

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021 **EXPOTROF**
The Great Fine Food Exhibition

Οι ελληνικές ποικιλίες οίνου

08 Οκτωβρίου | 11:00

Curator:

Σπύρος Στεριάδης F&B Expert"



The Trendsetter

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

The DeliFair

04 - 08 OCTOBER 2021

EXPOTROF

The Great Food Exhibition



Γεννήθηκε στην Κέρκυρα το 1975. Έχει σπουδάσει Performing Art και Film Production & Direction στο Queen Margaret του Εδιμβούργου και είναι κάτοχος διπλώματος Δημοσιογραφίας και Σκηνοθεσίας. Από το 1997 έως σήμερα εργάζεται ως captain, maître και restaurant manager σε εστιατόρια στην Αθήνα. Ανάμεσα σε αυτά η πολυβραβευμένη με δυο αστέρια Michelin Σπονδή και το πολυβραβευμένο εστιατόριο Cookoonaya.



The Trendsetter

Powered By:



EXPO MEETING
B2B DIGITAL SOLUTIONS

Η Ελλάδα είναι μια από τις αρχαιότερες αμπελουργικές περιοχές στον κόσμο

Η Ελλάδα είναι από τους αξιοσημείωτους παραγωγούς κρασιού, με τα πρώτα στοιχεία της παραγωγής να χρονολογούνται πριν από 6.500 χρόνια.

Το ελληνικό κρασί είχε υψηλό κύρος στη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία.

Τον Μεσαίωνα αγοράζονταν κρασιά σε πολύ υψηλές τιμές για την εποχή εκείνη, από την Κρήτη, τη Μονεμβασιά και άλλα ελληνικά μέρη.

Το κρασί από την αρχαιότητα στον 20^ο αιώνα

Στην Ελλάδα τα πρώτα ίχνη κρασιού χρονολογούνται στο 2.500 π.Χ.

Το παλαιότερο πατητήρι που βρέθηκε ποτέ, ανακαλύφθηκε στην Κρήτη. Οι ιστορικοί εκτιμούν ότι χρονολογείται στο 2.500 π.Χ. κατά την εποχή του μυκηναϊκού πολιτισμού.

Στην εποχή του μινωικού πολιτισμού το ελληνικό κρασί ήταν βασικό εμπόρευμα και μεταφέρονταν σε όλο τον αρχαίο κόσμο.

Συνταγές του Ιπποκράτη, έδειξαν πόσο σημαντικό και ιερό ήταν για τους αρχαίους Έλληνες το κρασί. Σε αυτές τις συνταγές, ο Ιπποκράτης συμβούλευε τους ασθενείς του να παίρνουν μια κουταλιά κρασί ως φάρμακο κάθε μέρα.

Κατά τη διάρκεια της Οθωμανικής κατοχής, λόγω θρησκευματος, το αλκοόλ απαγορευόταν και μαζί με την φορολογία σκότωσαν το ελληνικό κρασί.

ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ
ΓΙΑ ΤΟ
ΕΛΛΗΝΙΚΟ
ΚΡΑΣΙ

Τα πράγματα άρχισαν να αλλάζουν τη δεκαετία του '80.

Οι οινολόγοι άρχισαν να επενδύουν σε ελληνικές εγχώριες ποικιλίες και μάλιστα αναβίωσαν μερικές από αυτές που θεωρούνταν εξαφανισμένες.

Οι Έλληνες οινοποιοί ενθάρρυναν τα παιδιά τους να σπουδάσουν οιнологία σε πανεπιστήμια παγκοσμίου φήμης. Μερικοί από αυτούς εργάστηκαν σε μερικά από τα μεγάλα διεθνή οινοποιεία και όταν επέστρεψαν, φέρνοντας πίσω τις νέες τεχνικές και τεχνολογίες οινοποίησης, τα αποτελέσματα ήταν εκπληκτικά.

Κατά τη διάρκεια αυτής της νέας εποχής για το ελληνικό κρασί, οι Έλληνες οινοποιοί άρχισαν να αφιερώνονται στις ελληνικές ποικιλίες όπως το Ξινόμαυρο και το Ασύρτικο. Δίπλα στο Cabernet και στο Sauvignon blanc κερδίζουν το ενδιαφέρον διεθνώς και οι ελληνικές ποικιλίες.

