

ΚΑΘΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ
ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΤΗΣ

ΣΙΜΟΣ ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ



E G E M

HOTEL & RESTAURANT EQUIPMENT

E G E M

HOTEL & RESTAURANT EQUIPMENT

ΚΑΘΕ ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΤΗΣ



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η εμμονή μου για το σωστό ποτήρι είναι ένα γεγονός γνωστό στους περισσότερους που ασχολούνται με το κρασί. Άλλωστε η εικόνα του να δοκιμάζω με το ποτήρι που έχω κουβαλήσει από το σπίτι μου είναι συνηθισμένη, ακόμα και αν η γευσίγνωσία λαμβάνει χώρα εκτός συνόρων!

Όμως εφελτήριο για την συγγραφή αυτού του οδηγού δεν αποτελεί μόνον η πεποίθησή μου ότι ένα κρασί είναι όσο καλό του επιτρέπει το ποτήρι αλλά και η σύγχρονη δυναμική εικόνα της Ελληνικής οινοπαραγωγής. Δυναμική που μετουσιώνεται σε έναν μοναδικό πλούτο αρωμάτων και γεύσεων από τις αμέτρητες γηγενείς αλλιά και διεθνείς ποικιλίες που καλλιεργούνται στο μοναδικό terroir της χώρας.

Αυτόν ακριβώς τον πλούτο αναδεικνύει στον μέγιστο βαθμό με την ποικιλία των σχημάτων και μεγεθών αλλιά και την εμπειρία 130 ετών στην υαλουργία που διαθέτει, η κορυφαία εταιρία παραγωγής ποτηριών Stolzle.

Η εκτενής γκάμα της Stolzle προσφέρει ιδανικές επιλογές για κάθε ποικιλία και είδος κρασιού του Ελληνικού αμπελώνα, βοηθώντας έτσι τον οινόφιλο να απολαύσει ένα υπέροχο καλειδοσκόπιο αισθήσεων. Επιπρόσθετα με την απaráμιλλη αντοχή της αποδεικνύεται αναντικατάστατο εργαλείο για τους οινοπαραγωγούς αλλά και τους επαγγελματίες της εστίασης και του τουρισμού.

Ελπίζω αυτός ο οδηγός να αποτελέσει έναν πολύτιμο σύμμαχό τους.

Σίμος Γεωργόπουλος
Κριτικός και σύμβουλος οίνου



Η ΕΓΕΜ “ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΕΙ”

στον κλάδο του επαγγελματικού εξοπλισμού εστίασης

Προχωρώντας σε μία σειρά από αξιόλογες συμφωνίες συνεργασίας, η ΕΓΕΜ βρίσκεται αυτή τη στιγμή σε θέση ισχύος, έχοντας καταφέρει να συγκαταλέγεται ανάμεσα στις κορυφαίες επιχειρήσεις επαγγελματικού εξοπλισμού εστίασης στην Ελλάδα. Η εταιρία, η οποία μετράει τρεις δεκαετίες επιτυχημένης επιχειρηματικής δραστηριότητας, έχει συνδέσει το όνομά της με τον εξοπλισμό ξενοδοχείων και χώρων μαζικής εστίασης, αποτελώντας έναν από τους «πρωταγωνιστές» του κλάδου.

Η ΕΓΕΜ δραστηριοποιείται στην αγορά του επαγγελματικού εξοπλισμού εστίασης, αντιπροσωπεύοντας τους μεγαλύτερους οίκους

σε μία μεγάλη ποικιλία από προϊόντα, όπως υαλικά, πορσελάνη, μαχαιροπήρουνα, επαγγελματικά μαχαίρια, είδη κουζίνας και μπαρ.

Στα 30 έτη λειτουργίας της, η εταιρία, παρουσιάζει λύσεις που καλύπτουν ένα ευρύ φάσμα ποιοτικών επιλογών, στην καλύτερη δυνατή τιμή και με την καλύτερη δυνατή εξυπηρέτηση για τους πελάτες της. Στο πλαίσιο αυτής της προσπάθειάς της, διεθνώς αναγνωρισμένα εργοστάσια εμπλουτίζουν τους προϊόντικούς της καταλόγους κάθε χρόνο.

Η επιλογή του επιτραπέζιου εξοπλισμού είναι απαιτητική υπόθεση. Γι' αυτό, τα στελέχη της



εταιρίας παρακολουθούν τις διεθνείς τάσεις του art de la table, αναζητούν ολοένα νέες ιδέες, τις οποίες προσαρμόζουν στις ανάγκες της ελληνικής αγοράς, σε συνάρτηση πάντα της καλύτερης σχέσης ποιότητας - τιμής. Για όλους αυτούς τους λόγους, περισσότερες από 10.000 επιχειρήσεις - αλυσίδες ξενοδοχείων, εστιατόρια, καφέ, εταιρίες catering, νοσοκομεία, ναυτιλιακές εταιρίες, κ.λπ., στην Ελλάδα. Η Egem και η Avenue επενδύουν και σε χώρες εκτός Ελλάδος με νέες συνεργασίες.

Η ΕΓΕΜ συνεργάζεται με γνωστούς οίκους του εξωτερικού. Κάποιοι από αυτούς είναι:

Avenue, Bilge, Candola, Duralex, Eternum, Foh Mps, Figgjo, Georg Jensen, Hrastnik1860, Ilsa, Ivo, Kahla, Lav, Leone, Lidrewa, Lubiana, Nadir Figueiredo, Metcalcarrelli, Mori2A, Nicem, Oberglass, Piazza, Room360, Roltex, Ritzenhoff,

Rocam, Room360 by FOH, Rubikap, Silikomart, Steelite, Stolze Lausitz, Tablecraft, Tellier-Gobel, Temprite, Zieher

Η πολύχρονη εμπειρία, η σύγχρονη φιλοσοφία ανάπτυξης, οι καινοτόμες λύσεις και ένα αξιόπιστο δίκτυο διανομής σε Ελλάδα και εξωτερικό δικαίως κατατάσσουν την εταιρία στις ηγετικές εταιρίες στον χώρο της. Ωστόσο, ένα από τα μεγάλα «όπλα» της είναι η άμεση παράδοση των προϊόντων και η εξυπηρέτηση των πελατών της, γεγονός στο οποίο σημαντική είναι η λειτουργία του κέντρου διανομής της, όπου υπάρχουν σε παρακαταθήκη πάνω από 12.000 κωδικοί προϊόντων.



ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

- 03 Εισαγωγή
- 07 Οδηγίες Χρήσης
- 08 Αγιωργίτικο Βαρέλι •
- 10 Αγιωργίτικο Δεξαμενής •
- 12 Αγιωργίτικο Ροζέ •
- 14 Αθήρι Αφρώδες •
- 16 Αηδάνι •
- 18 Ασύρτικο Δεξαμενής •
- 20 Ασύρτικο Βαρέλι •
- 22 Ασύρτικο Γλυκό •
- 24 Αυγουσιάτης •
- 26 Βηλάνα •
- 28 Βιδιανό •
- Βλάχικο, σελ.:89,39,53 •
- 30 Βοστυλίδι/ Γουστολίδι •
- 32 Θραψαθήρι •
- Κοτσιφάλη, σελ.:10,29 •
- 34 Κυδωνίτσα •

- Λαγόρθη, σελ.:45,27 •
- 36 Λημνιό •
- 38 Λημνιώνα •
- 40 Λιάτικο •
- 42 Λιάτικο Γλυκό •
- 44 Μαλαγουζιά •
- 46 Μανδηλάρι/ Μανδηλαριά •
- Μαύρο Καλαβρυτινό, σελ.:10,13,29 •
- 48 Μαυροδάφνη •
- 50 Μαυροδάφνη Γλυκιά •
- 52 Μαυροτράγανο •
- Μεσενικόλα, σελ.:53,39 •
- 54 Μονεμβασία •
- 56 Μοσχάτο •
- 58 Μοσχάτο Αφρώδες Γλυκό ••
- 60 Μοσχάτο Γλυκό •
- 62 Μοσχοφίλερο Ροζέ •
- 64 Μοσχοφίλερο •
- 66 Μοσχοφίλερο Αφρώδες •
- 68 Μούχταρο •
- Νεγκόσκα, σελ.:53,13,39 •



70 Ντεμπίνα •
Ντεμπίνα Αφρώδες, σελ.:75 •

72 Ξινόμαυρο •

74 Ξινόμαυρο Αφρώδες •

76 Ξινόμαυρο Ροζέ •

78 Ροδίτης •

80 Ρομπόλα •

82 Σαββατιανό •
Σιδερίτης, σελ.:77,19,35 •

84 Cabernet Franc •

86 Cabernet Sauvignon •

88 Cabernet Sauvignon Ροζέ •
Carignan, σελ.:9,13,41 •

90 Chardonnay •

92 Gewurztraminer •
Grenache Rouge, σελ.:97,29,9 •

94 Grenache Rouge/ Syrah Ροζέ •
Malvasia, σελ.:43, 45 •

96 Merlot •

98 Pinot Noir •
Refosco, σελ.:25, 87, 97 •

100 Sauvignon Blanc •

102 Syrah •

104 Viognier •

ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

106 Ρετσίνα •

108 Τσίπουρο / Τσικουδιά/
Αποστάγματα Σταφυλής •

110 Αποστάγματα Παλιωμένα •

112 Φτιάξτε την δική σας συλλογή
116 Βιογραφικό



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Σε αυτόν τον οδηγό θα βρείτε τις πιο σημαντικές (κατά την γνώμη μου) γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες οι οποίες καλλιεργούνται στην Ελλάδα, μαζί με ένα μικρό εισαγωγικό κείμενο που - μεταξύ άλλων - περιλαμβάνει και τα τυπικά χαρακτηριστικά τους.

Βέβαια, είναι δύσκολο να μιλήσει κανείς για τυπικότητα την στιγμή που κάποιες από αυτές συμμετέχουν σε ελάχιστες ετικέτες, ωστόσο επιχειρώ μια καταγραφή των συνθεότερων αρωμάτων και γεύσεων που θεωρώ ότι προσφέρουν.

Το πλέον κατάλληλο ποτήρι της Stolze που αναδεικνύει στο μέγιστο το προφίλ της κάθε ποικιλίας καταλαμβάνει κυρίαρχη θέση σε κάθε σελίδα, ενώ ακριβώς από κάτω αναφέρονται και άλλα σταφύλια για τα οποία αυτό είναι κατάλληλο. Έτσι θα έχετε και μια αίσθηση της ευελιξίας του, στοιχείο σημαντικό για να δημιουργήσετε την δική σας συλλογή ποτηριών. Εκεί μπορείτε να βρείτε και ποικιλίες που δεν έχουν ξεχωριστή σελίδα σε αυτόν τον οδηγό, έχοντας σαν αρωγό σας το ευρετήριο που βρίσκεται στις προηγούμενες σελίδες του βιβλίου.

Αν κάποια ποικιλία προσφέρει περισσότερα αξιόλογα είδη ή συιλ κρασιών τότε παρουσιάζεται περισσότερες από μια φορές, πάντα βέβαια με αλφαβητική σειρά. Παράδειγμα το Ξινόμαυρο που

εμφανίζεται σε 3 εκδοχές (Ξινόμαυρο, Ξινόμαυρο Αφρώδες και Ξινόμαυρο Ροζέ).

Τέλος εκτός από το ιδανικότερο ποτήρι για κάθε σταφύλι παρουσιάζονται και άλλες δύο εξαιρετικές επιλογές, που είτε είναι καταλληλότερες για συγκεκριμένες εκφράσεις του (π.χ. παλαιωμένες ή βαρελιάτες) είτε προσφέρουν μια εναλλακτική γευσισγνωστική αισθητική.

Στις περισσότερες των περιπτώσεων το μέγεθος του ποτηριού είναι ο σημαντικότερος παράγοντας που θα πρέπει να λάβει κανείς υπόψη του για την ανάδειξη των αρετών της κάθε ποικιλίας. Έτσι αν δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάποιο από τα προτεινόμενα 3 ποτήρια, οι παρόμοιες σε όγκο και σχήμα φόρμες από την υπόλοιπη γκάμα της Stolze θα δουλέψουν σχεδόν το ίδιο καλά. Εδώ πολύτιμη θα αποδειχθεί η βοήθεια των cl του κάθε ποτηριού, που αναγράφονται δίπλα σε κάθε μοντέλο.

Τέλος, δεν θα πρέπει να απορήσετε αν δείτε κάποια ποτήρια να είναι κατάλληλα τόσο για λευκά όσο και για ερυθρά κρασιά. Συνεπώς, ένας κωδικός που αναφέρεται ως Red Wine (όπως το Revolution Power 49cl) μπορεί να αποδειχθεί ιδανικός και για πολλά πηθηθωρικά λευκά, ενώ ένα μεγάλο White Wine ποτήρι (όπως το Exquisit White Wine 42cl) για χαμηλόβαθμα ή/και οινοποιημένα σε δεξαμενή ερυθρά!



ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΒΑΡΕΛΙ

Τίποτα δεν εκφράζει την έννοια του αρχέτυπου ερυθρού κρασιού καλύτερα από μια κλασική Νεμέα. Όμως οι σύγχρονες ποιοτικές εκδοχές του Αγιωργίτικου έχουν αναδείξει την πολυπλοκότητα της ποικιλίας που εκφράζεται με νότες βύσσινου, βιολέτας και αποξηραμένων βοτάνων, καλή οξύτητα και κάθε άλλο παρά μαλακές τανίνες!

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Το **Quatrophil Red Wine** (57cl) επιτρέπει στα μοντέρνα, premium Αγιωργίτικα να εκφράσουν την συμπύκνωση και την πολυπλοκότητα τους, μπολιάζοντας το φρούτο τους με ιδανικές δόσεις βαρελιού. Επιπλέον, το ποτήρι προσδίδει στα κρασιά φινέτσα και ισχυρή παρουσία αηλιά όχι ξηλώνει αίσθηση.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Revolution Red** (49cl) προσφέρει άφθονη φρουτώδη ένταση στην μύτη, ενώ στο στόμα ρεφάρει την αηλιά με δύναμη και ισορροπία.

Το “ανοιχτό” **Ultra Bordeaux** (55,2cl) εκτονώνει τελείως το βαρέλι, κάνοντας πρωταγωνιστή το φρούτο αηλιά και την δυνατή γευστική αηλιάδα.

Ιδανικό επίσης και για: Μούχταρο, Cabernet Franc, Carignan, Grenache, Syrah.





ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΔΕΞΑΜΕΝΗΣ

Η σημαντική ερυθρή ποικιλία της Πελοποννήσου διαθέτει μαλακές τανίνες και έντονο φρούτο, στοιχεία που ευνοούν την παραγωγή κρασιών που δεν έχουν νιώσει καθόλου το χάδι του ξύλου. Οινοποιημένα έτσι, τα Αγιωργίτικα δεξαμενής χαρίζουν άφθονα σπαρταριστά αρώματα κερασιού και βύσσινου αλλιά και ευκολόπιστη, ζουμερή γεύση.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

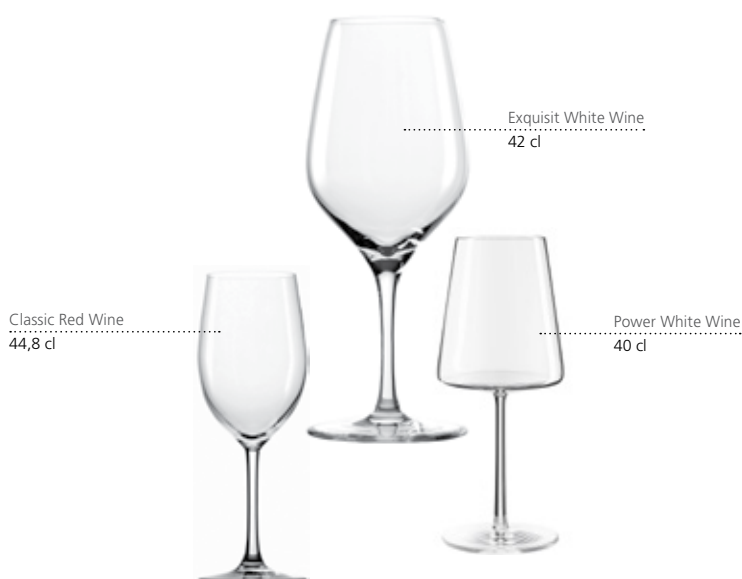
Τα ποιοτικά δείγματα του είδους διαθέτουν συμπύκνωση επαρκή για μεσαίου μεγέθους τουλίπες, και αυτή η αρετή αποκτά ύψιστη διάσταση στο **Exquisit White Wine** (42cl). Δεν είναι όμως μόνο το φρούτο πρωταγωνιστής εδώ, αλλιά και η εξαιρετική οξύτητα που το φέρνει ακόμα ελκυστικότερα στο προσκήνιο!

Ιδανικό επίσης και για: Αγιωργίτικο Ροζέ, Αηδάνι, Ασύρτικο Δεξαμενής, Κοτσιφάλη Κυδωνίτσα, Λημνιό, Λιάτικο, Μανδηλάρι, Μαύρο Καλαβρυτινό.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Αν οι χαμηλές εντάσεις δεν σας ενοχλούν, το **Classic Red Wine** (44,8cl) θα σας ευχαριστήσει απόλυτα με την βοτανική τυπικότητα και την εξαιρετική ισορροπία του.

Σερβιρισμένα στο **Power White Wine** (40cl) τα φρέσκα Αγιωργίτικα όχι μόνο “σπάνε” μύτες με την έντασή τους, αλλιά και κόκαλα με την δύναμή τους!





ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΡΟΖΕ

Σχεδόν κάθε παραγωγός της Νεμέας διαθέτει ένα ροζέ από Αγιωργίτικο στην γκάμα του. Βέβαια το στυλ συνήθως διαφέρει από αυτό των μοντέρνων, ανοιχτόχρωμων ροζέ υιοθετώντας ένα πιο σκούρο χαρακτήρα. Ως συνέπεια αυτού πάντως έρχεται και ο γευστικός πλούτος αηλιά και η ένταση των αρωμάτων ώριμου κερασίου.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Κάθε Αγιωργίτικο ροζέ εκφράζει τον καλύτερο εαυτό του στο ευμέγεθες **Revolution Red** (49cl). Εκεί το μπουκέτο αποκτά εκφραστικότητα και πολυδιάστατο χαρακτήρα, ενώ το στόμα δύναμη βασισμένη σε οξύτητα, σώμα, τανίνες και ιδιαίτερο μάκρος. Υπέροχο και με τους ανοιχτόχρωμους εκηροσώπους της ποικιλίας.

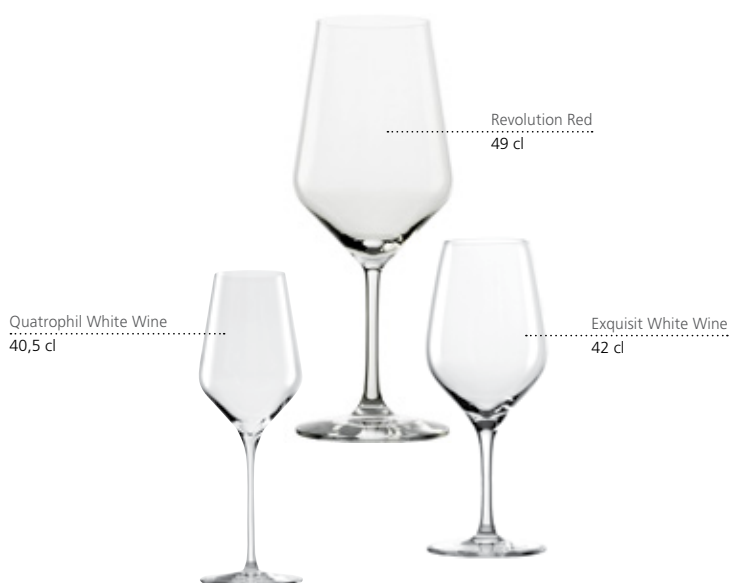
Ιδανικό επίσης και για: Αγιωργίτικο Βαρέλι, Ασύρτικο Βαρέλι, Βιδιανό, Βοστυλίδι, Θραψαθήρι, Λημνιό, Μαύρο Καλαβρυτινό, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon Ροζέ, Carignan, Gewurztraminer, Grenache/Syrah Ροζέ, Πετσόνα.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Ο "ήλεκός" χαρακτήρας και η οξύτητα φωτίζονται στο **Quatrophil White Wine** (40,5cl), ενώ το έντονο flavor δεν εμποδίζει την αυστηρότητα να κυριαρχήσει.

Ισορροπία, μάκρος και ζωντάνια είναι οι 3 ήξεις που περιγράφουν κάθε ροζέ Αγιωργίτικο που μπαίνει στο **Exquisit White Wine** (42cl).

Καλές εντάσεις επίσης...





Αν και στην ΠΟΠ Ρόδος επιτρέπονται πλέον και άλλες ποικιλίες, το Αθήρι είναι η καρδιά των αφρωδών του νησιού. Η καλλιέργεια στις πλαγιές του όρους Αττάβυρος μπολιάζει την ποικιλία με αρώματα λουλουδιών και επαρκή οξύτητα, ενώ η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής είναι υπεύθυνη για τα αρώματα των ζυμών.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

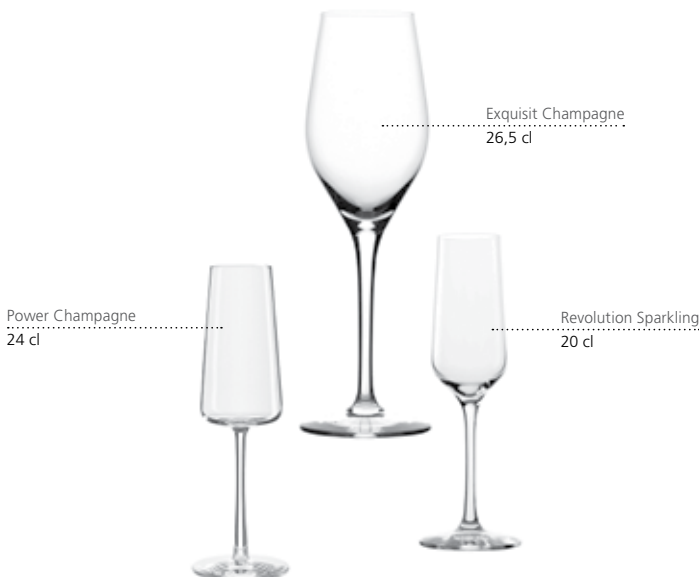
Η ερμηνεία του φίνου **Exquisit Champagne** (26,5cl). χαρακτηρίζεται από τυπικότητα, αξιοσημείωτη ένταση και πυκνότητα στα ανθώδη αρώματα. Η ιλέξη ισορροπία είναι η πλέον κατάλληλη για να περιγράψει το στόμα, αναφερόμενη τόσο στην τέλεια αναλογία γλύκας-οξύτητας όσο και σε αυτήν φρούτου - ζυμών.

Ιδανικό επίσης και για: Μοσχοφίλερο Αφρώδες, Μοσχάτο Γλυκό Αφρώδες, Ξινόμαυρο Ροζέ Αφρώδες.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Power Champagne** (24cl) αιχμαλωτίζει όλη την γλίσκα του Αθηριού και την εκφράζει με αρωματικά διακριτικό αλλιά γευστικά παντοδύναμο τρόπο.

Το **Revolution Sparkling** (20cl) τονίζει την γαργαλιστική πλευρά των Ροδίτικων αφρωδών, με την λεμονάτη οξύτητα να "ανεβάζει" το κίτρινο φρούτο.





ΑΗΔΑΝΙ

Το ιδιαίτερο αυτό σταφύλι των Κυκλάδων δεν είναι ιδιαίτερα γνωστό για την συμμετοχή του στα ξηρά αηλιά κυρίως στα γλυκά κρασιά της Σαντορίνης. Όμως οι σπάνιες ξηρές, μονοποικιλιακές εκδοχές του μας δίνουν την ευκαιρία να θαυμάσουμε αυτούσιο το βαρύ, ηουλιουδάτο άρωμα και τον βελιούδινο, πηθηωρικό του χαρακτήρα.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Τα παραπάνω χαρακτηριστικά του Αηδανιού εκφράζονται υπέροχα σε ποτήρια μεσαίου και μεγάλου όγκου όπως το **Exquisit White Wine** (42cl). Σε αυτό το πολυσιχιδές ποτήρι μάλιστα κάθε Αηδάνι αποκτά υπέροχη συμπύκνωση, ιδανική γευστική ισορροπία ανάμεσα στο πάχος και το νεύρο αηλιά και μακρύτατη επίγευση.

Ιδανικό επίσης και για: Αγιωργίτικο Δεξαμενής, Αγιωργίτικο Ροζέ, Ασύρτικο Δεξαμενής, Κοτσιφάλη, Κυδωνίτσα, Λημνιό, Λιάτικο, Μανδηλάρι, Μαύρο Καλαβρυτινό.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το μπουκέτο μπορεί εδώ να μην είναι ιδιαίτερα εκφραστικό, ωστόσο το τεράστιο **Quatrophil Burgundy** (71cl) διαπρέπει στους τομείς πολυπλοκότητα και δύναμη.

Φως στο φρούτο ρίχνει το χαμηλό, φαρδύ **Revolution Burgundy** (54,5cl) και μαζί με αυτό θέτει στο προσκήνιο τον όγκο και την πηθηωρικότητα της ποικιλίας.





ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΔΕΞΑΜΕΝΗΣ

Το Ασύρτικο αγαπά τις ζεστές, άνυδρες συνθήκες και έτσι εκφράζει το μεγαλείο του σε όλα τα μήκη και πλάτη της Ελλάδας, της Σαντορίνης πρωτοστατούσας! Οι ινOX οινοποιήσεις του αναδεικνύουν το πλούσιο σώμα, την φοβερή οξύτητα, την ορυκτότητα του αρώματος αλλά και το ιδιαίτερο τανικό του τελείωμα.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Το **Revolution White Wine** (36,5cl) εξημερώνει τον άγριο χαρακτήρα, που αποτελεί σήμα κατατεθέν του (εντός ή εκτός Σαντορίνης) Ασύρτικου. Έτσι στο ποτήρι αυτό η ποικιλία εκφράζεται με σώμα και δύναμη, ενώ παράλληλα το στενό του στόμιο προστατεύει το συνήθως ντροπαλό της μπουκέτο.

Ιδανικό επίσης και για: Μαθαγουζιά, Μονεμβασιά, Μοσχάτο, Μοσχοφίλερο, Μοσχοφίλερο Ροζέ, Ντεμπίνα, Σαββατιανό, Σιδερίτης, Sauvignon Blanc.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Exquisit White Wine** (35cl) προσφέρει στα οινοποιημένα σε δεξαμενή Ασύρτικα κορυφαία αρωματική συμπύκνωση και έντονη, όξινη παρουσία.

Το μεγαλύτερο **Exquisit White Wine** (42cl) προσφέρει πιο φρουτώδη χαρακτήρα και εξαιρετικό μήκος. Υπέροχο για παλαιωμένες φιάλες.





ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΒΑΡΕΛΙ

Η φοβερή δομή της πλέον διάσημης λευκής γηγενούς ποικιλίας ευνοεί την οινοποίηση ή/και την ωρίμανση της σε βαρέλι. Τότε η ορυκτότητα της εμπλουτίζεται με νότες καπνού ή μπαρουτιού, η οξύτητά της μετριάζεται ενώ με τον χρόνο δεν είναι ασυνήθιστη η δημιουργία μπουκέτου που θυμίζει γλυκό κουταλιού λεμόνι ή μέλι.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

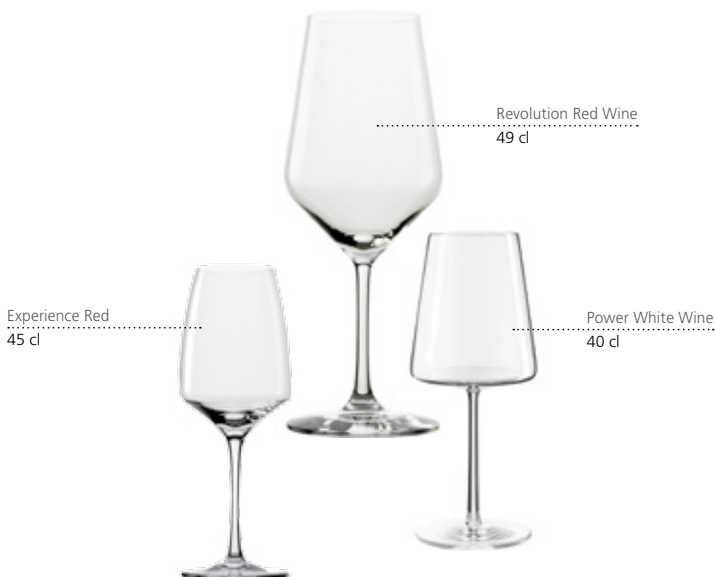
Όπως και στην περίπτωση του Ασύρτικου δεξαμενής έτσι και εδώ η σειρά Revolution εντυπωσίασε με την συμπύκνωση, την ένταση αλλθά και την τροπική διάσταση που ανέδειξε. Βέβαια η παρουσία της δρυός απαιτεί μεγαλύτερο όγκο οπότε το **Revolution Red Wine** (49cl) αποτελεί απόλυτη επιλογή για τα βαρελίσια Ασύρτικα.

Ιδανικό επίσης και για: Αγιωργίτικο Βαρέλι, Αγιωργίτικο Ροζέ, Βιδιανό, Βοστυλίδι, Θραψαθήρι, Λημνιό, Μαύρο Καλαβρυτινό, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon Ροζέ, Carignan, Gewurztraminer, Grenache/Syrah Ροζέ, Πετσόνα.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Experience Red** (45cl) εντυπωσιάζει στους τομείς της συμπύκνωσης και της ζαχαρωμένης εξωστρέφειας, ενώ αφήνει άθικτη την στιβαρότητα, όπου αυτή υπάρχει.

Αν αποζητάτε την συμπύκνωση, το βαρέλι και την αγκιάδα του Ασύρτικου στον υπερθετικό βαθμό μην ψάξετε τίποτα πέρα από το **Power White Wine** (40cl)!





ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΓΛΥΚΟ

Εκτός από τις μοναδικές ξηρές εκδοχές, το Ασύρτικο πρωταγωνιστεί και σε σπουδαία γλυκά κρασιά όπως είναι τα Vinsanto της Σαντορίνης. Το λιάσιμο των σταφυλιών και η μακρά ωρίμανση σε μεγάλα βαρέλια είναι η συνηθέστερη πρακτική, η οποία οδηγεί σε φοβερή συμπύκνωση και εντυπωσιακή γευστική κόντρα γλύκας - οξύτητας.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Η αρωματική εκρηκτικότητα των υπερσυμπυκνωμένων γλυκών Ασύρτικων είναι τόσο μεγάλη ώστε η ντροπαλοσύνη του **Ultra White Wine** (37,6cl) δεν ενοχλεί. Έτσι μπορεί κανείς να επικεντρωθεί στις αρετές που αυτό αναδεικνύει και οι οποίες είναι η τέλεια ισορροπία, το εντυπωσιακό μήκος, η βελούδινη αίσθηση και η απουσία τανινών.

Ιδανικό επίσης και για: Βηλάνα, Μοσχάτο Γλυκό, Μοσχοφίλερο, Ξινόμαυρο Ροζέ, Ρομπόλα.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Exquisit White Wine** (35cl) εντυπωσιάζει με την αρωματική ένταση ενώ παράλληλα βάζει στο ποτήρι μακριά γλυκιά δύναμη γεμάτη οξύτητα και τανίνες.

Η ισορροπία είναι και σε αυτή την περίπτωση το δυνατό χαρτί του **Classic Chardonnay** (37cl) και εδώ έρχεται παρέα με μια γήινη, ώριμη αρωματική διάσταση.





ΑΥΓΟΥΣΤΙΑΤΗΣ

Μπορεί η πατρίδα της να είναι η Ζάκυνθος, όμως η ερυθρή αυτή ποικιλία έχει γίνει εξίσου δημοφιλής σε όλη τη Δυτική Πελοπόννησο και ιδιαίτερα στην Ηλεία. Και όχι άδικα, αφού προσφέρει με γενναιοδωρία τα πάντα: σκούρο χρώμα, εκφραστικό μπουκέτο κοκκινόμαυρων φρούτων, έντονη οξύτητα και στιβαρή, τανική δομή.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Η αρωματική συμπύκνωση αλλά και η γήινη πολυπλοκότητα που προσδίδει στον Αυγουσιάτη το **Exquisit Bordeaux** (64,5cl) εντυπωσιάζουν. Όμως η μεγάλη αυτή τουλίπα είναι ακόμα πειστικότερη στο στόμα, ενισχύοντας την ισορροπία και το γευστικό μάκρος ενώ παράλληλα ηρεμεί την επιθετικότητα των στιβαρών τανινών.

Ιδανικό επίσης και για: Μούχταρο, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco, Syrah.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Στο **Classic Bordeaux** (65cl) ένας καλός Αυγουσιάτης θα κάνει επίδειξη της γεροδεμένης του κορμωστασίας, όμως ποτέ δεν θα γίνει επιθετικός.

Η αρωματική ένταση και η συμπύκνωση του Αυγουσιάτη χτυπούν κόκκινο στο **Power Red Wine** (52cl). Ομοίως η γευστική δύναμη αλλά και η τανική αγκυράδα...





ΒΗΛΑΝΑ

Αν και είναι το πλέον πολυφυτεμένο σταφύλι της Κρήτης, η Βηλάνα για 10ετίες δεν κατάφερε να συγκινήσει τον απαιτητικό οινόφιλο. Όμως τα τελευταία χρόνια αρκετοί είναι οι παραγωγοί που καταφέρνουν να “ξεκλειδώσουν” τα χαρίσματά του, προσφέροντας κρασιά με ελαφράδα, άγουρο εξωτισμό και ευχάριστη δροσιά.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Ο σχετικά ευοξειδωτος χαρακτήρας της Βηλάνας έχει ανάγκη ένα ποτήρι μικρού όγκου που δεν θα επιτρέψει υπέρμετρο αερισμό ενώ παράλληλα θα της προσφέρει σώμα και γλήυκα. Και κανένα άλλο δεν είναι ικανότερο σε αυτούς τους τομείς –καθώς επίσης και στην συμπύκνωση του φρούτου- από το **Experience White Wine** (35cl)!

Ιδανικό επίσης και για: Λαγόρθη, Ξινόμαυρο Ροζέ, Σαββατιανό, Σιδερίτη.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το φαρδύ άνοιγμα του **Ultra White Wine** (37,6cl) μπολιάζει τη Βηλάνα με ζωνρή ισορροπία, ενώ βάζει σε πρώτο πλάνο τον χαρακτήρα των εσπεριδοειδών.

