταξύ κατανάλωσης αλκοόλ και κινδύνων αποτυπώνεται στην καμπύλη-J*:



Χαμηλότερος κίνδυνος κυρίως λόγω χαμηλότερου ποσοστού εμφάνισης:

- καρδιαγγειακών νοσημάτων/εμφράγματος
- κλασσικών εγκεφαλικών επεισοδίων
- διαβήτη

Υψηλότερος κίνδυνος κυρίως λόγω υψηλότερου ποσοστού εμφάνισης:

- κιρρώσεων του ήπατος
- αιμορραγικών εγκεφαλικών επεισοδίων
- καρκίνου, κλπ.

Τα παραπάνω δεν ισχύουν για ορισμένα άτομα ή και καταστάσεις. Αν έχετε οποιοδήποτε ερώτημα θα πρέπει να συμβουλεύεστε τον γιατρό σας. Μην ξεχνάτε ότι ο κίνδυνος αυξάνει με κάθε ποτό πάνω από τις ποσότητες που συνιστώνται.

---

*Περισσότερες πληροφορίες για τις μελέτες σχετικά με την καμπύλη-J μπορεί να βρει κανείς εδώ: https://www.wineinformationcouncil.eu/index.php?Itemid=519

Όταν απολαμβάνετε ένα ποτήρι κρασί, η ποσότητα που πίνετε δεν είναι ο μόνος σημαντικός παράγοντας, καίρια σημασία έχει και το πώς το καταναλώνετε. Η κατανάλωση τεσσάρων ή παραπάνω μονάδων αλκοόλ σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα έχει αποδειχθεί ότι επηρεάζει αρνητικά την υγεία. Είναι καλύτερο για όσους επιλέγουν να πίνουν, να το κάνουν πάντα με μέτρο και μαζί με γεύματα, παρά να πίνουν μεγάλες ποσότητες στην ίδια περίσταση. Φυσικά, ισχύουν εξαιρέσεις για συγκεκριμένα άτομα ή συγκεκριμένες καταστάσεις όπου το αλκοόλ πρέπει να αποφεύγεται εντελώς.

Η κατανάλωση με μέτρο, λοιπόν, προσφέρει πολλά οφέλη. Τι εννοούμε όμως κατανάλωση με μέτρο; Η απάντηση βρίσκεται στο λογότυπο του προγράμματος: Choose (Επίλεξε), Share (Μοιράσου), Care (Νοιάσου).

WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

Choose (Επίλεξε):

- Να κάνεις συνειδητές επιλογές γνωρίζοντας τα δεδομένα
- Να πιεις ή να μην πιεις
- Να σεβαστείς τους γύρω σου και το κρασί που πίνεις

Share (Μοιράσου):

- Απόλαυσε το κρασί παρέα με φίλους και συγγενείς και χαρείτε όμορφες στιγμές
- Συνόδευσε το κρασί με το γεύμα σου και με νερό
- Ανακάλυψε την αρμονία στη γεύση
- Νιώσε το κρασί και τον μοναδικό του χαρακτήρα
- Πίνε αργά και αφιέρωσε χρόνο ώστε πραγματικά να το εκτιμήσεις

Care (Νοιάσου):

- Όταν νοιαζόμαστε για τον εαυτό μας νοιαζόμαστε και για τους άλλους
- Απόλαυσε το κρασί σου με μέτρο, χωρίς υπερβολές
- Απόφυγε να πιεις αν θα οδηγήσεις
- Μην πίνεις αν είσαι έγκυος ή ανήλικος
- Ακολούθησε τις οδηγίες για ασφαλή κατανάλωση

Ενώ η συντριπτική πλειονότητα των καταναλωτών απολαμβάνουν το κρασί με μέτρο, μια μειονότητα κάνει κατάχρηση με τρόπους που μπορεί να είναι επιβλαβείς για τον εαυτό τους και τους άλλους. Η υπεύθυνη και με μέτρο κατανάλωση είναι συμβατή με έναν υγιεινό τρόπο ζωής και διατροφής.

Ποια ποσότητα είναι αυτή που ορίζεται ως η μέγιστη που μπορεί να καταναλώνει κάποιος ώστε να θεωρείτε ως χαμηλού ρίσκου; Εξαρτάται από διάφορους παράγοντες όπως το φύλο αλλά και το ποσοστό αλκοόλ που περιέχει το κρασί μας:

Μέχρι 2 μονάδες την ημέρα για γυναίκες (ισούται με 200ml κρασιού με 12,5% αλκοόλ)

Μέχρι 3 μονάδες την ημέρα για άνδρες (ισούται με 300ml κρασιού με 12,5% αλκοόλ)

Σε καμία περίπτωση πάνω από 4 μονάδες την ημέρα (ισούται με 400ml κρασιού με 12,5% αλκοόλ)

Το πόσο κρασί αντιστοιχεί σε μια μονάδα αλκοόλ εξαρτάται αποκλειστικά από την περιεκτικότητά του σε αλκοόλ:

100ml κρασιού με 12,5% αλκοόλ

100ml αφρώδους κρασιού με 12,5% αλκοόλ

85ml κρασιού με 15% αλκοόλ

60ml κρασιού με 20% αλκοόλ

Σύμφωνα με αποκλειστικές πληροφορίες του Goenius δυστυχώς δεν έχει επιβεβαιωθεί (ακόμη) επιστημονικά η θετική επίδραση της κατανάλωσης κρασιού στην πρόληψη και θεραπεία της νόσου COVID-19. Όμως αν καταναλωθεί με μέτρο, σίγουρα συμβάλλει στην αντιμετώπισή της με μια πιο αισιόδοξη διάθεση!