Ελληνικές ποικιλίες

Υπάρχουν περισσότερες από 300 εγχώριες ποικιλίες σταφυλιών στην Ελλάδα και περισσότερες από 70 οινοποιούνται με εξαιρετικά αποτελέσματα.

Αγιωργίτικο	Λαγόρθι	Ντεμπίνα
Αηδάνι	Λημνιό	Ξινόμαυρο
Αθήρι	Λιάτικο	Ροδίτης
Ασύρτικο	Μαλαγουζία	Ρομπόλα
Αυγουστιάτης	Μανδηλαριά	Σαββατιανό
Βηλάνα	Μαυροδάφνη	Σιδερίτης
Βιδιανό	Μαυροτράγανο	Σταυρωτό
Δαφνί	Μονεμβασιά	
Κατσανό	Μοσχάτο	
Κοτσιφάλι	Μοσχοφίλερο	
Κρασάτο	Νεγκόσκα	

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Λευκές ποικιλίες

ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Το νησί της Σαντορίνης, είναι η πατρίδα του Ασύρτικου. Τα ηφαιστειογενή εδάφη του νησιού και η εκτεταμένη έκθεση στον ήλιο δίνουν ένα γεμάτο λευκό κρασί με κοφτερή οξύτητα, αρώματα εσπεριδοειδών και έναν ορυκτό χαρακτήρα.

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Χρώμα: Λεμονοπράσινο

Σώμα: Μέτριο

Αρώματα: λεμόνι, κίτρο, γκρέιπφρουτ, ροδάκινο, ανανάς, βρεγμένη πέτρα.

Καλλιεργείται: Σαντορίνη, Θράκη, Μακεδονία, Εύβοια, Αττική, Πελοπόννησος, Νησιά Αιγαίου, Κρήτη, Αυστραλία.

Λευκές ποικιλίες

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Το μοσχοφίλερο είναι μια ερυθρωπή ποικιλία που δίνει κυρίως λευκά κρασιά με κοφτερή οξύτητα και φρεσκάδα.

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Χρώμα: ωχρό λεμονί με γκρι ανταύγειες.

Σώμα: ελαφρύ.

Αρώματα: λεμόνι, κίτρο, γκρέιπφρουτ, τριαντάφυλλο, άνθη λεμονιάς, λουκούμι.

Καλλιεργείται: Νησιά Ιονίου, Πελοπόννησος.

Ερυθρές ποικιλίες

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Το Αγιωργίτικο δίνει κρασιά που είναι συνήθως βελούδινα, με γεύσεις κόκκινου μούρου και μαύρου κερασιού, πικάντικο χαρακτήρα και ισορροπημένη οξύτητα, που μπορούν να παλαιώσουν άνετα για 5-10 χρόνια.

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Χρώμα: μέτριο πορφυρό (νεαρό) ρουμπινί (όταν παλιώνει).

Σώμα: μέτριο.

Αρώματα: βύσσινο, φράουλα, κεράσι, βατόμουρο, κανέλα, γαρίφαλο, σοκολάτα γάλακτος

Καλλιεργείται: Καβάλα, Στερεά Ελλάδα, Πελοπόννησος, Κυκλάδες.

Ερυθρές ποικιλίες

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Το Ξινόμαυρο είναι ο βασιλιάς του βορρά. Το όνομά του σημαίνει μαύρο και ξινό και πιθανόν να μην ακούγεται πολύ θελκτικό αλλά τα κρασιά του, είναι εντυπωσιακά πολύπλοκα και πλούσια.

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Χρώμα: μέτριο ρουμπινί μέχρι γκρανά όταν παλαιώνει.

Σώμα: μέτριο.

Αρώματα: λιαστής ντομάτας, ελιάς και κόκκινων φρούτων.

Καλλιεργείται: Νάουσα, Γουμένισσα, Αμύνταιο, Ραψάνη.

Δίνει κόκκινα, ροζέ, λευκά και αφρώδη κρασιά.