Το **Exquisit White Wine** (35cl) δεν θα επιτρέψει σε κανέναν να κατηγορήσει τη Βηλάνα για πηλαδαρότητα, αφού της χαρίζει τόνους οξύτητας και φρεσκάδας!





ΒΙΔΙΑΝΟ

Η ποικιλία του Ρεθύμνου όχι μόνο διασώθηκε από την εξαφάνιση αλλά αναδείχθηκε και σε μεγάλη ντίβα του Κρητικού αμπελώνα. Ανεξαρτήτως της οινοποίησης σε inox ή βαρέλι, εντυπωσιάζει με τα βερυκοκένια αρώματα, το πλούσιο σώμα και τον κρεμώδη χαρακτήρα της, που θυμίζουν το σπουδαίο Viognier του Ροδανού.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Το **Experience Red Wine** (45cl) διαθέτει αρκετό όγκο ώστε η πληθωρική ποικιλία να εκφράσει το μεγαλείο της. Τόσο οι inox όσο και οι βαρελιάτες οινοποιήσεις παρουσιάζονται με υπέροχη γευστική φρεσκάδα, ενώ τα ξεχωριστά αρώματα βερίκοκου και τροπικών φρούτων με εντυπωσιακή συμπύκνωση.

Ιδανικό επίσης και για: Ασύρτικο Βαρέλι, Κοτσιφάλη, Λημιό, Λιάτικο, Μανδηλάρι/Μανδηλαριά, Μαύρο Καλαβρυτινό, Ξινόμαυρο, Chardonnay, Gewurztraminer, Grenache, Viognier.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Revolution Burgundy** (54,5cl) τονίζει τον κρεμώδη χαρακτήρα του Βιδιανού όντας υπέροχο για παλαιωμένες φιάλες ή βαρελιάτες οινοποιήσεις.

Η αρκετά μεγάλη χωρητικότητα του **Revolution Red Wine** (49cl) τονίζει το άρωμα κίτρινων φρούτων προσφέροντας μια δυναμική, ζωντανή γεύση.





ΒΟΣΤΥΛΙΔΙ / ΓΟΥΣΤΟΛΙΔΙ

Διαφορετικό το όνομα- με το πρώτο να κυριαρχεί στην Κεφαλονιά και το δεύτερο στην Ζάκυνθο- εξίσου υψηλές όμως οι επιδόσεις που επιτυγχάνει αυτό το χοντρόφλουδο σταφύλι στο Ιόνιο. Αρκετά μαλακό και κρεμώδες, διακρίνεται για το άρωμα γλυκών λευκόσαρκων και κίτρινων φρούτων, μπανάνας και αμυγδαλόπαστας.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Η λίαν ενδιαφέρουσα ποικιλία είναι αρκούτως εύσωμη ώστε να προτιμά μεσαίου όγκου ποτήρια όπως το **Revolution Red Wine** (49cl). Σε αυτό μάλιστα όχι μόνο εντυπωσιάζει με την ένταση, την πυκνότητα και την πολυπλοκότητα των αρωμάτων της αλλή και με την (γεμάτη στοργγυλιάδα) μακριά επίγευση του.

Ιδανικό επίσης και για: Αγιωργίτικο Βαρέλι, Αγιωργίτικο Ροζέ, Ασύρτικο Βαρέλι, Βιδιανό, Θραψαθήρι, Λημιό, Μαύρο Καθαβρυτινό, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon Ροζέ, Carignan, Gewurztraminer, Grenache/Syrah Ροζέ, Πετοίνα.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Ο δυναμισμός του Επτανήσιου σταφυλιού χτυπάει κόκκινα μέσα στο **Power White Wine** (40cl). Μαζί έρχονται η ωριμότητα στο άρωμα και μια τζούρα τανινών!

Το **Quatrophil Burgundy** (71cl) βάζει στο κάδρο κίτρινο φρούτο και όμορφα γλυκόξινα παιχνίδια, αποδεικνύοντας ότι η ποικιλία αγαπά και τα ευμεγέθη Balloon.





ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ

Λίγοι παραγωγοί της Κρήτης πιστεύουν στο Θραψαθήρι αν και το θραπερό σταφύλι συμμετέχει σε 3 ΠΟΠ! Πάντως αυτοί μάλλον δικαιώνονται, αφού η ποικιλία ανταποδίδει τις καλλιεργητικές φροντίδες και τις χαμηλές αποδόσεις με εξωτικά αρώματα ανανά και μάνγκο, πλούσιο σώμα και μαλακό, βελούδινο χαρακτήρα.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Ο οινικός εξωτισμός προϋποθέτει συμπύκνωση, ένταση αλλήλ και χώρο προκειμένου να προβληθεί η μεθυστικότητα των αρωμάτων. Το **Revolution Red Wine** (49cl) εξασφαλίζει όλα τα παραπάνω, διαφυλάσσοντας παράλληλα την πολύτιμη οξύτητα, που το κατά τα άλλα υπέροχο Θραψαθήρι προσφέρει με φειδώ.

Ιδανικό επίσης και για: Αγιωργίτικο Βαρέλι, Αγιωργίτικο Ροζέ, Ασύρτικο Βαρέλι, Βιδιανό, Βοστυλίδι / Γουστολίδι, Λημνιό, Μαύρο Καλαβρυτινό, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon Ροζέ, Carignan, Gewurztraminer, Grenache/Syrah Ροζέ, Ρετσίνα.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Ποτέ το **Ultra Red Wine** (45cl) δεν θα σας δώσει αφορμή να διαμαρτυρηθείτε για πηλαδαρότητα, αφού αποδίδει το Θραψαθήρι με συμπυκνωμένη, όξινη αγριάδα!

Τα ποτήρια τύπου Βουργουνδίας προσφέρουν μια ενδιαφέρουσα εναλλακτική, με το **Revolution Burgundy** (54,5cl) να εντυπωσιάζει ιδιαίτερα στις βαρελιάτες εκδοχές.





ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ

Η ποικιλία που έβαλε με αξιώσεις την Λακωνία στον οινικό χάρτη συμμετέχει στην γλυκιά ΠΟΠ Μονεμβασιά Malvasia, όμως πρωτίστως δίνει υπέροχα μονοποικιλιακά ξηρά κρασιά. Διαθέτει αρώματα κίτρινων φρούτων, κυδωνιού και αρμπάροριζας, σχετικά πλούσιο σώμα και ιδιαίτερη ισορροπία μεταξύ οξύτητας και στρογγυλιάδας.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Η παραπάνω περιγραφή της τυπικότητας της Κυδωνίτσας ίσως εξηγεί γιατί αυτή βολεύεται εξίσου σε ποτήρια μικρού και μεσαίου όγκου. Πάντως η καλύτερη γευστική διάρκεια, η δυναμική παρουσία καθώς και η αρωματική προβολή του κυδωνιού επιτυγχάνεται στο **Exquisit White Wine** (42cl).

Ιδανικό επίσης και για: Αγιωργίτικο Δεξαμενής, Αγιωργίτικο Ροζέ, Ανδάνι, Ασύρτικο Δεξαμενής, Κοτσιφάλη, Λημνιό, Λιάτικο, Μανδηλάρι/ Μανδηλαριά, Μαύρο Καλαβρυτινό.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Όσοι υποστηρίζουν ότι η Κυδωνίτσα διαθέτει αγκιράδα που παραπέμπει σε Ασύρτικο σίγουρα θα την έχουν δοκιμάσει σε ποτήρι σαν το **Quatrophil White Wine** (40,5cl)!

Αν εκτιμάτε την γεύση σε σχέση με τα υπόλοιπα στοιχεία του κρασιού, τότε θα προτιμήσετε το ισορροπημένο μάκρος και το flavor του **Classic Chardonnay** (37cl).





ΛΗΜΝΙΟ

Η παλαιότερη ποικιλία του κόσμου αποτελεί σημαντικό κεφάλαιο για την Λήμνο αλήθαι και την κεντρική και ανατολική Μακεδονία. Αν και το Λημνιό είναι εξαιρετικό σε blend, οι λίγες μονοποικιλιακές εκδοχές του βάζουν στα ποτήρια βαριά ανθώδη αρώματα, μέτριο σώμα, πιπεράτο flavor αλήθαι και λίγες πλην αγριούτσικες τανίνες.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Το **Experience Red Wine** (45cl) αποδεικνύεται εξαιρετικό ως προς την ανάδειξη της αρωματικής συμπύκνωσης και ωριμότητας, αρετές τις οποίες δείχνει να εκτιμά ιδιαίτερα το Λημνιό. Ο μέσος όγκος του και το στενό του άνοιγμα πάντως κάνουν θαύματα και στο στόμα, ρίχνοντας σοφές δόσεις τανινών, γλήκας και οξύτητας.

Ιδανικό επίσης και για: Ασύρτικο Βαρέλι, Βιδιανό, Κοτσιφάλη, Λιάτικο, Μανδηλάρι/Μανδηλαριά, Μαύρο Καθαβρυτινό, Ξινόμαυρο, Chardonnay, Gewurztraminer, Grenache, Viognier.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Revolution Red Wine** (49cl) υπολείπεται μόνο ως προς την αρωματική ένταση, όμως κατά τα αλήθαι προσδίδει πιπεράτο μάκρος και πολυπλοκότητα στο Λημνιό.

Πολυδύναμο αποδεικνύεται και πάλι το **Exquisit White Wine** (42cl), ενισχύοντας τον πυκνό, φρουτώδη χαρακτήρα του σταφυλιού αλήθαι και την τανική δομή του.





ΛΗΜΝΙΩΝΑ

Μια από τις ανερχόμενες ντίβες του Ελληνικού αμπελώνα η Λημνιώνα μπορεί να θυμίζει ονοματολογικά το Λημνιό ωστόσο δεν έχει καμία σχέση ούτε ως προς τον τόπο καλλιέργειας ούτε ως προς το στυλ. Το ερυθρό διαμάντι της Θεσσαλίας διαθέτει φρεσκάδα βύσσινου και βιοχέτας, ελαφριά, δροσερή γεύση και μαλακές τανίνες.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Πολλοί αποκαλούν τη Λημνιώνα “Pinot Noir της Ελλάδας” και το **Exquisit Burgundy** (65cl) δείχνει να ενισχύει αυτή την θέση. Γιατί εδώ η Λημνιώνα αποτάσσει το βαρέλι και βάζει το φρέσκο φρούτο σε πρώτο πλάνο ενώ παράλληλα αποκτά μια βελούδινη αίσθηση αφού οι παρουσία των τανινών είναι διακριτικότατη.

Ιδανικό επίσης και για: Αηδάνι, Βλάχικο, Βοστυλίδι / Γουστολίδι, Μαυροτράγανο, Ξινόμαυρο, Μεσενικόλα, Νεγκόσκα, Chardonnay, Pinot Noir, Viognier.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Οι εντάσεις και η φρεσκάδα του φρούτου χτυπούν κόκκινο μέσα στο **Revolution Burgundy** (54,5cl). Ιδανική επιλογή για όσους θέλουν μια ιδέα τανικής δύναμης.

Το **Quatrophil Burgundy** (71cl) περιορίζει λίγο την εξωστρέφεια της ποικιλίας, όμως την στέλνει ...γυμναστήριο, γραμμώνοντάς την με οξύτητα και λίγες τανίνες!





ΛΙΑΤΙΚΟ

Το πολυφυτεμένο ερυθρό σταφύλι της Κρήτης αποδεικνύει ότι όταν βρεθεί σε ικανά χέρια είναι πηλασμένο για μεγαλεία! Τα ξηρά Λιάτικα βέβαια διαφέρουν ριζικά από τα σκουρόχρωμα γεροδεμένα ερυθρά της χώρας, μιας και διαθέτουν ανοιχτό χρώμα, αρώματα καραμέλλας και ποτ πουρί καθώς και μαλακό, αλκοολικό στόμα "à la Grenache"...

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Το **Power Red Wine** (52cl) όχι μόνο προσδίδει εντυπωσιακή ένταση και συμπύκνωση στο "ντροπαλό" Λιάτικο αλλά ενισχύει και την μπαχαρένια διάσταση της ποικιλίας. Από την άλλη ο πλούτος και η γλυκύα της υψηλής αλκοόλης θα χαριστούν απλόχερα, με το αποτύπωμα του οινοπνεύματος να είναι το ελάχιστο δυνατό.

Ιδανικό επίσης και για: Αυγουσιάτης, Carignan, Merlot.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Experience Red** (45cl) προσδίδει στο Λιάτικο μια ώριμη και γλυκόπιση παρουσία την οποία ρεφάρει με λίγες τανίνες σε ένα όλο δυναμισμό σύνολο.

Το μεσαίου μεγέθους **Exquisit White Wine** (42cl) αναδεικνύει την φρεσκάδα του φρούτου και το μάκρος, προδίδοντας στο σύνολο μια άγρια, όξινη διάσταση.





ΛΙΑΤΙΚΟ ΓΛΥΚΟ

Η μέχρι πρότινος ανυπαρξία εξαιρετικών ξηρών εκδοχών ίσως και να οφείλεται στις φοβερές επιδόσεις των γλυκών Λιάτικων! Τα λιαστά, παλαιωμένα για χρόνια σε βαρέλι κρασιά διαθέτουν εντυπωσιακή συμπύκνωση, εκρηκτική αρωματική ένταση, ισορροπημένη γλύκα, ατελείωτο flavor και γευστικό βελούδο παγκόσμιας κλάσης!

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Αν και το **Ultra White Wine Small** (30,5cl) ανήκει σε μια από τις "ταπεινές" σειρές της Stolze, καταφέρνει να αναδείξει όσο κανένα την πολυπλοκότητα των γλυκών Λιάτικων. Ο μικρός όγκος και το ανοιχτό του στόμιο εξαφανίζουν το αλκοόλ, ενώ σε αυτό το στόμα αποκτά μια τέλεια ισορροπία που αρτύζεται από μετρημένες τανίνες.

Ιδανικό επίσης και για: Μονεμβασιά, Μοσχάτο, Malvasia.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Exquisit White Wine** (35cl) μπολιάζει το γλυκό Λιάτικο με πυκνό φρουτώδες άρωμα και μάκρος, φωτίζοντας την όξινη, άγρια πλευρά του βελούδου...

Το **Classic Chardonnay** (37cl) προσδίδει μια δυναμική παρουσία σε αυτά τα σπουδαία κρασιά, τονίζοντας τη γλύκα, την αλκοόλη αληά και τις τανίνες.





ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

Η Μαλαγουζιά έχει δημιουργήσει φρενίτιδα σε παραγωγούς και καταναλωτές, και η τεράστια εμπορική επιτυχία της την έχει φέρει σχεδόν σε κάθε αμπελώνη της χώρας. Ίσως όχι άδικα, αφού το δύστροπο σταφύλι προσφέρει έντονα αρώματα κίτρου, πράσινης πιπεριάς, τριαντάφυλλου και βοτάνων αηλιά και γλυκόξινο σκέρτσος.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Η Μαλαγουζιά φέρνει ακριβοδίκαια ζωντάνια και στρογγυλιάδα στο ποτήρι και το **Exquisit White Wine** (35cl) αναδεικνύει τέλεια αυτή την ισορροπία. Παράλληλα βάζει τα βότανα και την πιπεριά σε πρώτο φόντο, ενώ με το στενό του άνοιγμα και το μικρό όγκο του προστατεύει τον ευοξείδωτο χαρακτήρα της ποικιλίας.

Ιδανικό επίσης και για: Ασύρτικο Δεξαμενής, Ασύρτικο Γλυκό, Λαγόρθη, Λιάτικο Γλυκό, Μαυροδάφνη Γλυκιά, Μοσχάτο, Μοσχάτο Γλυκό, Μοσχοφίλερο, Μοσχοφίλερο Ροζέ, Ντεμπίνα, Ροδίτης, Σιδερίτης, Malvasia, Sauvignon Blanc.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Revolution White Wine** (36,5cl) προτάσσει την τριανταφυλλένια διάσταση της ποικιλίας με αξιόλογη ένταση, ενώ καρυκεύει την ισορροπία με μπαχαρénια γεύση.

Παρόλο το πολύ μικρό του μέγεθος το **Classic White Wine Small** (30,5cl) εντυπωσιάζει και με την τυπικότητα και με την δυναμική γεύση που προσδίδει.





ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ / ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ

Η υψηλή παραγωγικότητα, το χαμηλό αλκοόλ, οι άγριες τανίνες και η κρεάτινη μύτη δεν έχουν προσδώσει στο σταφύλι των 6 ΠΟΠ και των 3 σπουδαίων τόπων (Κρήτη, Αιγαίο, Στερεά Ελλάδα) την αναγνώριση που του αξίζει. Όμως οι πρόσφατες εξαιρετικές μονοποικιλιακές προσπάθειες προμηνύουν λαμπερό μέλλον για το Μανδηλάρι.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

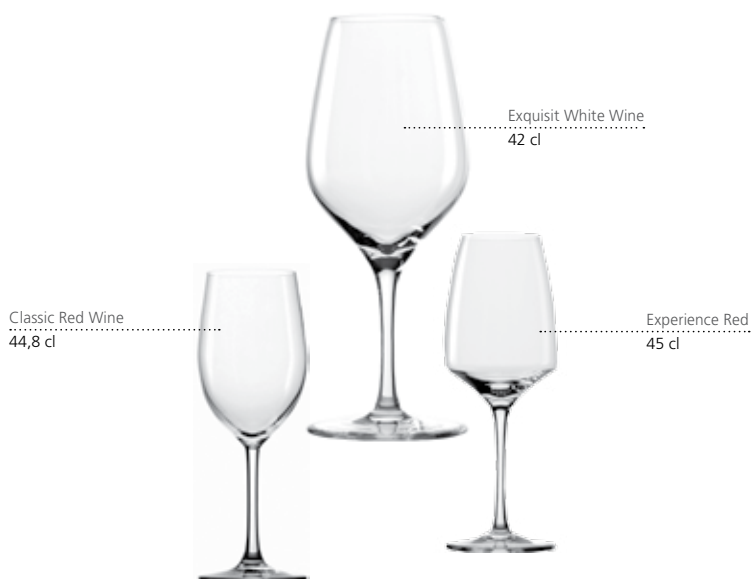
Όσοι κατηγορούν αυτό το σταφύλι για έλλειψη φρούτου θα αλλιάξουν γνώμη δοκιμάζοντάς το στο **Exquisit White Wine** (42cl). Μάλιστα εδώ η φρεσκάδα, η γλυκύτητα και η βοτανική κατεύθυνση αποδίδονται με εξαιρετική συμπύκνωση, μετριάζοντας την τανικότητα για την οποία η Μανδηλαριά φημίζεται.

Ιδανικό επίσης και για: Αγιωργίτικο Δεξαμενής, Αγιωργίτικο Ροζέ, Ανδάνι, Ασύρτικο Δεξαμενής, Κοτσιφάλη, Κυδωνίτσα, Λημνιό, Λιάτικο, Μαύρο Καλαβρυτινό.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Στο κλασικό σε σχήμα **Classic Red Wine** (44,8cl) η ποικιλία μπορεί να μην διαθέτει ένταση, εντυπωσιάζει ωστόσο λόγω της ισορροπίας και των μαλακών τανινών.

Όσοι θέλουν όλη την αγριάδα αλλιά και την κρεάτινη συμπύκνωση της Μανδηλαριάς χωρίς ...make up, as προτιμήσουν το εντυπωσιακό **Experience Red** (45cl).





ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ

Το σουξέ των γλυκών οινοποιήσεων επέτρεψε μόλις την τελευταία 15ετία στην Μαυροδάφνη να εκφράσει το “ξηρό” της μεγαλείο με κρασιά που αν και χαμηλόβαθμα είναι φοβερά συμπυκνωμένα. Η ισχυρή γευστική δομή πάτα πάνω σε υψηλή οξύτητα και τανίνες ενώ εντυπωσιακή είναι και η γεμάτη μαύρη σταφίδα και βότανα μύτη.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Παρόλο που οι ξηρές Μαυροδάφνες ποικίλουν στο στυλ από ...σχεδόν Pinot Noir έως σχεδόν Syrah, δείχνουν να βολεύονται πάντα ιδανικά στο **Classic Bordeaux** (65cl). Γιατί αυτή η ευμεγέθης τουλίπα φωτίζει το πολυεπίπεδο φρούτο τους, ενισχύει την ισορροπία στο στόμα, ηρεμεί το αλκοόλ και καρυκεύει με τέλειες δόσεις τανινών.

Ιδανικό επίσης και για: Αυγουσιάτης, Μούχταρο.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Ο όγκος του **Quatrophil Bordeaux** (64,5cl) επιτρέπει την ανάπτυξη ενός πολύπλοκου μπουκέτου, ενώ γευστική δύναμη, μάκρος και αγριάδα πατούν σε μια ιδέα αλκοόλης.

Αν και ντροπαλό αρωματικά το **Ultra Bordeaux** (55,2cl) δεν αποδεικνύεται διόλου ντροπαλό στο στόμα, μπουλιάζοντας με σώμα και δύναμη κάθε ξηρή Μαυροδάφνη.





ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ

ΓΛΥΚΙΑ

Βασισμένη πάνω στην συνταγή του Γουσταύου Κλάους και (συνήθως) με την αρωγή της ποικιλίας Μαύρη Κορινθιακή, η Μαυροδάφνη προσφέρει τα πιο αναγνωρίσιμα ερυθρά γλυκά κρασιά της χώρας. Η ωρίμανση σε βαρέλι μπορεί να διαρκέσει δεκαετίες και να οδηγήσει σε μοναδική γευστική ένταση και συμπύκνωση.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Ο μικρός όγκος του **Exquisit White Wine** (35cl) κρύβει την αίσθηση της αλκοόλης και αφήνει να λάμψει εντυπωσιακά το σύνθετο καραμελένιο μπουκέτο κάθε καλής γλυκιάς Μαυροδάφνης. Σε αυτό, το στόμα διαθέτει ισορροπημένη γλύκα αληιά και την μοναδική βελούδινη επίγευση, προϊόν της ευγενούς οξείδωσης.

Ιδανικό επίσης και για: Ασύρτικο Δεξαμενής, Ασύρτικο Γλυκό, Λαγόρθη, Λιάτικο Γλυκό, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο, Μοσχάτο Γλυκό, Μοσχοφίλλερο, Μοσχοφίλλερο Ροζέ, Ντεμπίνα, Ροδίτης, Σιδερίτης, Malvasia, Sauvignon Blanc.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Quatrophil White Wine** (40,5cl) κρύβει το οινόπνευμα και εκφράζει με συνέπια και δυναμισμό την φρεσκάδα ή την ωριμότητα κάθε ετικέτας.

Οι οπαδοί της ωριμότητας as προτιμήσουν το **Classic White Wine Small** (30,5cl) που ενισχύει την μπαχαρένια και μανιταρένια πλευρά των κρασιών.





ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ

Η ερυθρή ντίβα της Σαντορίνης αηλιά και της γειτονικής Τήνου, το σουζέ της οποίας την έφερε και εκτός Κυκλάδων. Τα ηφαιστειογενή εδάφη των τελευταίων πάντως ευθύνονται για την αυστηρότητα, την οξύτητα και το μπουκέτο *pot pourri*, ενώ το ελαφρύ λιάσιμο που ενίοτε εφαρμόζεται ενισχύει συμπύκνωση και γλύκα.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Το **Quatrophil Burgundy** (71cl) έδωσε μεγάλη μάχη με το **Exquisit Burgundy** πριν κερδίσει με την μικρότερη της διαφοράς, κυρίως λόγω της ικανότητάς του να προσδώσει μια αέρινη διάσταση στο πολύπλοκο μπουκέτο. Αηλιά και να βασίσει την ισορροπία σε μια άγρια κόντρα γλύκας, οξύτητας και τανινών.

Ιδανικό επίσης και για: Αηδάνι, Βλάχικο, Βοστυλίδι/Γουστολίδι, Λημνιώνα, Ξινόμαυρο, Μεσενικόλη, Νεγκόσκα, Chardonnay, Pinot Noir, Viognier.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Exquisit Burgundy** (65cl) προσδίδει ένταση, ισορροπία και πολυπλοκότητα, όμως πράττει όλη τα παραπάνω με έναν ήρεμο, μαλακό και πολιτισμένο τρόπο.

Το **Revolution Burgundy** (54,5cl) παραδίδει σεμινάριο στρογγυλιάδας αηλιά και ικανότητας του Μαυροτράγανου να αρτύζει με χαρακτηρισά ήιαστού το μπουκέτο του.





ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ

Παρόλη την ονομασία της, η Μονεμβασιά καλλιεργείται κυρίως στις Κυκλάδες και ιδιαίτερα στην Πάρο –όπου συμμετέχει στα ΠΟΠ κρασιά της- και ελάχιστα στην Πελοπόννησο. Αν και όξινη, λεμονάτη και ορυκτή, παρουσιάζεται πιο ελαφριά και μαλακή από το Ασύρτικο, ενώ παράλληλα διαθέτει φρουτώδες άρωμα μανταρινιού.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

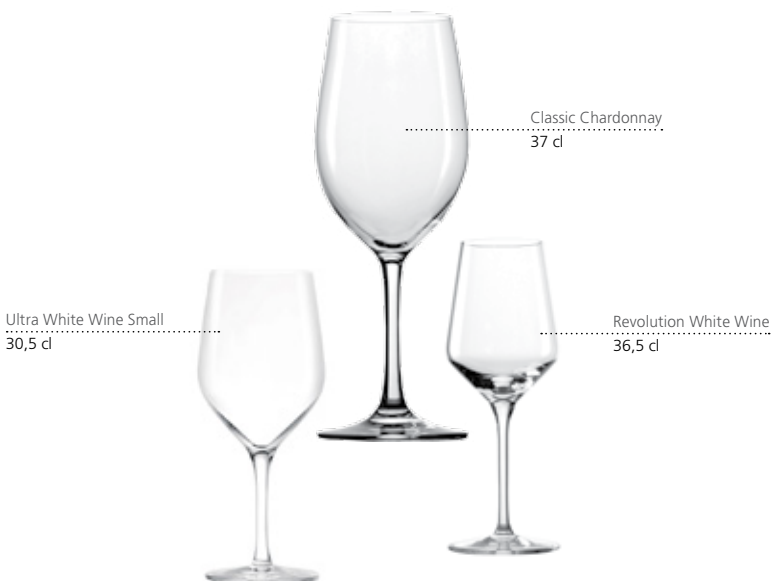
Ανεξαρτήτως προέλευσης και στυλ, το **Classic Chardonnay** (37cl) αποδείχθηκε το απόλυτο ποτήρι για την Μονεμβασιά. Εξαιρετικά ικανή και σε μύτη και σε στόμα, η κλασική αυτή φόρμα φωτίζει τον χαρακτήρα κίτρινων φρούτων και μανταρινιού ενώ ταυτόχρονα διασφαλίζει τέλεια ισορροπία αληλά και απαλό γευστικό μάκρος.

Ιδανικό επίσης και για: Ασύρτικο Γλυκό, Κυδωνίτσα, Λιάτικο Γλυκό, Μοσχάτο Γλυκό, Ντεμπίνα, Σαββατιανό.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το μικρό μπολ του **Ultra White Wine Small** (30,5cl) δεν επιτρέπει αρωματικά μεγαλεία, όμως ρεφάρει με όξινο νεύρο και γευστικό μάκρος.

Υπέροχο στο να αναδεικνύει τα φρουτώδη στοιχεία της ποικιλίας το **Revolution White Wine** (36,5cl), με ζεστασιά και αγριάδα να φέρνουν δύναμη στο στόμα.





ΜΟΣΧΑΤΟ

Αν και η ιδιαίτερα αρωματική ποικιλία έχει ταυτιστεί στην χώρα μας με τα γλυκά κρασιά, προσφέρει και αμέτρητες ξηρές εκδοχές σε τόπους όπως η Σάμος, η Λήμνος, και η Κρήτη. Οι περισσότερες είναι τριανταφυλλένιες, χαμηλόβαθμες, και ελαφριές, όμως πλέον δεν λείπουν και πλουσιότερα κρασιά με μαλακό, τροπικό χαρακτήρα.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

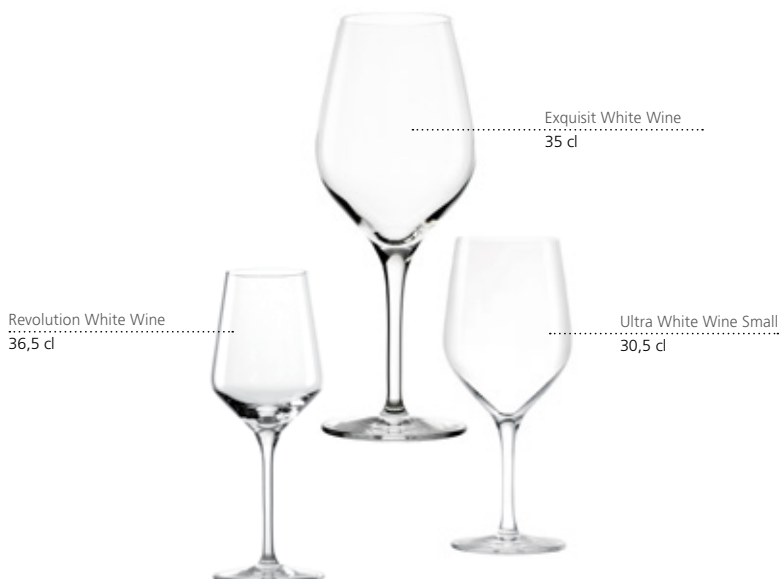
Το **Exquisit White Wine** (35cl) αποδεικνύει τις αρετές του χαρίζοντας στα Μοσχάτα υψηλές αρωματικές εντάσεις και τυπικό, εντυπωσιακό μπουκέτο. Το μικρό του μέγεθος προστατεύει τον εύθραυστο χαρακτήρα της ποικιλίας, όμως παράλληλα "γεμίζει" το στόμα που εδώ αποκτά ισορροπημένο νεύρο.

Ιδανικό επίσης και για: Ασύρτικο Δεξαμενής, Ασύρτικο Γλυκό, Λαγόρθη, Λιάτικο Γλυκό, Μαθαγουζιά, Μαυροδάφνη Γλυκιά, Μοσχάτο Γλυκό, Μοσχοφίληρο, Μοσχοφίληρο Ροζέ, Ντεμπίνα, Ροδίτης, Σιδερίτης, Malvasia, Sauvignon Blanc.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Τα πυκνά, ποιοτικά Μοσχάτα αγαπούν το **Revolution White Wine** (36,5cl) το οποίο ενισχύει τον πλούτο και την αίσθηση ότι η ρόγα σπάει στο στόμα σε κάθε γουλιά!

Μικρό αλλιά θαυματοουργό το **Ultra White Wine Small** (30,5cl), το οποίο θυσιάζει αρωματική ένταση προς όφελος της γευστικής δύναμης και του μήκους.





ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΦΡΩΔΕΣ ΓΛΥΚΟ

Η ηλιόλουστη Ελλάδα διαθέτει εξαιρετικό Μοσχάτο και η παραγωγή ημιαφρωδών και αφρωδών γλυκών κρασιών από αυτό ήταν θέμα χρόνου. Οι παραγωγοί που ασχολούνται με το είδος έχουν πλέον ξεπεράσει τις δυσκολίες της οινοποίησης και προσφέρουν γεμάτες σκέρτσο και εκρηκτικότητα φιάλες που αδειάζουν σε χρόνο dt!

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

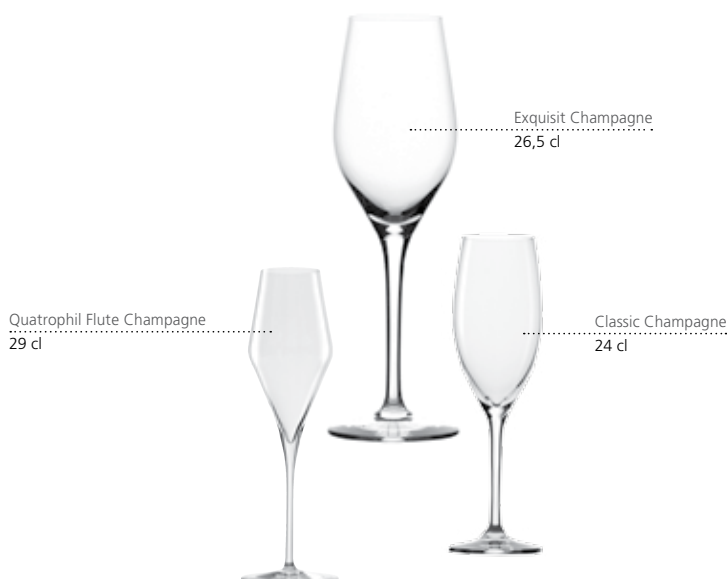
Το **Exquisit Champagne** (26,5cl) καταφέρνει πάντα να αποτυπώσει τα ανθώδη,, φρουτώδη ή βοτανικά αρώματα του Μοσχάτου με υπέροχη γλύκα. Όμως αυτή η γλύκα δεν οδηγεί σε ανισορροπία ή πηλαδρότητα αφού η οξύτητα πάντα είναι παρούσα και μάλιστα σε ιδανικές δόσεις. Κερασάκι στην τούρτα το έντονο flavor!

Ιδανικό επίσης και για: Αθήρι Αφρώδες, Μοσχοφίληρο Αφρώδες. Ξινόμαυρο Αφρώδες.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Quatrophil Flute Champagne** (29cl) προστατεύει με το στενό άνοιγμά του τον τροπικό χαρακτήρα, όμως παράλληλα γεμίζει το στόμα με δροσιστική οξύτητα.

Το μεσαίου μεγέθους **Classic Champagne** (24cl) θα αποτελέσει ιδανική επιλογή για τους φίλους της γλύκας, αφού την τονίζει σε μύτη και στόμα με κάθε ευκαιρία!





ΜΟΣΧΑΤΟ ΓΛΥΚΟ

Με 5 ΠΟΠ για γλυκά Μοσχάτα, η ποικιλία δίκαια θεωρείται ο απόλυτος λευκός βασιλιάς των γλυκών κρασιών. Ανεξαρτήτως του αν ωριμάζει σε δεξαμενή ή βαρέλι, καταφέρνει πάντα να διατηρεί το αναγνωρίσιμο βερυκοκένιο άρωμα και την βελούδινη απαλότητα. Παγκόσμιας κλήσης οι προτάσεις από αφυδατωμένες ρόγες.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

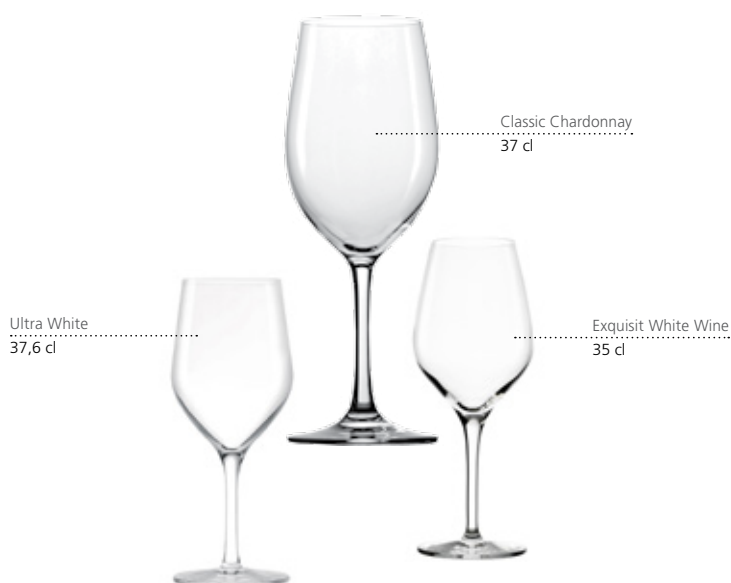
Το **Classic Chardonnay** (37cl) μπορεί να διαθέτει συμβατική όψη, όμως θα επιτρέψει στα φημισμένα γλυκά Μοσχάτα να δώσουν τον καλύτερό τους εαυτό. Όχι μόνο θα προβάλλει πεντακάθαρα τα μελένια και τα λουλουδάτα αρώματα αλλά και θα κρύψει το αλκοόλ διασφαλίζοντας μια ιδανική, κρεμώδη ισορροπία.

Ιδανικό επίσης και για: Ασύρτικο Γλυκό, Κυδωνίτσα, Λιάτικο Γλυκό, Μονεμβασιά, Ντεμπίνα, Σαββατιανό.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Αν και παρόμοιο με το Classic Chardonnay, το **Ultra White** (37,6cl) θα προσφέρει χαμηλότερη ένταση και αηλιά τονισμένη την αίσθηση αρωματικών βοτάνων.

Εκτός από τα ξηρά Μοσχάτα το **Exquisit White Wine** (35cl) τα καταφέρνει υπέροχα και στα γλυκά, ανεβάζοντας τα φρέσκα στοιχεία (οξύτητα, πικράδα).





ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

POZE

Παρόλο που η ερυθρωπή ρόγα του μοσχοβολιστού σταφυλιού είναι ιδανική για την παραγωγή ροζέ κρασιών, μόλις τα τελευταία χρόνια αυτή έγινε δημοφιλής στους παραγωγούς της Αρκαδίας. Κάλιο αργά παρά ποτέ βέβαια, αφού οι ροζέ εκδοχές προσφέρουν ένα πιο “αποξηραμένο” αλλήλ εξίσου ξεμυαλιστικό μπουκέτο!

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Το **Revolution White Wine** (36,5cl) με το μικρό μέγεθος και το κλειστό του στόμιο καταφέρνει να αποτυπώνει με ακρίβεια την αρωματική διάσταση κάθε ροζέ Μοσχοφίλερου. Επιπρόσθετα προσδίδει εξαιρετικό μάκρος και φρεσκάδα χωρίς όμως να προβάλλει την οξύτητα, διασφαλίζοντας έτσι γευστική ισορροπία.

Ιδανικό επίσης και για: Ασύρτικο Δεξαμενής, Μαλαγουζιά, Μονεμβασιά, Μοσχάτο, Μοσχοφίλερο, Ντεμπίνα, Σαββατιανό, Σιδερίτης, Sauvignon Blanc.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Exquisit White Wine** (35cl) δεν θα επιτρέψει σε κανένα ροζέ Μοσχοφίλερο να εμφανιστεί άτονο αρωματικά αλλήλ ούτε και πηλαδρό γευστικά!

Μην ξεγελιάστε από το μέγεθος του **Classic White Wine Small** (30,5cl) αφού σε αυτό τα κρασιά παρουσιάζονται επαρκώς αρωματικά, πηληθωρικά και ισορροπημένα.





ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Όνομα και πράμα η όψιμη Αρκαδική ποικιλία που μεγαλουργεί στο ψυχρό οροπέδιο της Μαντινείας, δίνοντας κρασιά με ΠΟΠ status. Ιδιαίτερα ο ευωδιαστός, ερυθρωπός κλώνος της (υπάρχουν επίσης λευκός και μαύρος) γεμίζει το ποτήρι με χαμηλόβαθμη, λεμονάτη ελαφράδα και αξέχαστο μπουκέτο ρόδων, λίτσι και αχλαδιού.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

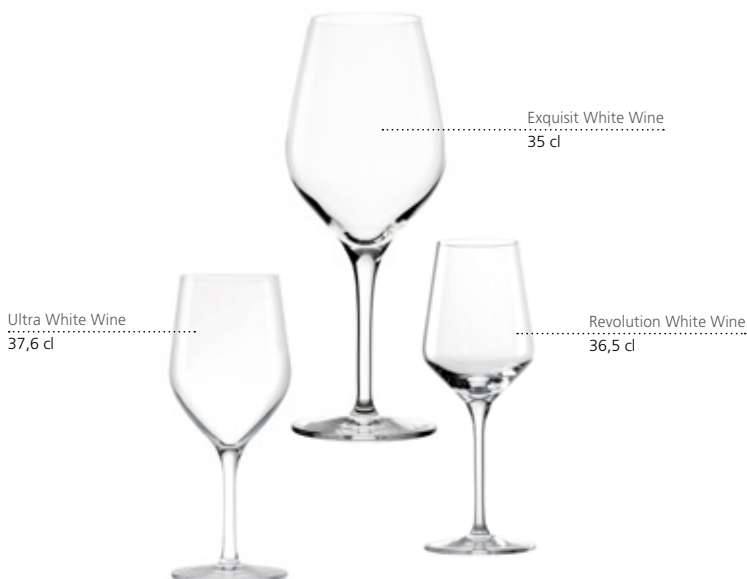
Ο μικρός όγκος και το στενό άνοιγμα του **Exquisit White Wine** (35cl) προστατεύουν τον εύθραυστο, φίνο χαρακτήρα της ποικιλίας. Τα φρουτώδη ή ανθώδη αρώματα παίρνουν τον πρωταγωνιστικό ρόλο που τους πρέπει αναλόγως της ετικέτας, ενώ η αγριάδα και το μακρύς υπενθυμίζουν το cool climate terroir.

Ιδανικό επίσης και για: Ασύρτικο Δεξαμενής, Ασύρτικο Γλυκό, Λαγόρθη, Λιάτικο Γλυκό, Μαλαγουζιά, Μαυροδάφνη Γλυκιά, Μοσχάτο, Μοσχάτο Γλυκό, Μοσχοφίλερο Ροζέ, Ντεμπίνα, Ροδίτης, Σιδερίτης, Malvasia, Sauvignon Blanc.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Ultra White Wine** (37,6cl) είναι λιγότερο εντυπωσιακό σε εντάσεις, όμως παραδίνει μαθήματα ανθώδους τυπικότητας και γευστικής ισορροπίας.

Το **Revolution White Wine** (36,5cl) αγαπά τα νεαρά Μοσχοφίλερα αφού ηρεμεί την αγριάδα τους, προσφέροντας στρογγυλάδα και γλυκόπιση απόλαυση.





ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΑΦΡΩΔΕΣ

Δεν είναι συνηθισμένο για ένα τόσο αρωματικό σταφύλι να επιλέγεται για την παραγωγή αφρωδών και μάλιστα με την παραδοσιακή μέθοδο. Ωστόσο με όπλη την φρεσκάδα και η οξύτητα που εξασφαλίζει το terroir της Μαντινείας, το Μοσχοφίλερο δίνει εξαιρετικά ΠΟΠ αφρώδη που μάλιστα γνωρίζουν και μεγάλη εμπορική επιτυχία.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Η βραβευμένη με Red Dot Award φόρμα του **Power Champagne** (24cl) δεν δρέπει μόνο δάφνες design αληλά και ικανότητας να βγάλει από τα αφρώδη Μοσχοφίλερα τον καλύτερό τους εαυτό. Οι ζύμες και το φρούτο εδώ προσφέρονται σε ακριβοδίκαιες δόσεις ενώ η αρχική γλήυκα τονίζεται, ενισχύοντας τον όγκο αληλά και την επίγευση.

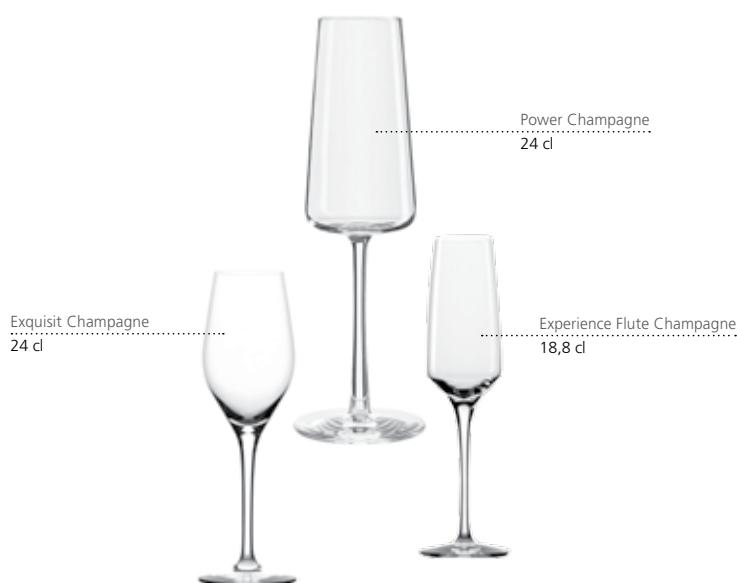
Ιδανικό επίσης και για: Αθήρι Αφρώδες.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Μέσα στο **Exquisit Champagne** (24cl) τα ΠΟΠ αφρώδη ακροβατούν ανάμεσα στον χαρακτήρα των Power και Experience, όντας πυκνά και γεμάτα γλυκόξινο νεύρο.

Αν προσδοκάτε ελαφράδα, δροσιά και νεύρο από τις αφρώδεις εκδοχές της ποικιλίας, μην προσπεράσετε σε καμία περίπτωση το

Experience Flute Champagne (18,8cl)!





ΜΟΥΧΤΑΡΟ

Αυτό το σπάνιο ερυθρό διαμάντι της Βοιωτίας μπορεί ακόμα να παραμένει άγνωστο στους περισσότερους, ωστόσο συναρπάζει κάθε οινόφιλο που θα το δοκιμάσει με το φίνο άρωμα ροδάκινου και κρίνου που θυμίζει λευκό κρασί αηλιά και την σαρκώδη ευγένεια που διασφαλίζουν το χαμηλό αλκοόλ και οι βελούδινες τανίνες του.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Η φινέτσα αυτής της εκπληκτικής ποικιλίας μεγιστοποιείται στο **Exquisit Bordeaux** (64,5cl) μιας ο μεγάλος όγκος αηλιά και το σχήμα του λήπας βοηθούν στην ανάδειξη του αέρινου χαρακτήρα. Όμως εξίσου πειστικό αποδεικνύεται αυτό το ποτήρι και στο στόμα, φτιάχνοντας επίμονη ισορροπία με σοφές δόσεις γλύκας και τανινών.

Ιδανικό επίσης και για: Αυγουσιάτης, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco, Syrah.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το έντονο άρωμα της ποικιλίας “συγχωρεί” τους χαμηλούς τόνους του **Classic Bordeaux** (65cl), επιτρέποντάς του να αριστεύσει στη φινέτσα και τη βελούδινη δροσιά.

Φοβερή συμπύκνωση στο μαύρο φρούτο διασφαλίζει το **Quatrophil Red Wine** (57cl), φρούτο που σιγοντάρεται από οξύτητα και νεύρο για τους πιο ...άγριους!





ΝΤΕΜΠΙΝΑ

Το ιδιαίτερο σταφύλι της Ηπείρου είναι ιδιαίτερα ευοξειδωτο, όμως αν καταναλωθεί φρέσκο κερδίζει ακόμα και τους απαιτητικούς με το ελαφρύ, ξηρό σώμα του, και τα αρώματα άγουρου πράσινου μήλου και καπνού. Οι ήσυχες εκδοχές της ΠΟΠ Ζίτσα είναι πιο φορμαρισμένες από ποτέ, δίνοντας επιπλέον αφορμή για γνωριμία!

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Η Ντεμπίνα δεν δρέπει δάφνες έντασης, προτιμώντας έτσι σχετικά μικρά ποτήρια. Το **Classic Chardonnay** (37cl) βάζει επαρκή ποσότητα αρωμάτων φρούτων και βοτάνων στο ποτήρι, ωστόσο τα καταφέρνει ακόμα καλύτερα στο στόμα, χαρίζοντας ισορροπία αλλήλα και ένα ευχάριστο γέμισμα στην ελαφριά, cool climate γεύση.

Ιδανικό επίσης και για: Ασύρτικο Γλυκό, Κυδωνίτσα, Λιάτικο Γλυκό, Μονεμβασιά, Μοσχάτο Γλυκό, Σαββατιανό.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Revolution White Wine** (36,5cl) προσφέρει μια παρόμοια αίσθηση με το Classic Chardonnay, προσδίδοντας όγκο και βάθος στις πιο premium, ώριμες ετικέτες.

Όχι ιδιαίτερα ικανό στη μύτη το **Exquisit White Wine** (35cl), ρεφάρει όμως στους τομείς μάκρος, ζωντάνια και αυστηρότητα! Τέλειο για Ντεμπίνες 2-3 ετών!





ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Για πολλούς ο ερυθρός βασιλιάς όχι μόνο της ΒΔ αληθιά ολόκληρης της Ελλάδας, το Ξινόμαυρο μαγεύει με το πολυπλοκό μπουκέτο ντομάτας, ελιάς, φράουλας, βιολέτας αληθιά και βύσσινου στις μοντέρνες εκδοχές. Οι τρομερές τανίνες και η καλή οξύτητα προσδίδουν αγριάδα και ξεγελούν ως προς το σώμα, που κατά βάση είναι ελαφρύ.

ΚΟΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

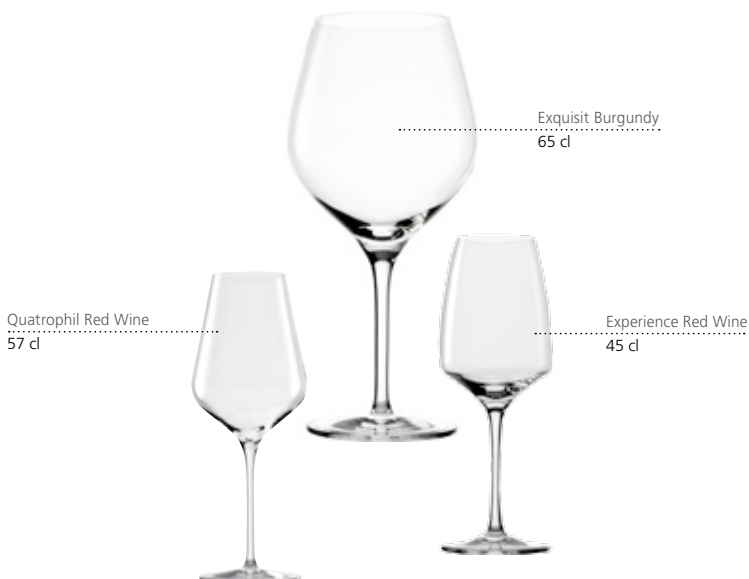
Το σχήμα balloon του **Exquisit Burgundy** (65cl) αναδεικνύει τόσο τα παραδοσιακά όσο και τα μοντέρνα αρώματα του Ξινόμαυρου. Όμως το ευμέγεθες ποτήρι τα καταφέρνει εντυπωσιακά και στο στόμα αφού προσφέρει ισορροπία μεταξύ γλυκών και όξινων στοιχείων, ενώ παράλληλα ηρεμεί (όσο μπορεί!) τις άφθονες τανίνες.

Ιδανικό επίσης και για: Βλάχικο, Λημνιώνα, Μαυρο-τράγανο, Μεσενικόλα, Νεγκόσκα, Pinot Noir.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Quatrophil Red Wine** (57cl) αποδεικνύεται διαμάντι παρόλη την ασυνήθιστη για την ποικιλία φόρμα του, συνδυάζοντας πολυπλοκότητα και όξινο δυναμισμό.

Αν και σχετικά μικρό, το **Experience Red Wine** (45cl) κοντράρει τις έντονες τανίνες με άφθονη γλύκα, ενώ προστατεύει το τρυφερό μπουκέτο των παλαιωμένων φιαλών.





ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

ΑΦΡΩΔΕΣ

Ο πολυδύναμος χαρακτήρας της σπουδαία βορειοελληνικής ποικιλίας αποδεικνύεται και από την χρήση του στην παραγωγή αξιόλογων αφρώδων. Αν και κάποια από αυτά είναι λευκά (αφού χρησιμοποιείται η blanc de noirs μέθοδος) τα διασημότερα είναι ροζέ, με αυτά του Αμυνταίου μάλιστα να διαθέτουν και ΠΟΠ status.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

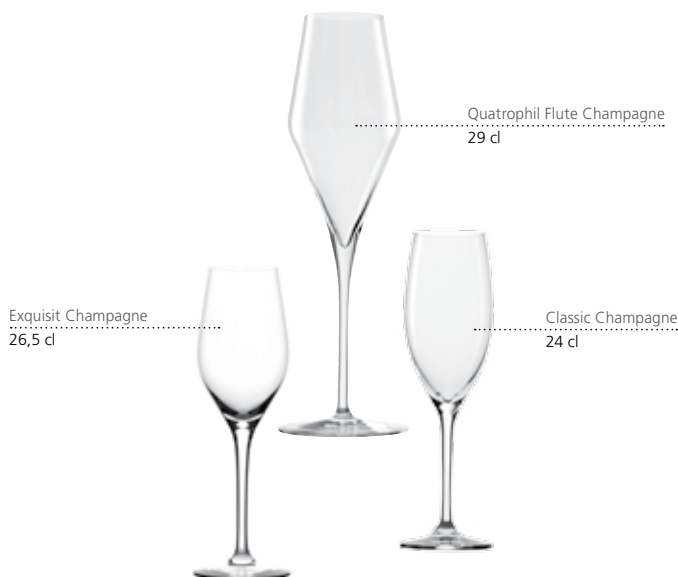
Το πανέμορφο **Quatrophil Flute Champagne** (29cl) αποδεικνύεται πολύτιμο εργαλείο για την ανάδειξη των αφρώδων από Ξινόμαυρο. Το κλειστό του στόμιο ενισχύει το κόκκινο φρούτο, ενώ η τονισμένη αίσθηση της οξύτητας τα καθιστά δροσερά, ισορροπώντας παράλληλα τη γλυκύτητα των ημίξηρων εκδοχών.

Ιδανικό επίσης και για: Μοσχάτο Αφρώδες
Γλυκό, Ντεμπίνα Αφρώδες.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Exquisit Champagne** (26,5cl) δημιουργεί ένα πιο γλυκό και αρωματικό περιβάλλον, ενώ την ίδια στιγμή προσφέρει στρογγυλιάδα και ηρεμία στο στόμα.

Ανάμεσα στο Quatrophil και το Exquisit βρίσκεται γευστικά το **Classic Champagne** (24cl), δανειζόμενο από το πρώτο την ζωντάνια και από το δεύτερο την μαλακότητα.





ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

POZE

Η εξαιρετική οξύτητα και το έντονο φρούτο του Ξινόμαυρου αποτελούν εχέγγυα για εξαιρετικά ροζέ. Μάλιστα η σύγχρονη μόδα των ανοιχτόχρωμων κρασιών (που παράγονται με λιγότερες εκχυλίσσεις) έχει απαλλοιώσει τα κρασιά της ποικιλίας από τις έντονες τανίνες· όχι όμως και από την δύναμη για την οποία αυτή φημίζεται.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Το **Experience White Wine** (35cl) διαθέτει μια μοναδική ικανότητα να φέρνει στο προσκήνιο τις γλυκές νότες και αυτό βοηθάει το χαρακτηριστικό άρωμα καλαμποκιού του ροζέ Ξινόμαυρου –είτε είναι ΠΟΠ από το Αμύνταιο είτε όχι– να φωτιστεί. Όμως και στο στόμα χαρίζει απλόχερα υπέροχη στρογγυλάδα και γευστικό μάκρος.

Ιδανικό επίσης και για: Βηλάνα, Λαγόρθη, Σαββατιανό, Σιδερίτη.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Διακριτικό στην μύτη το **Ultra White Wine** (37,6cl), ιδιαίτερα ικανό όμως στο να προσδίδει ιδανική ισορροπία και γλυκόξινο γευστικό παιχνίδι.

Σερβιρισμένο στο **Exquisit Burgundy** (65cl) το Ξινόμαυρο ροζέ δεν εντυπωσιάζει μόνο οπτικά αλλή και γευστικά, αποκτώντας μπαχαρένιο δυναμισμό.





ΡΟΔΙΤΗΣ

Η πιο πολυφυτεμένη ποικιλία της χώρας είναι και η πλέον παρεξηγημένη. Όμως ο ποιοτικός ερυθρωπός κλώνος και τα ψηλά υψόμετρα –όπως αυτά της Αιγιάλειας που μας χαρίζουν την ΠΟΠ Πάτρα- καθιστούν τον Ροδίτη ικανό για υπέροχα λευκά, ελαφριά, κατάξηρα κρασιά με λεμονάτα αρώματα και ορυκτή αίσθηση.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Το στενό στόμιο του **Quatrophil White Wine** (40,5cl) βοηθάει την ντροπαλή μύτη του Ροδίτη να εκφράσει το mineral δυναμικό του, και μάλιστα με μικρές δόσεις τσακμακόπετρας. Η αυστηρότητα της ποικιλίας αποδίδεται με σεβασμό, ενώ η απουσία επιθετικότητας δίνει πρώτο ρόλο στο τυπικό λεμονάτο νεύρο.

Ιδανικό επίσης και για: Αγιωργίτικο Ροζέ, Κυδωνίτσα, Μαυροδάφνη Γλυκιά, Ρομπόλα, Sauvignon Blanc.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Η αρωματική πολυπλοκότητα και γλήυκα χτυπούν κόκκινο στο **Exquisit White Wine** (35cl), το ίδιο όμως πράττει και η μοναδική αγριάδα της ποικιλίας.

Η κλασσική γραμμή και ο μικρός όγκος του **Classic White Wine Small** (30,5cl) ενισχύουν το γλυκό φρούτο της μύτης αλλιά και τον δυναμισμό του στόματος.





ΡΟΜΠΟΛΑ

Η Ρομπόλα είναι ένα από τα πλέον ποιοτικά σταφύλια του Ελληνικού αμπελώνα, αν και η παρουσία της περιορίζεται κυρίως στην Κεφαλονιά (όπου και διαθέτει ΠΟΠ status). Οι πηλαγίες του Αίνου συνθέτουν ένα ιδανικό terroir, χαρίζοντάς μας λευκά ξηρά κρασιά με μέτριο σώμα, λεμονάτη αγκρίδα και αρώματα ορυκτών και χαμομηλιού.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Το φαρδύ άνοιγμα του **Ultra White Wine** (37,6cl) "ανεβάζει" το φρούτο και το φέρει σε ισορροπία με τα ορυκτά στοιχεία της ποικιλίας. Ακόμα πιο δυνατό πάντως είναι το στόμα, αφού το Ultra White συμβάλλει σε μια εξαιρετική ισορροπία ενσωματώνοντας όμορφα την οξύτητα στο κρασί.

Ιδανικό επίσης και για: Ασύρτικο Γλυκό, Βηλάνα, Μοσχάτο Γλυκό, Μοσχοφίλερο, Ξινόμαυρο Ροζέ.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Power White Wine** (40cl) καταφέρνει να δημιουργήσει πυκνές καταστάσεις στο ποτήρι, ενώ την ίδια στιγμή τονίζει το γευστικό νεύρο της Ρομπόλας.

Όσοι πιστεύουν ότι η Ρομπόλα είναι ταυτισμένη με την ορυκτότητα, την αγκρίδα και την (μικρή) πικάντικη πίκρα, θα λατρεύσουν το **Quatrophil White Wine** (40,5cl)!





ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ

Το Σαββατιανό είναι η ιστορική ποικιλία της Αττικής, η οποία τα τελευταία χρόνια αποκτά το κύρος και την θέση που της αξίζει στο Ελληνικό κρασί. Σημαντικό ατού της η μεγάλη ηλικία του αμπελώνα, χαρακτηριστικό που χαρίζει κρεμώδη πλούτο και δύναμη στο στόμα αλλήλα και πυκνά αρώματα κίτρινων φρούτων και άχυρου.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Η κλειστή φόρμα του **Experience White Wine** (35cl) εκτοξεύει τον ώριμο, μελιένιο χαρακτήρα και την συμπύκνωση που προσφέρουν τα παλαιά αμπέλια του Σαββατιανού ενώ παράλληλα διασφαλίζει εξαιρετική γευστική ισορροπία αλλήλα και πολυεπίπεδη παρουσία του πολύ δυνατού, κρεμώδους στόματος της ποικιλίας.

Ιδανικό επίσης και για: Βηλάνα, Λαγόρθι, Ξινόμαυρο Ροζέ, Σιδερίτη.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Revolution White Wine** (36,5cl) "δίνει" λίγο περισσότερο αηκούλι, ωστόσο το ντύνει με εντυπωσιακό εξωτισμό και εξαιρετική διάρκεια και δυναμισμό στο στόμα.

Το **Classic Chardonnay** (37cl) σέβεται απόλυτα την τυπικότητα της ποικιλίας φωτίζοντας το κίτρινο φρούτο και το άχυρο καθώς και την κρεμώδη ισορροπία της.





CABERNET FRANC

Βασιλιάς στον Λίγηρα και πρίγκιπας στο Μπορντό, το Cabernet Franc απαιτεί πίστη και καθημερινή φροντίδα, ανταποδίδει ωστόσο με γεμάτη μελάνι, βιοχέτες και φρέσκο φρούτο φινέτσα, μέτριο σώμα και αυστηρή αριστοκρατικότητα. Οι λιγοστές εγχώριες ετικέτες εντυπωσιάζουν, ενώ στο Βελβεντό είναι γνωστό ως Τσαπουρνάκος.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Το σχήμα της κλειστής τουλίπας που χαρακτηρίζει το **Exquisit Bordeaux** (64,5cl) βάζει φρούτο, μελάνι και φυτικότητα σε τέλειες αναλογίες. Όμως για ανάλογες ισορροπίες φροντίζει και στο στόμα, αφού κρύβει το αλκοόλ και τις τανίνες αφήνοντας το φινετσάτο μάκρος του Cabernet Franc να μας σαγηνεύσει.

Ιδανικό επίσης και για: Αυγουσιάτης, Μούχταρο, Cabernet Sauvignon, Refosco, Syrah.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Quatrophil Red Wine** (57cl) καταφέρνει να χαρίσει άφθονο φρέσκο φρούτο, οξύτητα και κλάση. Αν χάνει κάπου είναι μόνο στην αίσθηση της αλκοόλης.

Αν θέλετε να προσδώσετε λίγη αγριάδα στο ήπιο Cabernet Franc προτιμήστε το **Experience Bordeaux** (64,5cl). Σε αυτό θα απολαύσετε και σαγηνευτική μύτη!





CABERNET SAUVIGNON

Αν και ξενόφερτος ο πρωταγωνιστής του Μπορντό βρέθηκε στην αιχμή του δόρατος και της ελληνικής οινικής επανάστασης, ενώ εξακολουθεί να προσφέρει κορυφαία κρασιά. Κοινά γνωρίσματα η βασισμένη σε έντονη οξύτητα και τανίνες ισχυρή δομή και η πυκνή μύτη κέδρου, “μαύρων” μαρμελάδων και πράσινης πιπεριάς.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

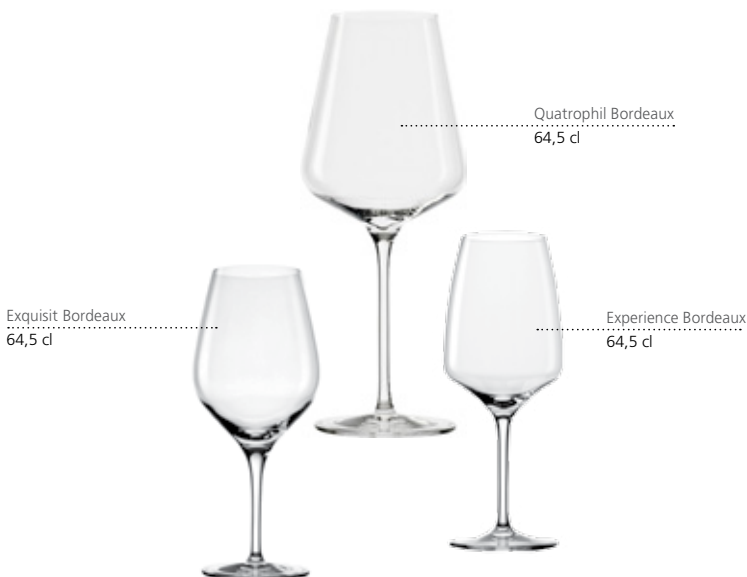
Ο μεγάλος όγκος του **Quatrophil Bordeaux** (64,5cl) επιτρέπει στην ύψιστη ποικιλία να εκφράσει όλη την συμπυκνωμένη στόφα της, βάζοντας πηλάι - πηλάι το άφθονο φρούτο με τις φυτικές και μπαχαρένιες νύξεις της. Παράλληλα όμως καταφέρνει να συνδυάσει ακριβοδίκαια την γλύκα, με την οξύτητα και τις παντοδύναμες τανίνες.

Ιδανικό επίσης και για: Μαυροδάφνη, Merlot, Refosco, Syrah.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Όσοι θέλουν το Cabernet Sauvignon τους άγριο, πυκνό και εκφραστικό, θα βρουν το πληθωρικό **Exquisit Bordeaux** (64,5cl) ένα αναντικατάστατο εργαλείο.

Το **Experience Bordeaux** (64,5cl) συμπυκνώνει όλη την ωριμότητα ενός καλού Cabernet, ενώ ρεφάρει την τονισμένη γευστική γλύκα με υπέροχη βοτανικότητα.





CABERNET SAUVIGNON

POZE

Δεν είναι τυχαίο ότι η ύψιστη ερυθρή ποικιλία πρωταγωνιστεί (διαχρονικά) και στην κατηγορία των εγχώριων ροζέ. Φυσικά οι τανίνες, οι χρωστικές και το φρούτο του το καθιστούν ιδανικό για το σκουρόχρωμο, γεμάτο με νότες καραμέλλας βουτύρου στυλ, όμως εντυπωσιάζει εξίσου και σε πιο αυστηρές, ανοιχτόχρωμες εκφράσεις.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Η καραμελένια γλύκα του ώριμου φρούτου αλλήλ και η στιβαρή δομή του Cabernet Sauvignon φωτίζονται σε όλες τους τις πτυχές μέσα στο μεσαίου μεγέθους **Ultra Red Wine** (45cl). Το σχετικά μεγάλο άνοιγμα δεν επιτρέπει τρομακτικές εντάσεις, όμως η κυριαρχία του Ultra δεν αμφισβητείται σε κανένα στυλ των Cab Ροζέ!

Ιδανικό επίσης και για: Βλάχικο, Θρασαθήρι, Ρετσίνα.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Ικανότατο στο να φέρνει στο προσκήνιο την καραμέλα και τα μπαχάρια αλλήλ και την γευστική ισορροπία αποδείχθηκε το **Revolution Red Wine** (49cl).

Πολύ πυκνό άρωμα χαρίζει το **Experience Red Wine** (45cl), ενώ το σχήμα κλειστής τουλίπας προσδίδει περισσότερο νεύρο και αγκιράδα.





CHARDONNAY

Ο απόλυτος λευκός βασιλιάς έχει εγκλιματιστεί ιδανικά και στη Ελλάδα, προσφέροντας κάποια από τα καλύτερα λευκά κρασιά της χώρας. Συνήθως οινοποιείται σε βαρέλι αποκτώντας πληθωρικό σώμα και σύνθετο άρωμα, ενώ η ανάδευση με τις οινοθήσες προσφέρει έξτρα λιπαρότητα και βουτυράτη αίσθηση.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

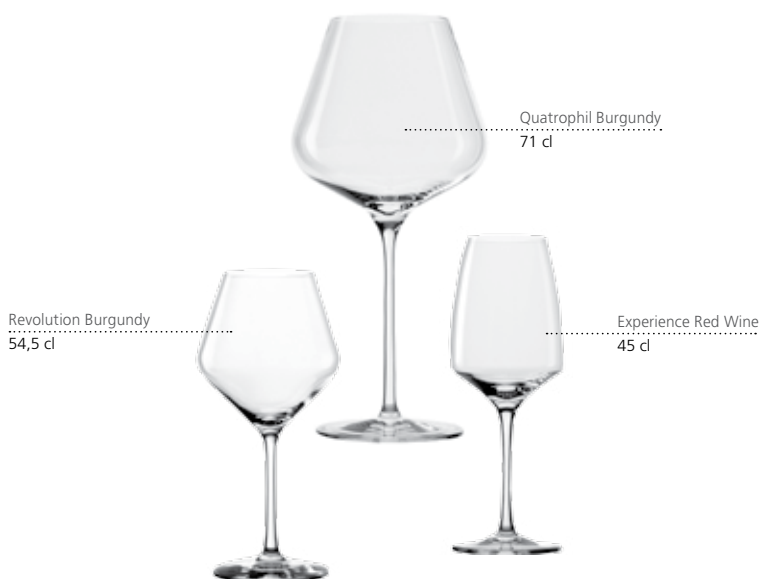
Το γενναιόδωρο μπουλ του **Quatrophil Burgundy** (71cl) αναδεικνύει το πυκνό φρούτο των κορυφαίων Chardonnay ενώ βάζει πλάι τους σοφές δόσεις βαρελίου. Παράλληλα προσδίδει ιδανική ισορροπία και φρεσκάδα και "φωτίζει" την οξύτητα αποτρέποντας έτσι τα κρασιά από το να γίνουν βαριά και πηδαρά.

Ιδανικό επίσης και για: Αηδάνι, Βλάχικο, Βοστυλίδι/Γουστολίδι, Λημνιώνα, Μαυροτράγανο, Ξινόμαυρο, Μεσενικόλα, Νεγκόσκα, Pinot Noir, Viognier.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Η ισορροπία και το φρούτο είναι τα στοιχεία που εντυπωσιάζουν στο **Revolution Burgundy** (54,5cl), το οποίο βάζει μια άγουρη πινελιά σε σχέση με το Quatrophil.

Πολύ πυκνό άρωμα χαρίζει το **Experience Red Wine** (45cl), ενώ το σχήμα κλειστής τουλίπας προσδίδει περισσότερο νεύρο και αγγιάδα.





GEWURZTRAMINER

Πλαδαρή όταν τρυγηθεί αργότερα και αδιάφορη αν μαζευτεί νωρίτερα από το ιδανικό, η δύσκολη αυτή Αλσατική ποικιλία. Όταν όμως όλα πάνε καλά αποζημιώνει με την εκρηκτική της ένταση και τον πικάντικο εξωτισμό της. Η χώρα μας πάντως δίνει λίγα αληλά υπέροχα δείγματα, τόσο στον βορρά όσο και στον νότο.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

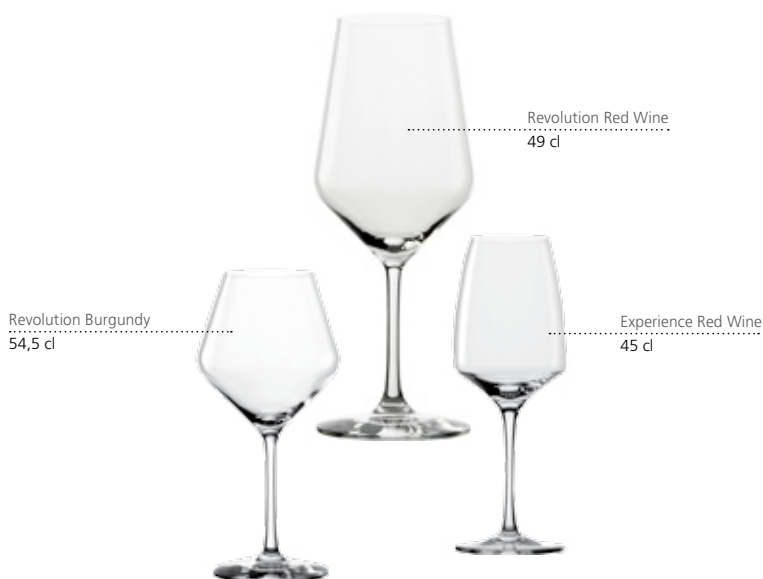
Η ποικιλία απαιτεί σχετικά μεγάλο όγκο προκειμένου να αναδείξει το απaráμιλλο αρωματικό δυναμικό της και για αυτό το φαρδύ στο κάτω μέρος **Revolution Red Wine** (49cl) αποδεικνύεται ιδανικό. Σε αυτό, το Gewurztraminer αποκτά εκρηκτικό μπουκέτο και πικάντικο flavor αληλά και ισορροπία μεταξύ σακχάρων, οξύτητας και αλκοόλης.

Ιδανικό επίσης και για: Αγιωργίτικο Βαρέλι, Αγιωργίτικο Ροζέ, Ασύρτικο Βαρέλι, Βοστυλίδι/Γουστολίδι, Βιδιανό, Θραψαθήρι, Λημνιό, Μαύρο Καλαβρυτινό, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon Ροζέ, Carignan, Grenache/Syrah Ροζέ, Ρετσίνα.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Η λιπαρότητα και η στρογγυλιάδα είναι τα γευστικά στοιχεία τα οποία θα προβληθούν στο **Revolution Burgundy** (54,5cl). Διακριτική όμως θα είναι η ένταση στη μύτη...

Το άρωμα και η γλύκα αυτού του ευωδιαστού σταφυλιού εκφράζονται ιδανικά στο **Experience Red Wine** (45cl). Από την άληη η επίγευση είναι λιγότερο μακριά...





GRENACHE ROUGE / SYRAH

POZE

Λίγες ποικιλίες στον κόσμο μπορούν να συναγωνιστούν το ανοιχτόχρωμο Grenache Rouge στην παραγωγή ροζέ κρασιών. Άλλωστε ο πρωταγωνιστικός ρόλος του στα κορυφαία blend της Προβηγκίας τα λήξει όλα! Κρεμώδες, πληθωρικό και ώριμα λουλουδάτο, πολλή φορές “ντοπάρεται” από το φρέσκο, φρουτώδες Syrah.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

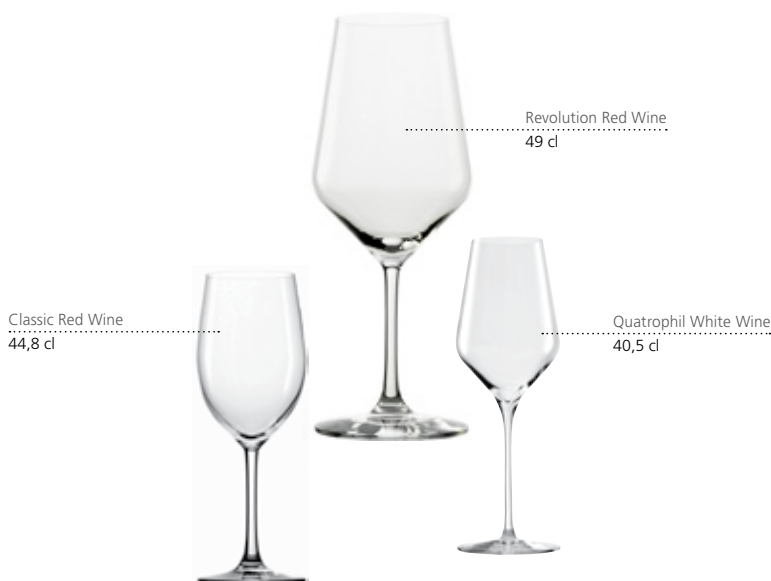
Τα ροζέ από Grenache αλλιά και Syrah προτιμούν μέσου όγκου ποτήρια, με το **Revolution Red Wine** (49cl) να υπερισχύει στην εκφραστικότητα. Και δεν είναι μόνο η εκρηκτικότητα του αρώματος το δυνατό του χαρτί αλλιά και η ικανότητά του να “καρυκεύει” τον όγκο των κρασιών με μακριά επίγευση και κρεμώδη πλούτο.

Ιδανικό επίσης και για: Αγιωργίτικο Βαρέλι, Αγιωργίτικο Ροζέ, Ασύρτικο Βαρέλι, Βοστυλίδι/Γουστολίδι, Βιδιανό, Θραψαθήρι, Λημνιό, Μαύρο Καλαβρυτινό, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon Ροζέ, Carignan, Grenache/Syrah Ροζέ, Πεσίνα.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Classic Red** (44,8ml) έχει αποδείξει πολλήκις την ευελιξία του, η οποία εδώ πατάει σε διακριτική ανάδειξη του φρούτου αλλιά και σε κρεμώδη ισορροπία.

Αν θυσιάσετε λίγη από την χαρακτηριστική κρεμώδη μαλακότητα, το **Quatrophil White Wine** (40,5cl) θα σας αποζημιώσει με εξωστρέφεια και όξινη δροσιά.





MERLOT

Τα βαριά, πηλώδη εδάφη που κυριαρχούν στον ελληνικό αμπελώνα ταιριάζουν γάντι στην σπουδαία Μπορντολέζικη ποικιλία. Όταν μάλιστα αυτή βρει και την απαιτούμενη δροσιά αποζημιώνει με πυκνά, αλκοολικά κρασιά γεμάτα με αρώματα δαμάσκνου, βοτάνων και μαύρων φρούτων αληλά και γλυκόπιση δύναμη.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Το **Experience Bordeaux** (64,5cl) απέδειξε και πάλι την ικανότητά του να αναδεικνύει μαγικά τα τέλεια ωριμασμένα σταφύλια. Η αρωματική πυκνότητα –μπολιασμένη με νότες σοκολάτας –και η γλυκόπιση ισορροπία πραγματικά φωτίζονται εδώ, ενώ μια ιδέα τανινών προσδίδουν την αναγκαία δομή.

Ιδανικό επίσης και για: Grenache, Refosco.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Φοβερό στην ανάδειξη του φρούτου το **Quatrophil Bordeaux** (64,5cl), εξίσου ικανό όμως στο να τονίζει και την αγριάδα. Τέλειο επομένως για τα μαλακά Merlot...

Φοβερή συμπύκνωση φέρνει το εντυπωσιακό στο μάτι **Power Red Wine** (52cl). Το οποίο αποδεικνύεται "όνομα και πράμα", αφού τερματίζει γευστική δύναμη και δομή!





PINOT NOIR

Κάποιοι πιστεύουν (και όχι άδικα) ότι το ύψιστο σταφύλι της Βουργουνδία υποφέρει στο ζεστό μεσογειακό κλίμα. Πάντως οι τολμηροί παραγωγοί που το καλλιεργούν σε κρύες, ορεινές περιοχές καταφέρνουν να αιχμαλωτίσουν την ελαφράδα και την φρεσκάδα για την οποία φημίζεται, προσφέροντας βέβαια μια πιο τανική, μεσογειακή εκδοχή.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

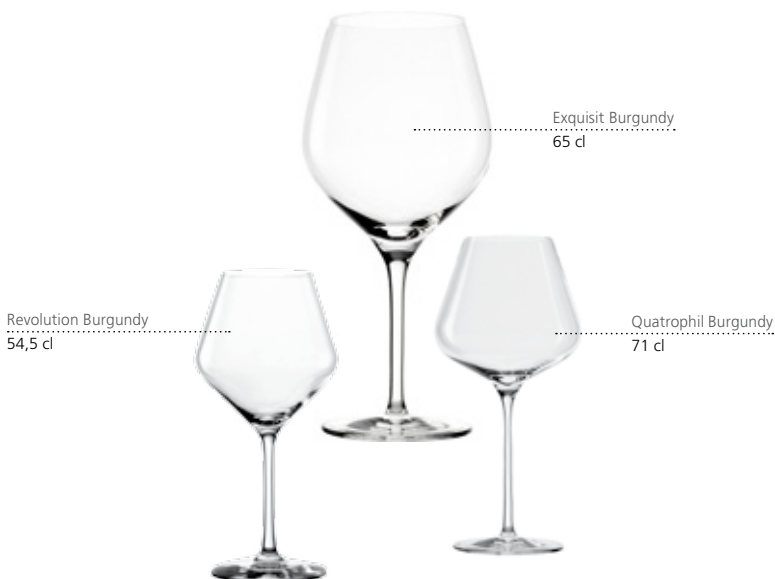
Ο μεγάλος όγκος του **Exquisit Burgundy** (65cl) επιτρέπει στα καλὰ εγχώρια Pinot Noir να εκφράσουν το πολυεπίπεδο μπουκέτο τους, ενώ το στενό άνοιγμα του προστατεύει τον εύθραυστο χαρακτήρα τους. Εξίσου αποτελεσματικό όμως είναι το κλασσικό αυτό ποτήρι και στο στόμα, συνδυάζοντας δροσιά, μήκρος και ισορροπία.

Ιδανικό επίσης και για: Βλάχικο, Λημνιώνα, Μαυρο-τράγανο, Ξινόμαυρο, Μεσενικόλα, Νεγκόσκα.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Τονίζει την λιουλιουδάτη πλευρά του Pinot Noir το **Revolution Burgundy** (54,5cl). Ταυτόχρονα βάζει στο ποτήρι και λίγες τανίνες, καρυκεύοντας την μαλακή ποικιλία.

Το **Quatrophil Burgundy** (71cl) φωτίζει τις στιβαρές πτυχές του Pinot Noir, δίνοντας έμφαση στην οξύτητα, τις τανίνες αλλήλ και την παρουσία του βαρελίου.





SAUVIGNON BLANC

Μια από τις πλέον πολυφυτεμένες διεθνείς ποικιλίες στην χώρα μας, που συμμετέχει μάλιστα σε όλα τα λευκά best sellers της τελευταίας 30ετίας. Τα κρύα κλίματα και η οινοποίηση σε inox αναδεικνύουν την τραγανή ελαφράδα, το λεμονάτο σκέρτσος και τα αρώματα εσπεριδοειδών, gooseberry, πράσινης πιπεριάς και γρασιδιού.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

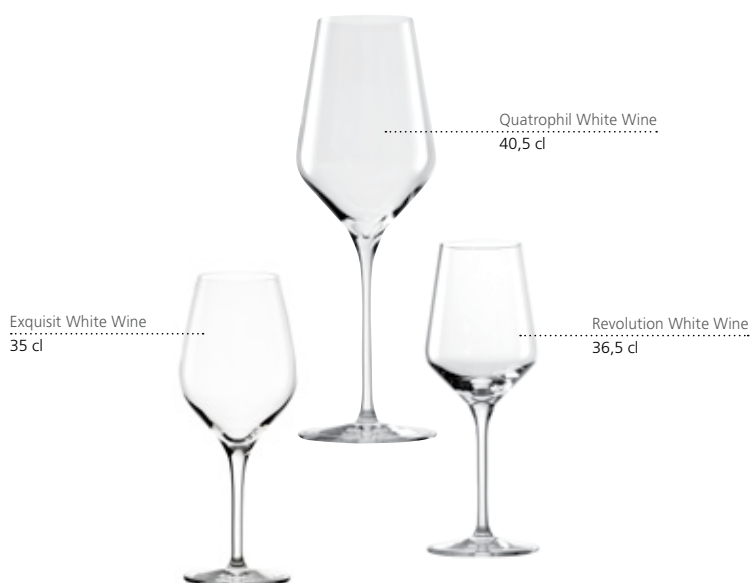
Το στενό **Quatrophil White** (40,5cl) προστατεύει τέλεια το αιθέριο άρωμα του λευκού Sauvignon που εύκολα χάνεται σε ένα ποτήρι με μεγάλο άνοιγμα. Ανάλογα υψηλές βέβαια είναι οι επιδόσεις του στο στόμα, αφού προσφέρει τόνους οξύτητας, πίκρας και αγγιάδας, χωρίς όμως ποτέ να γίνεται οξύ, πικρό και άγριο!!

Ιδανικό επίσης και για: Αγιωργίτικο Ροζέ, Κυδωνίτσα, Μαυροδάφνη Γλυκιά, Ροδίτης, Ρομπόλα.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Exquisit White Wine** (35cl) προσφέρει αρωματική ένταση, ενώ ταυτόχρονα σέβεται και την γευστική τυπικότητα προσφέροντας τραγανότητα και ζωντάνια.

Γλυκιά μύτη φτιάχνει το **Revolution White Wine** (36,5cl). Όχι όμως και στόμα, αφού η ξινόπικρη παρουσία υπογράφει ένα Sauvignon Blanc με τα ...όλα του!





SYRAH

Η εξάπλωση της φημισμένης ποικιλίας του Ροδανού σε όλες τις γωνιές της Ελλάδας δεν είναι τυχαία, αφού το Syrah μεγαλουργεί στις κλιματολογικές συνθήκες της χώρας. Το πλούσιο σώμα, η έντονη γλήυκα κι οι μέτριες οξύτητες είναι κοινά χαρακτηριστικά των Ελληνικών Syrah, τα οποία βάζουν στο ποτήρι ώριμο, μαύρο φρούτο αλλιά και βαλσαμικές νότες.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

Το Syrah απαιτεί πολύ μεγάλες τουλίπες, όμως το **Quatrophil Red Wine** (57cl) ρεφάρει το μέτριο μέγεθος του με μεγάλη επιφάνεια αερισμού. Έτσι το πυκνό, φρέσκο φρούτο του Syrah εκφράζεται σε όλο του το μεγαλείο, ενώ ο τονισμός της οξύτητας ισορροπεί το υψηλό αλκοόλ και την γευστική γλήυκα.

Ιδανικό επίσης και για: Αγιωργίτικο Βαρέλι, Μούχταρο, Cabernet Franc, Carignan, Grenache.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Exquisit Bordeaux** (64,5cl) προσφέρει μια πιο ώριμη, γλυκιά μύτη και μια δυναμική γεύση, αρτυσμένη με λίγες τανίνες και μετρημένη αλκοόλη.

Το **Quatrophil Bordeaux** (64,5cl) αναδεικνύει τις ίδιες αρετές με τον μικρό αδελφό του, όμως ο όγκος του το καθιστά καλύτερο για τα νεώτερα σε ηλικία Syrah.





VIOGNIER

Το ιδιαίτερα δύστροπο, ευοξειδωτο Viognier μπορεί να είναι μια ποικιλία - εφιάλτης για κάθε οινοποιό, όμως οι λίγοι Έλληνες παραγωγοί που ασχολούνται μαζί του έχουν μάθει τα τερτίπια του. Και μας χαρίζουν εξαιρετικά κρασιά που ξεμυαλίζουν με τον βουτυράτα βερυκοκένιο χαρακτήρα και την βελούδινη γεύση τους.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

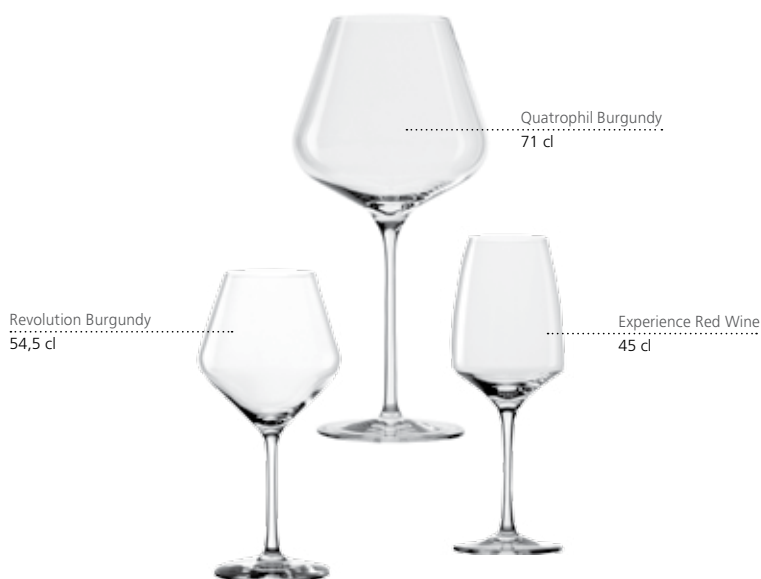
Το **Quatrophil Burgundy** (71cl) με τον μεγάλο του όγκο αναδεικνύει την πληθωρικότητα της ποικιλίας τονίζοντας το κίτρινο φρούτο και το βούτυρο, ενώ παράλληλα “ηρεμεί” το βαρέλι. Ταυτόχρονα δεν κρύβει την τόσο απαραίτητη για την ισορροπία του Viognier οξύτητα και τονίζει το γευστικό του μάκρος.

Ιδανικό επίσης και για: Αηδάνι, Βλάχικο, Βοστυλίδι/Γουστολίδι, Λημνιώνα, Μαυροτράγανο, Ξινόμαυρο, Μεσενικόλη, Νεγκόσκα, Chardonnay, Pinot Noir.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Revolution Burgundy** (54,5cl) προσφέρει ανάλογες επιδόσεις με το Quatrophil, βασιζόμενο και αυτό στο εξαιρετικά ισορροπημένο στόμα.

Πολύ πυκνό άρωμα χαρίζει το **Experience Red Wine** (45cl), ενώ το σχήμα κλειστής τουλίπας προσδίδει περισσότερο νεύρο και αγγιάδα.





ΠΕΤΣΙΝΑ

Απαλλοτρίωμένο από την ρετσίνα του, το παραδοσιακό κρασί μας χαρίζει πλέον μια υπέροχα μοντέρνα εκδοχή της μοναδικότητάς του. Οι new age Ρετσίνες μπορεί να προέρχονται από Σαββατιανό, Ροδίτη ή ακόμα και Ασύρτικο, ως κοινό παρονομαστή όμως έχουν το εξαιρετικό κρασί βάσης και το διακριτικό, καλής ποιότητας ρετσίνα.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

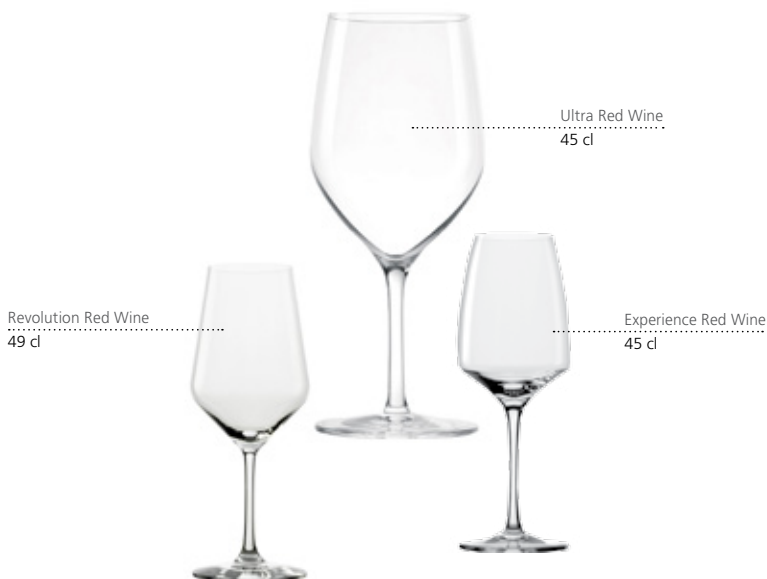
Ο πλούτος της Ρετσίνας επιτάσσει ένα μεσαίο σε μέγεθος ποτήρι και το **Ultra Red Wine** (45cl) με το μεγάλο του άνοιγμα επιτρέπει την εκτόνωση της ρητίνης και την εξισορρόπηση της με το φρούτο. Την ίδια στιγμή η εξαιρετική οξύτητα διασφαλίζει ότι ακόμα και οι Ρετσίνες του παραδοσιακού στυλ θα παραμείνουν ευγενικές.

Ιδανικό επίσης και για: Βλάχικο, Θραψαθήρι, Cabernet Sauvignon Ροζέ.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Revolution Red Wine** (49cl) δεν θα αφήσει κανέναν παραπονεμένο με την ένταση και το φρούτο του. Αλλά ούτε αυτούς που θέλουν τη Ρετσίνα ...Ρετσίνα!

Η συμπύκνωση και η γλύκα είναι το φόρτε του **Experience Red Wine** (45cl) επιτρέποντας στις μοντέρνες Ρετσίνες να γοντεύσουν ακόμα και στην νιότη τους.





ΤΣΙΠΟΥΡΟ / ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΣΤΑΦΥΛΗΣ

Η Ελλάδα διαθέτει μεγάλη παράδοση στην απόσταξη και εξαιρετικούς εκπροσώπους σε κάθε γωνιά της χώρας. Ανεξαρτήτως αν η πρώτη ύλη είναι τα στέμφυλα ή ολόκληρες οι ρόγες, η απουσία του βαρελιού αποτελεί κοινό στοιχείο που επιτρέπει να φωτιστούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και η τέχνη της απόσταξης.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

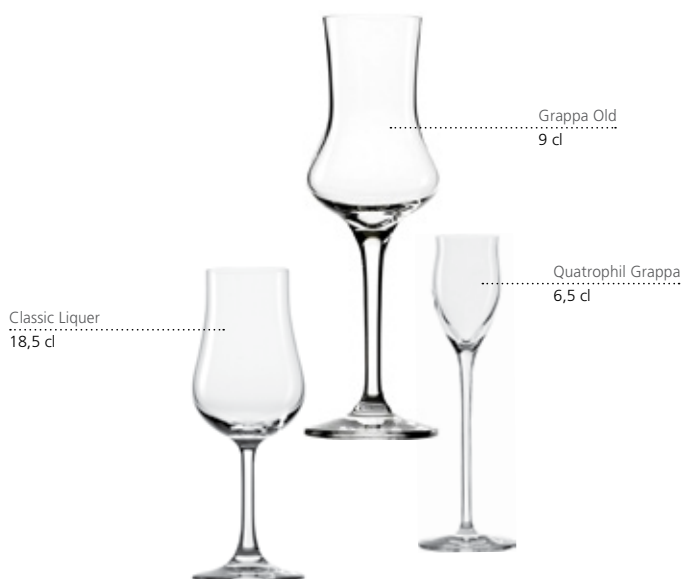
Το ποτήρι **Grappa Old** (9cl) επιτρέπει στην ποικιλιακή ταυτότητα του κάθε αποστάγματος να αποκαλυφθεί με τον καλύτερο τρόπο. Και παρόλο που δεν μετριάξει την έντονη αλκοολική παρουσία που εξ' ορισμού διαθέτουν τα προϊόντα της κατηγορίας, διασφαλίζει φοβερό μάκρος, εκρηκτικό flavor και μακριά επίγευση.

Ιδανικό επίσης και για: Αποστάγματα Παλαιωμένα.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Classic Liqueur** (18,5cl) τα καταφέρνει και στα φρέσκα αποστάγματα το ίδιο καλά με τα παλαιωμένα, τονίζοντας την πληθωρικότητα και την εκφραστικότητα.

Το λιλιπούτειο **Quatrophil Grappa** (6,5cl) μπορεί να προσφέρει ντροπαλιά αρώματα, όμως εντυπωσιάζει με την φρεσκάδα, την οξύτητα και το πιπεράτο μάκρος.





ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΑ

Η κατηγορία των παλαιωμένων σε βαρέλι Τσίπουρων και Αποσταγμάτων οινόενα και εμπλουτίζεται με αξιόλογους εκπροσώπους. Έτσι στο κατάλληλο ποτήρι μπορεί κανείς να απολαύσει την μαγεία του πολύπλοκου μπουκέτου αλδή και της βελούδινης, επίμονης γεύσης που προσφέρει η ευγενική μακροχρόνια οξείδωση.

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗ:

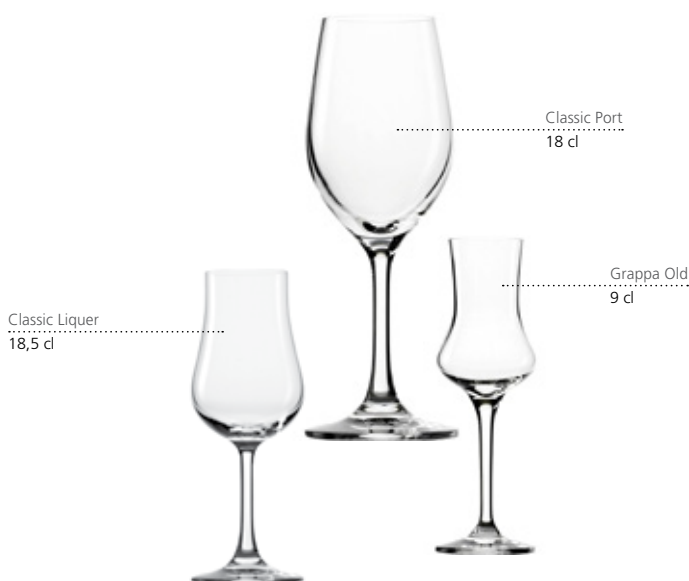
Αν και ποτήρι κρασιού, το **Classic Port** (18cl) επιτρέπει στα Ελληνικά αποστάγματα να εκφράσουν με ένταση το αποξηραμένο μπουκέτο, την καραμελένια γλύκα αλδή και την ζεστασιά του ξύλου. Η γλύκα τονίζεται σε κάθε γουλιιά ενώ οι τανίνες παραμένουν ζωντανές ενισχύοντας τον δυναμισμό των αποσταγμάτων.

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ:

Το **Classic Liqueur** (18,5cl) προσφέρει έναν διακριτικό πλην πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα και γεύση που πατά πάνω σε μακρύ, τανικό τελείωμα.

Η φρεσκάδα είναι το στοιχείο που τονίζεται στο **Grappa Old** (9cl). Έτσι και το φρούτο συνυπάρχει πλδή στο βαρέλι και η οξύτητα πλδή στο μετρημένο αλκοόλ.

Ιδανικό επίσης και για:







Φτιάξτε την δική σας συλλογή!

Όπως φάνηκε και από τις προηγούμενες σελίδες το κεφάλαιο κρασί/ ποτήρι είναι ανεξάντλητο, αυτό όμως δεν σημαίνει ότι κανείς θα πρέπει να πελαγώσει ή να γεμίσει όλα του τα ντουλάπια με ποτήρια! Για το λόγο αυτό παρακάτω θα βρείτε τις δικές μου προτάσεις για την ιδανική συλλογή, ανάλογα με τον αριθμό των διαφορετικών ποτηριών που ο καθένας είναι διατεθειμένος να χρησιμοποιεί. Φυσικά οι παραγωγοί και οι οινόφιλοι που παράγουν ή απολαμβάνουν συγκεκριμένα είδη ή ποικιλίες μπορούν να επικεντρωθούν σε πιο εξειδικευμένες επιλογές με την βοήθεια του υπόλοιπου βιβλίου και εκείνοι που έλκονται από την ομοιομορφία να περιοριστούν σε επιλογές από μια σειρά.



ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΔΑΝΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ

ΣΥΛΛΟΓΗ 1 ΠΟΤΗΡΙΟΥ.

Exquisit White Wine (42cl): Με το μεσαίο όγκο και το κλασσικό σχήμα του αυτό το ποτήρι δεν θα αδικήσει κανένα κρασί. Άλλωστε δεν είναι τυχαίο ότι κουβαλάω αυτή την all round τουλίπα μαζί μου όπου και να πάω!

ΣΥΛΛΟΓΗ 2 ΠΟΤΗΡΙΩΝ.

Exquisit White Wine (35cl): Ιδανικό για τα φρέσκα λευκά δεξαμενής, τα ντελικάτα ροζέ, τα γλυκά αλλιά και τα αφρώδη κρασιά.

Revolution Red Wine (49cl): Σε αυτό το ιδιαίτερα ευέλικτο ποτήρι θα σερβίρετε τα πληθωρικά λευκά, τα βαριά ροζέ και όλα τα κόκκινα κρασιά.

ΣΥΛΛΟΓΗ 3 ΠΟΤΗΡΙΩΝ.

Exquisit White Wine (35cl): Ιδανικό για τα

φρέσκα λευκά δεξαμενής, τα ντελικάτα ροζέ, τα γλυκά αλλιά και τα αφρώδη κρασιά.

Revolution Red Wine (49cl): Σε αυτό το ιδιαίτερα ευέλικτο ποτήρι θα σερβίρετε τα πληθωρικά λευκά, τα βαριά ροζέ και τα ελαφριά ή/και τα μέτριας συμπύκνωσης ερυθρά.

Quatrophil Bordeaux (64,5cl): Ιδανικό σχήμα και μέγεθος για να απολαύσετε τα υψηλής τιμής, σκουρόχρωμα, πληθωρικά ερυθρά από ποικιλίες όπως το Cabernet Sauvignon, το Syrah και το Merlot.

ΣΥΛΛΟΓΗ 4 ΠΟΤΗΡΙΩΝ.

Exquisit White Wine (35cl): Ιδανικό για τα φρέσκα λευκά δεξαμενής, τα ντελικάτα ροζέ, τα γλυκά αλλιά και τα αφρώδη κρασιά.

Revolution Red Wine (49cl): Σε αυτό το ιδιαίτερα ευέλικτο ποτήρι θα σερβίρετε τα



πληθωρικά λευκά δεξαμενής, τα βαριά ροζέ και τα καθημερινά ερυθρά.

Quatrophil Bordeaux (64,5cl): Ιδανικό σχήμα και μέγεθος για να απολαύσετε τα υψηλής τιμής, σκουρόχρωμα, πληθωρικά ερυθρά από ποικιλίες όπως το Cabernet Sauvignon, το Syrah και το Merlot.

Quatrophil Burgundy (71cl): Απαραίτητο ποτήρι αν αγαπάτε τα κρεμώδη βαρελιάτα λευκά (πχ Chardonnay, Viognier, Βιδιανό) αλλήλα και τα ελαφριά, όξινα ποιοτικά ερυθρά όπως το Ξινόμαυρο, τη Λημνιώνα, το Pinot Noir και το Ξινόμαυρο.

ΣΥΛΛΟΓΗ 5 ΠΟΤΗΡΙΩΝ.

Exquisit White Wine (35cl): Ιδανικό για τα φρέσκα λευκά δεξαμενής, τα ντελικάτα ροζέ και τα γλυκά κρασιά.

Revolution Red Wine (49cl): Σε αυτό το ιδιαίτερα ευέλικτο ποτήρι θα σερβίρετε τα πληθωρικά λευκά δεξαμενής, τα βαριά ροζέ και τα καθημερινά ερυθρά.

Quatrophil Bordeaux (64,5cl): Ιδανικό σχήμα και μέγεθος για να απολαύσετε τα υψηλής τιμής, σκουρόχρωμα, πληθωρικά ερυθρά από ποικιλίες όπως το Cabernet Sauvignon, το Syrah και το Merlot.

Quatrophil Burgundy (71cl): Απαραίτητο ποτήρι αν αγαπάτε τα κρεμώδη βαρελιάτα λευκά (πχ Chardonnay, Viognier, Βιδιανό) αλλήλα και τα ελαφριά, όξινα ποιοτικά ερυθρά όπως το Ξινόμαυρο, τη Λημνιώνα, το Pinot Noir και το Ξινόμαυρο.

Exquisit Champagne (26,5cl): Το φίνο flute καθιστά όλα τα αφρώδη (ανεξαρτήτως ξηρότητας και χρώματος) εξίσου ελκυστικά σε όλες τις αισθήσεις!



ΣΙΜΟΣ ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ

Ο Σίμος Γεωργόπουλος ασχολείται επαγγελματικά με το κρασί και το φαγητό από το 1998 σαν οινογράφος αλλά και κριτικός οίνου και γεύσης. Έχει συνεργαστεί με τα σημαντικότερα περιοδικά και εφημερίδες όπως την Ελευθεροτυπία, το Βήμα, το Πρώτο Θέμα, το Ευ Ζην, το Status, το Esquire, το Foodie και τον Οινολόγο, ενώ έχει υπάρξει και μέλος της επιτροπής των βραβείων E-Gourmet.

Σήμερα συνεργάζεται με τον ιστότοπο FNL Guide, ενώ παράλληλα διατηρεί το δικό του blog, το simosgeorgopoulosblog.wordpress.com

Προσφέρει τις υπηρεσίες του σαν γευσσιγνωστικός συνεργάτης και σύμβουλος σε αρκετά οινοποιεία και εστιατόρια, ενώ διοργανώνει και παρουσιάζει οινικές δοκιμές και σεμινάρια.

Επίσης διδάσκει στην σχολή Genius in Gastronomy και παραδίδει διαλέξεις στο μεταπτυχιακό τμήμα Οινολογίας του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής.

Είναι συγγραφέας των δίγλωσσων οινικών οδηγών Only the Best και A Wine Glass Full of Greece και παίρνει μέρος ως κριτής σε Διεθνείς διαγωνισμούς.

EGEM

HOTEL & RESTAURANT EQUIPMENT



ΑΘΗΝΑ

Πειραιώς 209 & Πατριάρχου Ιωακείμ, Τ.Κ. 177 78

T.: 210 3457700 / F: 210 3428680

info@egem.gr

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

NB 7 ΔΑ 8 Τ.Θ.: 1023, Τ.Κ. 57022, Βλ. Π.Ε.Θ. Σίνδου

T.: 2310 795182-3 / F: 2310 795141

sales@egem.gr



www.egem.gr