SUPPORTER CERTIFICATE

WINE in MODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

Goenius

is engaged with Wine in Moderation to encourage moderate and responsible consumption wine.

National Wine in Moderation Coordinator:

Wine in Moderation Association

National Wine in Moderation President:

Sandro Sartor

CHOOSE

SHARE

CARE

#Οινικητέσμας

Κληρώσεις δώρων και... όμορφες συνεργασίες

GiveAway Lexis M & ChocoEgg

Οι νικητές του διαγωνισμού είναι οι: @anastasiaspr_ από το Instagram και οι Νεκτάριος Μπιτουλάς, Andreas Lidis και Andreas Koulis από το Facebook. Ευχαριστούμε τους χορηγούς μας **#ZachariasWinery** & **#LeVotrePiree** για τα υπέροχα δώρα τους!

GiveAway Rei Leon / A&M Wine Steps/ Delio Food Hub / Goenius

Οι νικητές για το κρασί και το παπιγιόν είναι οι @anastasia.panagiotopoulou και η @aggelikesgourou και οι νικητές για την βραδιά γευσιγνωσίας είναι οι @riou_argiris και @sophia.mak

Ευγενικοί χορηγοί για το giveaway για δύο τυχερούς που κερδίζουν από ένα κρασί magnum Chardonnay βαρέλι #migaswines 1,5L και ένα παπιγιόν οι εταιρίες @**amwinesteps** και @**reileonofficial** αντίστοιχα και για δύο ζευγάρια για την βραδιά γευσιγνωσίας προσφορά των @**goenius** και @**deliofoodhub**.

Διαβάστε το α' μέρος ενός ειδικού αφιερώματος για τα **Delicatessen της καρδιάς μας**, μαζί με την **Κυριακή Παππά** από το **Αισθήσεων Γεύσεις**

GIVE Away

www.papargyriou.gr

Πασχαλινό Δώρο

2 Μεγάλα Κρασιά

By Papargyriou Winery

σε **2** υπέρ-τυχερούς!

MAGNUM 1,5 lt.

Cuvee or Assyrtiko

Le Roi Des Montagnes

CELEBRATING THE NEW WINERY

Ευγενική Χορηγία

Papargyriou Winery

Οι νικητές θα ανακοινωθούν το **Μεγάλο Σάββατο 1η Μαΐου στις 11.00 πμ** σε live μετάδοση από την σελίδα μας στο Facebook.

Η ομάδα του Goenius θα αναλάβει να παραδώσει με ασφάλεια το κερδισμένο ΔΩΡΟ στην πόρτα του κάθε νικητή, τα στοιχεία του οποίου θα πρέπει να μας δοθούν πριν τις 12 μμ μέσω προσωπικού μηνύματος στο messenger του Facebook ή του Instagram (προκειμένου να παραδοθούν αυθημερόν εντός Αττικής).

Για τις εκτός Ν. Αττικής παραδόσεις ενδέχεται να υπάρξουν καθυστερήσεις λόγω ειδικών συνθηκών από 20 έως και 40 ημερών εκτός αν ο νικητής ή η νικήτρια αποδεχτεί την επιλογή αποστολής μέσω πρακτορείου.

ΔΩΡΕΑΝ ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
ΑΥΘΗΜΕΡΟΝ ΕΝΤΟΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

FREE DELIVERY

Όροι Κλήρωσης Give Away

Επιτρέπεται η συμμετοχή σε όσους:

- Είναι άνω των 18 ετών
- Διαμένουν εντός Ελλάδος
- Διαμένουν εντός Αττικής (για παράδοση αυθημερόν)
- Κάνουν Like στο Post του Goenius
- Ακολουθήσουν τις σελίδες Papargyriou Winery & Goenius
- Κάνουν tag και comment σε 2 φίλους τους (Επιτρέπονται πολλαπλές συμμετοχές με tag και comment σε 2 διαφορετικούς φίλους)
- Έχουν λογαριασμό σε Facebook ή/και Instagram

Ημερομηνία λήξης συμμετοχών 30/04/2021, ώρα 23:59

GOENIUS
TRAVEL, FOOD & WINE STORIES

Η ομάδα του Goenius σας εύχεται Καλό Πάσχα με υγεία και καλά κρασιά!
#Yamas
Καλό Πάσχα

3 MAY!

the Chef be With You

GRAND OPENING

#ΣτηρίζουμεΤηνΕστίαση

ΑγαΠΑΜΕ; Εστίαση!

GOENIUS
TRAVEL, FOOD & WINE STORIES

www.goenius.com

Responsibility Alliance
Συμμαχία για την υπεύθυνη πώληση οινοπνευματωδών ποτών

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE