



Διεύρυνση των δρόμων του κρασιού: Οινοποιείο στο Χαλκί Κορινθίας

ΕΘΝΙΚΟ ΜΕΤΣΟΒΙΟ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ



Διεύρυνση των δρόμων του κρασιού: Οινοποιείο στο
Χαλκί Κορινθίας

Νικολάου Μαρία Μυρτώ
Ε. Καθηγητής: Ανδριανόπουλος Τηλέμαχος

Φεβρουάριος 2023

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Περίληψη	7
Εισαγωγή	9
Το αμπέλι στην Ελλάδα	14
Οι ποικιλίες του κρασιού	24
Το κρασί στην Κορίνθια	38
Η παραγωγή του κρασιού	43
Το πεδίο επέμβασης	50
Η Ιδέα	74
Το κτίριο	78
Οικοδομική μελέτη	100
Φωτογραφίες μακέτας	107
Επίλογος	121





Περίληψη

Η παρούσα διπλωματική αποτελεί μια αναζήτησή στον κόσμο του κρασιού, μέσω της σχεδίασης ενός οινοποιείου.

Το πεδίο ενδιαφέροντος βρίσκεται στο Χαλκί Κορινθίας. Τοποθετείται λίγα λεπτά έξω από το χωριό, σε ύψωμα από τον δρόμο. Η κύρια ιδέα είναι να δημιουργηθεί ένα συνεταιριστικό οινοποιείο που να μπορεί να χρησιμοποιηθεί από τους παραγωγούς όλης της περιοχής. Η σύνθεση αναπτύσσεται σε δυο τεμνώμενους κύκλους. Ο πρώτος κύκλος δημιουργεί μια διαδρομή η οποία σχεδιάζεται αποκλειστικά για τα οχήματα του οινοποιού ενώ μέσα σε αυτόν αναπτύσσεται μια ελικοειδής πορεία για τους επισκέπτες, μια τελετουργική ανάβαση, ένα βίωμα των αμπελώνων προς το οινοποιείο. Στον δεύτερο κύκλο εγγράφεται το πίσω όριο του κτιρίου ενώ η μπροστινή όψη ανοίγεται στους αμπελώνες της περιοχής. Το κτίριο διατηρεί την κλίμακα τις περιοχής και αναπτύσσεται σε δύο επίπεδα, στο υπόγειο όπου φιλοξενούνται οι λειτουργίες της παραγωγής του οινοποιείου και στον ισόγειο χώρο που τοποθετούνται οι δημόσιες λειτουργίες για τους επισκέπτες. Η στέγη του κτιρίου ακολουθεί το έδαφος, με κεκλιμένα επίπεδα διαδοχικά το ένα με το άλλο, δημιουργώντας φεγγίτες και ανοίγματα για τον κατάλληλο φωτισμό και αερισμό των χώρων του οινοποιείου.

Abstract

This thesis is an exploration of the world of wine through the design of a winery.

The area of interest is situated in Chalki, Corinth. It is set a few minutes outside the village, on a heightened position in terms of the road. The main idea is to create a collective winery that can be used by the producers of the whole region. The architectural synthesis is developed in two intersecting circles. The first circle creates a route that is designed for the vehicles of the winery while within it, a winding path for the visitors unfolds, a ceremonial ascent, an experience of vineyards toward the winery. Within the second circle, the backside limit of the building is registered, while the front view opens up to the area's vineyards. The building maintains the scale of the area and is developed in two levels; the basement where the operations of the winery's production are hosted and the ground level where the public functions for the visitors are placed. The building's roof follows the ground, with subsequent slanted layers, creating openings and skylights for proper lighting and ventilation of the winery's rooms.

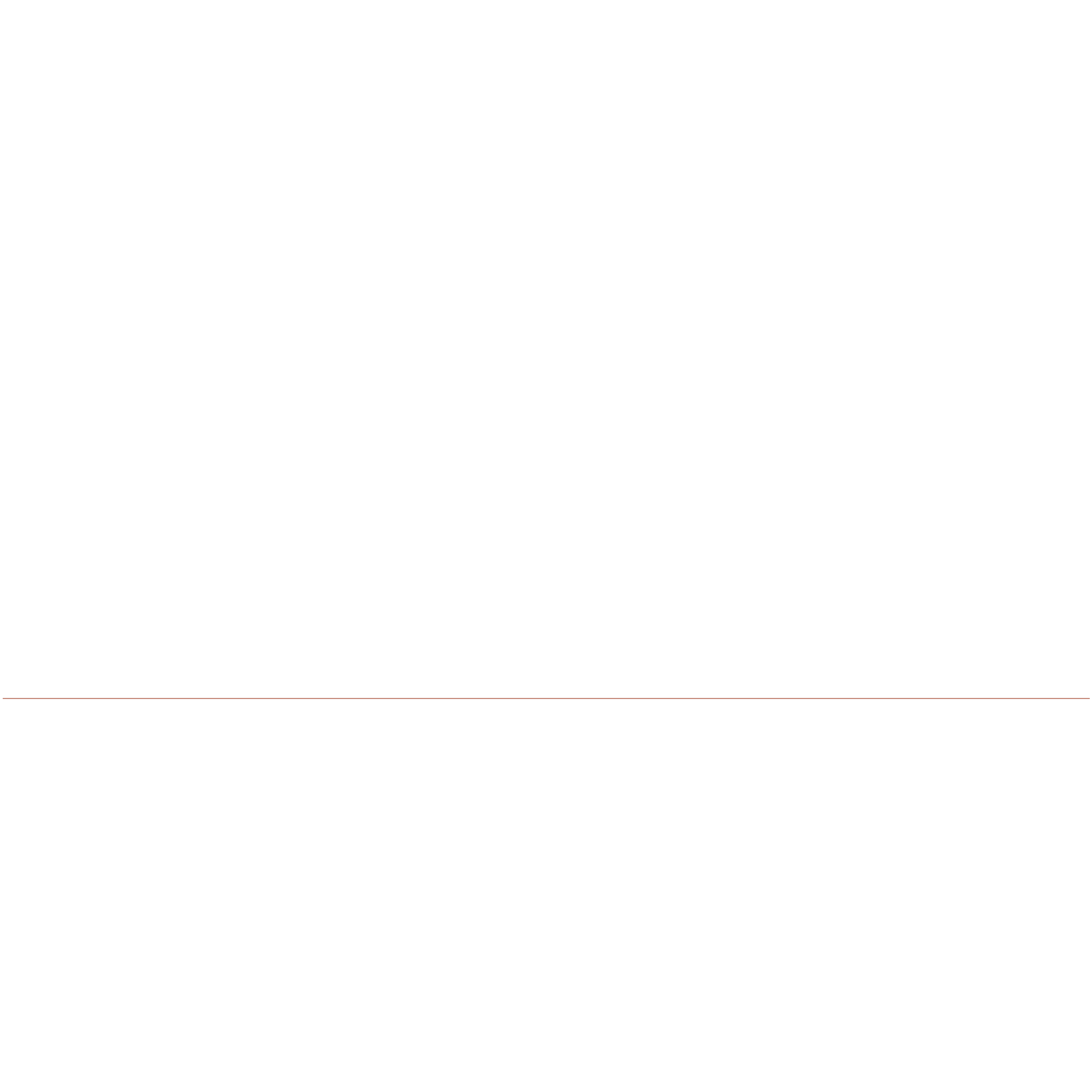
Εισαγωγή

Αν μπορούσαμε να γυρίσουμε πίσω στον χρόνο θα βλέπαμε τα αμπέλια να δημιουργούνται σαν μια δαρβινική αναγκαιότητα, να φυτρώνουν μόνα τους και να επιβιώνουν.* Τους πρώτους ανθρώπους να γεύονται τους καρπούς του, να το μεταμορφώνουν σε κρασί, να το γεύονται και να χορεύουν ζαλισμένοι από την πρωτόγνωρη γι' αυτούς αίσθηση, να συστηματοποιούν την καλλιέργεια του φτάνοντας πολύ γρήγορα στον τρόπο να την βελτιώσουν και να δημιουργούν εργαλεία κατάλληλα για την οينوποίηση. Θα βλέπαμε Ασσύριους, Αιγύπτιους, Έλληνες, Ρωμαίους, και στην συνέχεια, τους υπόλοιπους Ευρωπαίους να το κάνουν αναπόσπαστο μέρος της ζωής τους και της διατροφής τους και την σταδιακή του διάδοση σε όλο τον κόσμο.

Η καλλιέργεια της αμπέλου στην Ελλάδα αποτελεί αρχαία παράδοση και κατέκτησε σημαντική θέση στην οικονομία του τόπου. Τα τελευταία χρόνια το αμπέλι εξακολουθεί να κυριαρχεί στον πρωτογενή τομέα της χώρας με την παραγωγή κρασιού να φτάνει τα 4.000 ΗL.







Το αμπέλι στην Ελλάδα

Η συνολική έκταση των αμπελώνων στην Ελλάδα βρέθηκε να είναι το 2019 λίγο πάνω από ένα εκατομμύριο στρέμματα (1.030.821), εκ των οποίων 19.000 στρέμματα καταλάμβαναν οι εκτάσεις με αμπελώνες μη παραγωγικής ηλικίας. Οι αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις ήταν την ίδια χρονιά 188.873. Από τις συνολικές εκτάσεις αμπελώνων, τα 633.262 στρέμματα καλλιεργούνταν με οινάμπελα ενώ τα 397.559 στρέμματα με σταφιδάμπελα.

Μπορούμε να διακρίνουμε τα οινάμπελα σε τέσσερις κατηγορίες:

- ▷ Για την παραγωγή οίνων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) με 145.187 στρέμματα (22,9% της συνολικής έκτασης οινάμπελων)
- ▷ Για την παραγωγή οίνων Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ) με 396.712 στρέμματα (62,6% της συνολικής έκτασης οινάμπελων)
- ▷ Για την παραγωγή λοιπών οίνων με 68.884 στρέμματα (10,9% της συνολικής έκτασης οινάμπελων)
- ▷ Με σταφύλια διπλού σκοπού (οινοποιήσιμα και επιτραπέζια ή οινοποιήσιμα και σταφίδες) 22.479 στρέμματα (3,5% της συνολικής έκτασης οινάμπελων).



NEMEA



KORINTHOS



ATHINA

Οι περισσότερες εκτάσεις με αμπελώνες καταγράφηκαν στην Πελοπόννησο με 255.537 στέμματα και ακολουθούν η Κρήτη με 225.548 στρέμματα και η Δυτική Ελλάδα με 164.446 στρέμματα.

Η Πελοπόννησος χωρίζεται σε δύο κύριους αμπελουργικούς τομείς, από τις οροσειρές που τη διασχίζουν. Τον έναν, αποτελούν η κεντρική και ανατολική πλευρά, με βασικές περιοχές τη Νεμέα (Αγιωργίτικο) και τη Μαντινεία (Μοσχοφίλερο) ενώ ο δεύτερος απαρτίζεται από την δυτική περιοχή.

Οι αμπελώνες της Πελοποννήσου αποτελούν μια περιοχή με ήπιο μεσογειακό κλίμα, λόγω της ευνοϊκής επίδρασης της γειτονικής θάλασσας αλλά και της προστασίας των δροσερών βόρειων ανέμων, ερχόμενοι από τις οροσειρές της Στερεάς Ελλάδας και της κεντρικής Πελοποννήσου. Παράγοντες όπως το υψόμετρο, οι πλαγιές, ο προσανατολισμός, η παρουσία ή η απουσία της θάλασσας, δημιουργούν πολλά διαφορετικά μεσοκλίματα. Οι αμπελώνες Πελοποννήσου συγκεντρώνονται κατά κύριο λόγο στις ημιορεινές και στις ορεινές περιοχές, άλλοτε σε έντονο ανάγλυφο και άλλοτε σε υψίπεδα και κοιλάδες, μεταξύ των ορεινών σχηματισμών.

Η περιοχή της Πελοποννήσου περιλαμβάνει επτά ζώνες Π.Ο.Π. Οι συνολικά επτά αυτοί οίνοι ΠΟΠ Πελοποννήσου, οι οποίοι αποτελούν και το 25% περίπου των οίνων ΠΟΠ της Ελλάδας, παράγονται αποκλειστικά από γηγενείς ποικιλίες αμπέλου, σε πλαίσιο αυστηρών δεσμεύσεων και είναι οι εξής: ΠΟΠ Μαντινεία, ΠΟΠ Νεμέα, ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών, ΠΟΠ Πάτρα, ΠΟΠ Μοσχάτο Πατρών, ΠΟΠ Μοσχάτο Ρίου Πατρών και ΠΟΠ Μονεμβασιά-Malvasia.



ΕΚΤΑΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ: 32%

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΣΙΩΝ
ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΓΕ: 25,74% ΚΑΙ 27,59%

ΜΕΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΣΙΟΥ: 31%

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ: 60%

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ: 40%

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ: 180

ΠΟΠ Νεμέα

Η ζώνη του οίνου ΠΟΠ Νεμέα είναι η μοναδική στην Ελλάδα που εκτείνεται σε δύο περιφερειακές ενότητες: κατά βάση στο νότιο κεντρικό τμήμα Κορινθίας και στο βορειοδυτικό τμήμα της Αργολίδας. Ο οίνος αυτός είναι ο «φλυάσιος οίνος» των αρχαίων Ελλήνων και συνδέεται με τον μύθο του Ηρακλή, που λατρευόταν στην περιοχή με δικό του Ιερό – παραδοσιακά, ΠΟΠ Νεμέα σημαίνει «το αίμα του Ηρακλή». Το Αγιωργίτικο, ποικιλία του οίνου ΠΟΠ Νεμέα, μπορεί να ονομάστηκε από το παλιό όνομα της Νεμέας, Άγιος Γεώργιος.

Ποικιλία: Αγιωργίτικο 100%

Τύπος: Ερυθρός ξηρός, ημίγλυκος και γλυκός

ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών

Η ζώνη για τους φυσικούς γλυκείς οίνους (vin de liqueur) ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών, τους δημοφιλέστερους στην Ελλάδα, βρίσκεται στα βόρειο-κεντρικά της Αχαΐας. Οι οίνοι αυτοί ωριμάζουν τουλάχιστον για έναν χρόνο σε δρύινα βαρέλια χωρητικότητας έως 1.000 λίτρα. Μετά από δύο χρόνια ωρίμανσης μπορούν να φέρουν την ένδειξη Reserve και μετά από τουλάχιστον τρία χρόνια σε βαρέλια και συνολικά επτά χρόνια σε βαρέλια και φιάλη, την ένδειξη Grand Reserve.

Ποικιλία: Μαυροδάφνη, μαύρη κορινθιακή

Τύπος: Ερυθρός γλυκός

ΠΟΠ Πάτρα

Σε ημιορεινές και ορεινές περιοχές μεγάλης συνολικά έκτασης της βόρειας ανατολικής και κεντρικής Αχαΐας εκτείνεται η αμπελουργική ζώνη του οίνου ΠΟΠ Πάτρα. Αποτελεί την πιο εκτεταμένη ζώνη ελληνικού οίνου ΠΟΠ και είναι σε μεγάλο μέρος της ενιαία. Η ορεινή Αιγιαλεία αποτελεί μάλλον το ομορφότερο και πιο ευεργετικό για την καλλιέργεια της αμπέλου κομμάτι της, όπου η ποικιλία Ροδίτης βρίσκεται στα καλύτερά της.

Ποικιλία: Ροδίτης 100%

Τύπος: Λευκός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

ΠΟΠ Μοσχάτο Πατρών

Η ζώνη του κρασιού ΠΟΠ Μοσχάτο Πατρών βρίσκεται στην Αχαΐα, αφορά μόνο γλυκούς οίνους και είναι μικρότερη του ΠΟΠ Πάτρα. Οι οίνοι αυτοί μπορεί να είναι φυσικώς γλυκείς (vin naturellement doux) και φυσικοί γλυκείς (vin doux naturel – vin de liqueur). Η ένδειξη grand cru στην ετικέτα καταδεικνύει σταφύλι αποκλειστικά από ιδιόκτητους αμπελώνες χαμηλότερης στρεμματικής απόδοσης.

Ποικιλία: Μοσχάτο λευκό 100%

Τύπος: Λευκός γλυκός

ΠΟΠ Μοσχάτο Ρίου Πατρών

Η μικρή ζώνη του κρασιού ΠΟΠ Μοσχάτο Ρίου Πατρών βρίσκεται ανατολικά της Πάτρας και του Ρίου στην Αχαΐα και δίνει από τους καλύτερους γλυκούς οίνους της Ελλάδας, κάποιοι εξ αυτών παγκοσμίου κλάσης. Οι οίνοι αυτοί μπορεί να είναι φυσικώς γλυκείς (vin naturellement doux) και φυσικοί γλυκείς (vin doux naturel – vin de liqueur). Η ένδειξη grand cru στην ετικέτα καταδεικνύει σταφύλι αποκλειστικά από ιδιόκτητους αμπελώνες χαμηλότερης στρεμματικής απόδοσης.

Ποικιλία: Μοσχάτο λευκό 100%

Τύπος: Λευκός γλυκός

ΠΟΠ Μονεμβασιά-Malvasia

Η ζώνη του ΠΟΠ Μονεμβασιά-Malvasia βρίσκεται στα νοτιοανατολικά της Λακωνίας (χερσόνησος Επιδαύρου Λιμηράς και ακρωτήριο Μαλέας) και το κρασί της αναβιώνει το δημοφιλέστερο και καλύτερο κρασί του Μεσαίωνα, τον Μαλβαζία οίνο. Ωριμάζει σε βαρέλι οξειδωτικά τουλάχιστον για δύο χρόνια, αλλιώς τέσσερα ή πολλαπλάσια του τέσσερα.

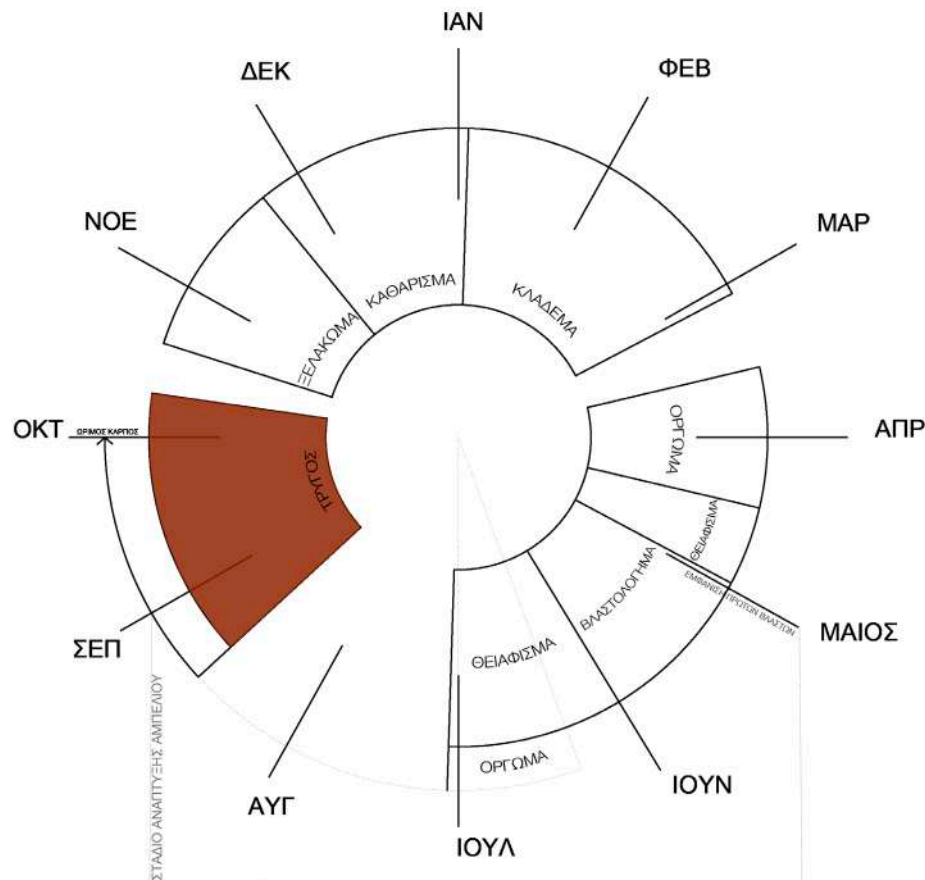
Ποικιλία: Μονεμβασιά (τουλάχιστον 51%), Ασύρτικο, Ασπρούδες, κυδωνίτσα

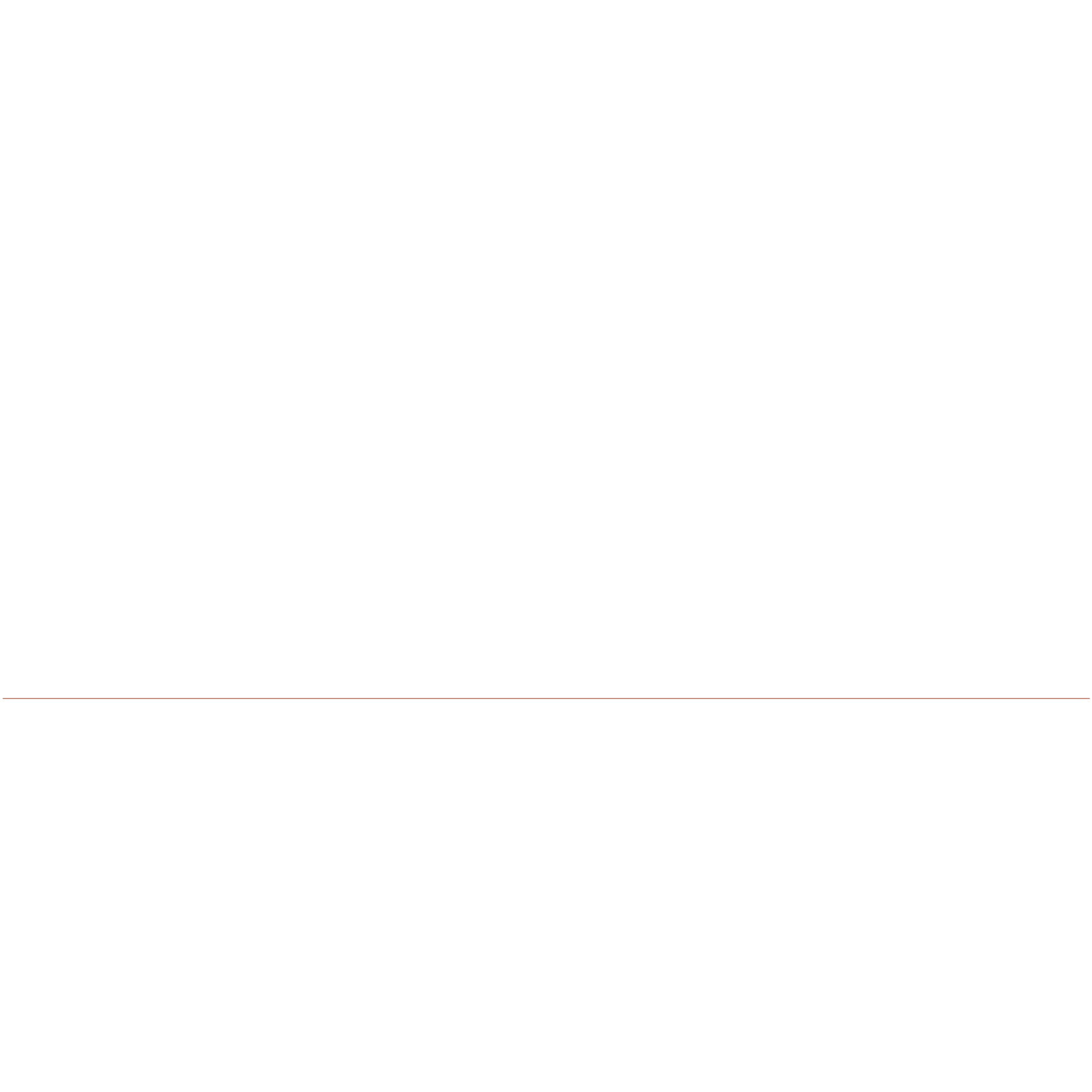
Τύπος: Λευκός γλυκός, από λιαστά σταφύλια (λιαστός, vin liastos / vin de raisin passerile), οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια (λιαστός, vin de liqueur de raisin passerile).



Χαρακτηριστικά αμπελιού

Το αμπέλι (*Vitis vinifera*) είναι ένα αναρριχώμενο, φυλλοβόλο φυτό. Κατά τους φθινοπωρινούς μήνες οι πράσινοι βλαστοί του ξυλωποιούνται και ονομάζονται κληματίδες. Τα φύλλα του είναι απλά, εναλλασσόμενα και χνοώδης στη κάτω πλευρά. Κατά την περίοδο της φυλλόπτωσης τα φύλλα μεταχρωματίζονται από πράσινο σε κίτρινο ή ερυθρό, ανάλογα με την ποικιλία. Άλλα όργανα που αναπτύσσονται πάνω στους βλαστούς είναι οι έλικες. Οι έλικες εμφανίζονται απέναντι από τα φύλλα και προσφέρουν στήριξη του βλαστού κατά την αναρρίχηση. Οι οφθαλμοί της αμπέλου είναι εξειδικευμένα όργανα των φυτών από τους οποίους προκύπτουν οι βλαστοί. Στην άμπελο υπάρχουν λανθάνοντες και ταχυφυείς. Οι λανθάνοντες οφθαλμοί εκπτύσσονται την επόμενη βλαστητική περίοδο, από την περίοδο σχηματισμού του, ενώ οι ταχυφυείς εκπτύσσονται την ίδια περίοδο. Επιπλέον, οι οφθαλμοί διακρίνονται σε καρποφόρους (μικτούς) και φυλλοφόρους. Από τους μικτούς προκύπτουν βλαστοί που φέρουν και ταξιανθίες ενώ από τους φυλλοφόρους προκύπτουν μόνο βλαστοί με φύλλα και έλικες. Τα άνθη αναπτύσσονται πολλά μαζί σε ταξιανθίες (φώβες) ενώ το ριζικό σύστημα μπορεί να φτάσει και να ξεπεράσει τα 2 μέτρα βάθος.





Οι ποικιλίες του κρασιού

Το Αγιωργίτικο είναι και επίσημα μία από τις ποικιλίες - πρεσβευτές του ελληνικού αμπελώνα διεθνώς και αποτελεί την αποκλειστική ποικιλία των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Νεμέα. Δίνει κρασιά με ζωντανά αρώματα φρούτων και μπαχαρικών, ισορροπημένη οξύτητα και ευγενείς τανίνες. Έτσι η νεμεάτικη αυτή ποικιλία πρωταγωνιστεί σε μερικές από τις δημοφιλέστερες ετικέτες της ελληνικής αγοράς, οι οποίες έχουν σημαντική αναγνώριση και στο εξωτερικό.

Η σχέση του Αγιωργίτικου με το δρύινο βαρέλι είναι πολύ καλή, καθώς με την επιρροή της δρυός το κρασί αναδεικνύει ακόμη περισσότερες όμορφες αρωματικές και γευστικές πτυχές του. Συχνά, ωστόσο, συναντάμε και «φρέσκα» ερυθρά κρασιά, με ελάχιστη ή και μηδενική παραμονή σε βαρέλι, τα οποία προορίζονται για να συνοδεύσουν πιο λεπτές γεύσεις ή για να πίνονται δροσερά το καλοκαίρι.

Είναι ποικιλία πολυδυναμική, που μας δίνει πολύ αξιόλογα δείγματα σε όλη -σχεδόν- την οινοποιητική γκάμα, ξεκινώντας από κομψά ροζέ κρασιά, συνεχίζοντας με ερυθρά ελαφριά, πιο γεμάτα αλλά και βαθιάς παλαίωσης, και φτάνοντας μέχρι και σε γλυκούς επιδόρπιους οίνους.

Ενα κρασί από Αγιωργίτικο μπορεί με ευκολία να «καλύψει» οινικά ένα πολύ μεγάλο μέρος της καθημερινής ελληνικής κουζίνας.



Ο Ροδίτης, όσον αφορά τις φυτεύσεις και την ποσότητα παραγωγής, δίνει κρασιά διαφόρων επιπέδων ποιότητας.

Είναι μία ροδόχρωμη ποικιλία αμπέλου, από τις πλέον πολυφυτεμένες, αν όχι η πιο πολυφυτεμένη στην Ελλάδα και σίγουρα στην Πελοπόννησο, ποικιλία που δίνει λευκά κρασιά.

Τα λευκά ξηρά κρασιά από Ροδίτη αποτελούν ένα ανεξερεύνητο πεδίο καθώς, έχουν εντελώς δικό τους αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα.

Ο σύγχρονος καλλιεργημένος και οινοποιημένος Ροδίτης οδηγεί σε κρασιά υψηλής ποιότητας, με καθαρά αρώματα, που θυμίζουν λεμόνι, λεμονοανθούς και λευκόσαρκα φρούτα. Στο στόμα έχουν μέτριο όγκο και οξύτητα που δροσίζει. Υπάρχουν βέβαια και αρκετά δείγματα λιγότερο ικανοποιητικά, λόγω των υψηλών στρεμματικών αποδόσεων που μπορεί και δίνει η ποικιλία, οπότε η επιλογή καλών παραγωγών είναι εγγύηση.

Τα κρασιά από Ροδίτη είναι πολύ ευέλικτα στο τραπέζι, ιδανικά για να συντροφεύουν μετρίως έντονα ορεκτικά, σαλάτες και μάλλον ελαφριά πιάτα με βάση τα λαχανικά, τα ζυμαρικά, το ρύζι, άπαχα ψάρια, λευκά κρέατα κ.ά.





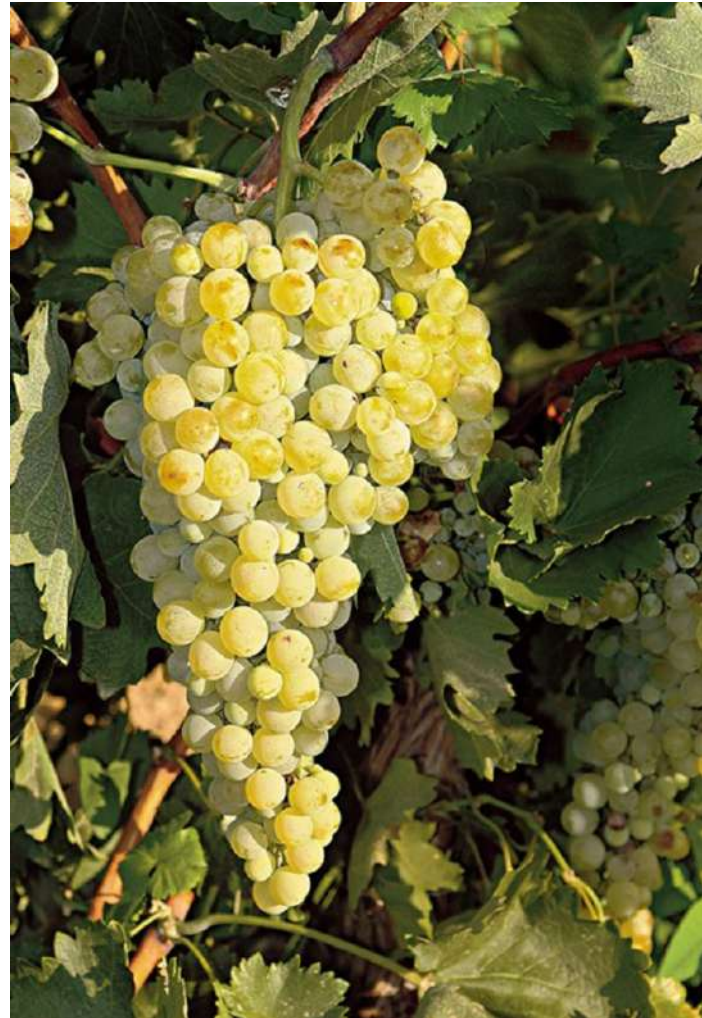
Η Μαλαγουζιά, από εξαφανισμένη κατά τη δεκαετία του 1970, αναγεννήθηκε ουσιαστικά μέσα στον 21ο αιώνα, φανερώνοντας τη δυναμική που έχουν κάποιες ελληνικές ποικιλίες.

Ως δημοφιλής λευκή αρωματική ποικιλία φυτεύτηκε ευρέως, ανάμεσα σε άλλα μέρη και στην Πελοπόννησο. Δίνει ξηρά και λίγα γλυκά κρασιά, συνήθως εκρηκτικά φρουτώδους και βοτανικής μύτης, με ανάλογα αρωματική γεύση και μέτρια προς δροσιστική οξύτητα.

Το Σαββατιανό είναι μία από τις ευρέως καλλιεργούμενες ποικιλίες στην Ελλάδα και η εντυπωσιακή αντοχή της στην ξηρασία και τη ζέση την έκανε πρωταγωνιστή στον Αττικό αμπελώνα, που είναι από τους πιο θερμούς και ξηρούς. Συνήθως τη συναντάμε σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα. Ο συνδυασμός μη αρδευόμενων, παλαιών αμπελώνων (50 ετών κατά μέσο όρο) και των σύγχρονων τεχνικών οινοποίησης, έχει σαν αποτέλεσμα κρασιά μέτριου αρωματικού χαρακτήρα, με φινέτσα, ικανοποιητική οξύτητα και δυνατότητα παλαίωσης.

Είναι πολύ καλή στα ξηρά αλλά και στα γλυκά κρασιά, που συνηθίζονται στην Αττική. Σε αντίθεση με τις περισσότερες ελληνικές λευκές ποικιλίες, «κολακεύεται» πολύ από το βαρέλι, αποκτώντας ενδιαφέροντα αρώματα μελιού και αποξηραμένου βερίκοκου. Αν είναι να συνδυαστεί με κάτι, συνήθως είναι με ασύρτικο ή ροδίτη, προσδίδοντας βάθος και φινέτσα.

Δίνει συνήθως υψηλόβαθμα κρασιά με μέτρια οξύτητα και μέτριο σώμα. Το χρώμα στο ποτήρι μπορεί να ποικίλει από λεμονοπράσινο μέχρι χρυσαφί, ανάλογα με την οινοποίηση και την παλαίωση. Ένα φρέσκο σαββατιανό έχει αρώματα αχλαδιού, ροδάκινου, μπανάνας, πεπονιού, λεμονιού και λευκών άνθεων. Με το βαρέλι να αποκτά νότες μελιού, αποξηραμένου βερίκοκου, βουτύρου και καραμέλας. Το Σαββατιανό έχει αποδείξει ότι έχει εξαιρετικές δυνατότητες παλαίωσης και εξελίσσεται πολύ όμορφα με το χρόνο.



Το Μοσχοφίλερο είναι μία από τις εμβληματικές ποικιλίες αμπέλου της Ελλάδας και η πιο σημαντική της Πελοποννήσου για την παραγωγή λευκών κρασιών. Είναι επίσης μία από τις τέσσερις ελληνικές ποικιλίες αμπέλου που τα κρασιά τους αποτελούν αιχμή του δόρατος για την οινική παρουσία της Ελλάδας στις διεθνείς αγορές οίνου.

Το Μοσχοφίλερο είναι μία ροδόχρωμη ποικιλία η οποία οινοποιείται για λευκά κρασιά, λίγα ροζέ και κάποια λεπτά και καλά αφρώδη. Υπάρχουν και λίγα λευκά μοσχοφίλερα ωριμασμένα σε βαρέλι, απ' όπου παίρνουν επιτυχώς όγκο και πάχος.

Η Πελοπόννησος και κυρίως η Αρκαδία είναι το πεδίο που πρωταγωνιστεί το Μοσχοφίλερο. Είναι η ποικιλία του λευκού, ήσυχου ή αφρώδους οίνου ΠΟΠ Μαντίνεια, που καλλιεργείται κυρίως στο ομώνυμο οροπέδιο, σε υψόμετρο πάνω από 600 μ.

Το Μοσχοφίλερο, παρότι μεσογειακό, είναι άκρως εξωτικό, εντυπωσιακό και απρόσμενο. Τα κρασιά του, δροσίζουν, ενώ το έντονο άρωμά τους, έντονο όσο και του μόσχου, ξαφνιάζει ευχάριστα.

Για τους οινόφιλους που αγαπούν τα αρωματικά κρασιά με ελαφρύ στόμα, αλλά και για τους αμήτους, που θα εντυπωσιαστούν από τον εξωτισμό και την αρωματική ένταση που διαθέτει το Μοσχοφίλερο.

Το Μοσχοφίλερο είναι ανοιχτόχρωμο, κομψό και εξωτικό, με αρώματα λεμονανθών, τριαντάφυλλου και λίτσι, έχει παιχνιδιάρικο και ελαφρύ στόμα, που γαργαλάει με την οξύτητα του, πολλές φορές εμφανίζεται πικάντικο.

Τα κρασιά από Μοσχοφίλερο πίνονται ευχάριστα καθημερινά, αλλά και ως συνοδοί ορεκτικών, σε γεύματα με περισσότερα του ενός κρασιού. Είναι ιδανικά κρασιά για άνοιξη, καλοκαίρι και στιγμές χαλάρωσης, ενώ παίζουν θαυμάσια το ρόλο απεριτίφ. Το Μοσχοφίλερο συνοδεύει με απόλυτη επιτυχία κομψά πιάτα. Μπορεί να είναι ορεκτικά, σαλάτες ή κυρίως πιάτα, αρκεί να έχουν λεπτότητα. Ταιριάζει επίσης με εθνικές κουζίνες της εγγύς και της άπω ανατολής. Το χαμηλό αλκοόλ του, εγγυάται την καλή συνύπαρξη με πικάντικα και καυτερά πιάτα.



Το Αγιωργίτικο



ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΜΕΤΡΙΟ ΠΟΡΦΥΡΟ(ΝΕΑΡΟ)
ΚΑΙ ΡΟΥΜΠΙΝΙ (ΟΤΑΝ ΠΛΑΙΩΣΕΙ)



ΜΕΤΡΙΟ ΣΩΜΑ

ΑΡΩΜΑΤΑ



ΒΥΣΣΙΝΟ



ΦΡΑΟΥΛΑ



ΚΕΡΑΣΙ



ΒΙΤΟΜΟΥΡΟ



ΚΑΝΕΛΑ



ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ



ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΛΑΜΚΤΟΣ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ορίμανση:



ΤΡΥΓΟΣ ΤΕΛΗ ΣΕΠΤΕΜΒΡΗ – ΑΡΧΗΣ ΟΚΤΩΒΡΗ

Είδη/Συγδυσμοί:

- Syrah
- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Pinot

Ιδιαιτερότητες:

- Ευαίσθητο στον περονόσπορο και στις έντονες κλιματικές αλλαγές (ξηρασία, παγετά)

ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ

ΚΑΒΑΛΑ

ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ

ΠΕΛΛΟΠΟΝΗΣΟΣ

ΚΥΚΛΑΔΕΣ

ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ



ΖΥΜΑΡΙΑ ΜΕ ΠΙΡΑΝΤΙΝΕΣ
ΣΑΛΤΣΕΣ



ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ



ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΜΕ ΠΙΛΟΣΙΣΣΕΣ
ΣΑΛΤΣΕΣ (ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ)



ΠΙΡΑΝΤΙΚΑ ΚΙΤΡΙΝΑ ΤΥΡΙΑ



ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΕΣ



ΠΙΤΤΣΑ

Η Μαλαγουζιά



ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΜΕΤΡΙΟ ΛΕΜΟΝΙ



ΜΕΤΡΙΟ ΣΩΜΑ

ΑΡΩΜΑΤΑ



ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ



ΓΙΑΣΕΜΙ



ΧΑΜΟΜΗΧΙ



ΔΥΟΣΜΟΣ



ΡΟΒΑΚΙΝΟ



ΛΕΜΟΝΙ



ΓΚΡΕΙΠΕΡΟΥΤ



ΛΑΪΜ



ΑΠΗΝΑΣ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ωρίμανση:



ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ

Κλασικοί Συνδυασμοί:

- Ασέρτικο
- Sauvignon Blanc

ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ



ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ



ΣΑΛΑΤΕΣ



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



ΖΥΜΑΡΙΚΑ



ΠΙΛΑΤΑ ΜΕ ΦΡΟΥΤΑ



ΨΑΡΙΑ



ΤΥΡΙΑ

Το Σαββατιανό



ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΜΕΤΡΙΟ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕΧΡΙ
ΧΡΥΣΟΦΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΛΑΙΩΣΗ



ΜΕΤΡΙΟ ΣΩΜΑ

ΑΡΩΜΑΤΑ



ΠΕΠΟΝΙ



ΜΠΑΝΑΝΑ



ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ



ΛΕΥΚΟ & ΚΙΤΡΙΝΟ
ΡΟΔΑΚΙΝΟ



ΛΕΜΟΝΙ



ΟΡΙΜΟ
ΒΕΡΙΚΟΚΟ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ορίμανση:



ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΩΣ ΜΕΣΑ ΟΚΤΩΒΡΗ

Κλασικοί Συνδυασμοί:

- Αλεύριτικο
- Ροδίτη

Ιδιαίτερότητες:

- Ανταλή στην ξηρασία
- Η ποικιλία της μεταίνας

ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ



ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ



ΣΑΛΑΤΕΣ



ΛΑΧΑΝΙΚΑ



ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ



ΟΣΤΡΑΚΑ



ΨΑΡΙΑ

Το Μοσχοφίλερο

σε 5'

ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΟΧΡΟ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ
ΓΚΡΙ ΑΝΤΑΥΓΕΙΣ



ΕΛΑΦΥ

ΑΡΩΜΑΤΑ



ΛΕΜΟΝΙ



ΚΙΤΡΟ



ΓΚΡΕΪΠΦΟΥΤ



ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ



ΑΝΘΗ ΛΕΜΟΝΙΑΣ



ΛΟΥΚΟΥΜΙ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ



Συνδυάζεται με:

Ροβίτα, Αγιωργίτικο, Σαββασιανό, Chardonnay

Είναι μια ερυθρώπιλη ποικιλία που δίνει κυρίως
λευκό κρασί με κορτερό αρώματα και φρεσκάδα.
Ανέκει στην εφύτερη αμαγέσια της ποικιλίας
Φιλέρι. Δεν προσαρμόζεται εύκολα και με
δυσκολία ευδοκίμει σε άλλες περιοχές.

ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ



ΝΗΣΙΑ
ΙΟΥΝΙΟΥ

ΠΕΛΛΟΠΟΝΗΣΟΣ
(ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΠΟΛ)

ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ



ΠΡΑΣΙΝΕΣ
ΣΑΛΑΤΕΣ



ΛΕΥΚΑ
ΦΡΕΣΚΑ ΤΥΡΙΑ



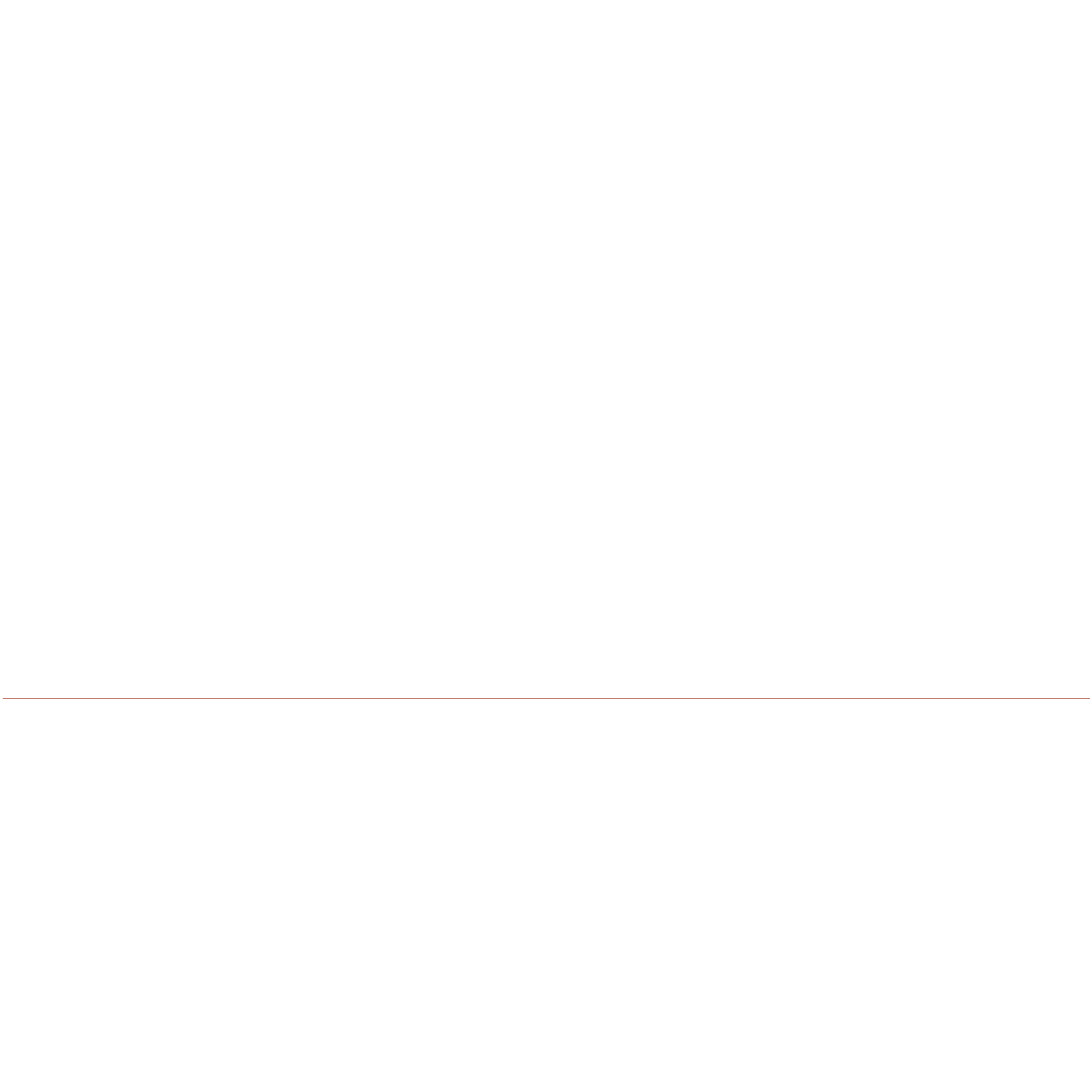
ΧΟΡΤΟΠΙΤΕΣ



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



Το κρασί στην Κορινθία

Η Κορινθία

Ο νομός Κορινθίας, βρίσκεται στο βορειοανατολικό τμήμα της Πελοποννήσου και είναι συνυφασμένος με την αμπελουργική ζώνη της Νεμέας. Στην Κορίνθια παράγονται τόσο ερυθρά κρασιά όπως το Αγιωργίτικο όσο και λευκές ποικιλίες, όπως ο Ροδίτης, το Μοσχοφίλερο και η Μαλαγουζιά. Εκτός όμως από την παραγωγή εμφιαλωμένων ποιοτικών οίνων, αξίζει να σημειωθεί ότι στην περιοχή παράγεται μεγάλη ποσότητα χύμα κρασιού αλλά και μεγάλες ποσότητες σταφίδας όπως η κορινθιακή και η σουλτανίνα.

Οι δρόμοι του κρασιού

Μέσα από επιλεγμένες διαδρομές που διασχίζουν τοπία φυσικής ομορφιάς, οι δρόμοι του κρασιού της Πελοποννήσου φέρνουν τον επισκέπτη πιο κοντά σ' έναν από τους αρχαιότερους αμπελώνες παγκοσμίως, για να γνωρίσουν τον κόσμο του κρασιού σε ονομαστά οινοποιεία. Περνώντας μέσα από τους αμπελώνες της αμπελουργικής ζώνης Νεμέας, οι δρόμοι του κρασιού Κορινθίας αποτελούν μια ευκαιρία για ένα ταξίδι στον κόσμο του κρασιού, για να γνωρίσουν οι ενδιαφερόμενοι τα πεδινά και ορεινά αμπελοτόπια και να απολαύσουν τις ομορφιές και τα αξιοθέατα της Κορινθίας. Οι επιλογές για οινοτουρισμό στους δρόμους του κρασιού της Κορινθίας συνδυάζουν την περιήγηση στα οινοποιεία με μια βόλτα στον αρχαιολογικό χώρο της Νεμέας που περιβάλλεται από αμπελώνες. Τα γραφικά χωριά της γύρω περιοχής, οι μοναδικές φυσικές ομορφιές, όπως η λίμνη Στυμφαλία, η κοιλάδα του Φενεού και η περιοχή του Ασωπού ποταμού, δίνουν την ευκαιρία στον επισκέπτη να έρθει κοντά στη φύση.

Διαδρομή 22

Νεμέα, Ασπρόκαμπος, Κεφαλάρι, Λίμνη Στυμφαλίας

Διαδρομή 23

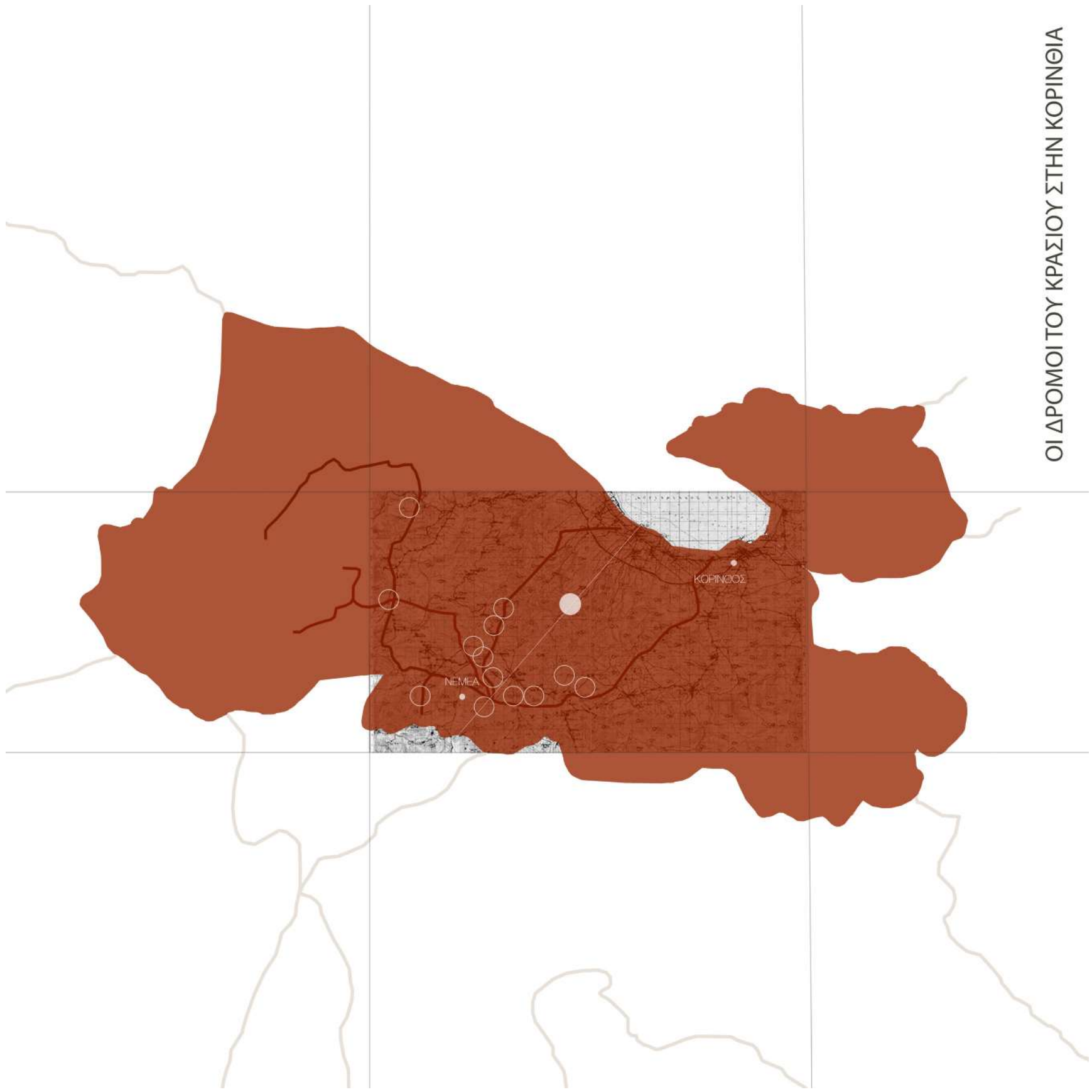
Νεμέα, Αηδόνια, Ζήρεια (όρος Κυλλήνη)

Διαδρομή 24

Αρχαία Κόρινθος, Αρχαίες Κλεωνές, Αρχαία Νεμέα, Νεμέα

Διαδρομή 25

Νεμέα, Κούτσι, Στιμάγκα, Βραχάτι



ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΣΤΗΝ ΚΟΡΙΝΘΙΑ

Η Νεμέα αποτελεί επίσημα περιοχή παραγωγής οίνου με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) από το 1971. Τα σύνορα της οινοπαραγωγικής ζώνης περιλαμβάνουν την πόλη της αλλά και 16 χωριά που την περιβάλλουν και περικλείουν μια περιοχή με πολύ ενδιαφέρουσα ποικιλομορφία σε τύπους εδάφους, υψόμετρα και μικροκλίματα, παράγοντες οι οποίοι επηρεάζουν άμεσα το στυλ του κρασιού που παράγει η περιοχή.

Χάρη στην κοντινή της απόσταση από την Αθήνα, από τουριστικούς προορισμούς όπως το Ναύπλιο αλλά και από αρχαιολογικούς χώρους όπως αυτός των Αρχαίων Μυκηνών, η Νεμέα δέχεται μεγάλο αριθμό επισκεπτών καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, είτε πρόκειται για περαστικούς που σταματούν από περιέργεια ή για να αγοράσουν κρασί είτε για φανατικούς οινόφιλους και έμπειρους οινοτουρίστες. Η εκδήλωση «Μεγάλες Μέρες της Νεμέας», που γίνεται κάθε χρόνο πριν από τον τρύγο και για την οποία τα οινοποιεία ανοίγουν τις πόρτες τους στο ευρύ κοινό, αποτελεί καθιερωμένο ραντεβού για τους φίλους της περιοχής και αυξάνει συνεχώς τη δημοτικότητά της.

Το κρασί για το οποίο είναι διάσημη είναι το ερυθρό από την ποικιλία Αγιωργίτικο. Χάρη στο φιλικό προφίλ του και την ευελιξία του σε συνδυασμό με μεγάλη ποικιλία πιάτων από πολλές κουζίνες, είναι κρασί ιδιαίτερα δημοφιλές, τόσο εντός όσο και εκτός συνόρων.

Στην περιοχή της Νεμέας υπάρχουν 22.000 στρέματα με αμπελώνες της ποικιλίας του αγιωργίτικου και βρίσκονται σε υψόμετρο από 95 μέχρι και 850 μέτρων. Λειτουργούν 35 οινοποιεία τα οποία είναι μέλη του Συνδέσμου οινοποιειών Νεμέας και οι ποικιλίες κρασιού που παράγουν είναι το Αγιωργίτικο, ο Ροδίτης, το Μαυρούδι, το Μοσχοφίλερο, το Σαββατιανό, ο Σιδερίτης, το Cabernet Sauvignon και το Merlot.

Η περιοχή επέμβασης τοποθετείται στην περιοχή της Βόχας, ανάμεσα στην Κόρινθο και την Νεμέα. Περιτριγυρίζεται από περιοχές μείζονος σημασίας όπως αρχαιολογικούς χώρους, φυσικά τοπία και μεγάλα αστικά κέντρα, όπως η Κόρινθος, η Αθήνα και το Ναύπλιο.

Η περιοχή της Βόχας διαθέτει 660 στρέμματα εκμεταλλεύσιμων οινάμπελων και οι κύριες ποικιλίες παραγωγής της είναι το Αγιωργίτικο, η Μαλαγουζιά, ο Ροδίτης και το Σαββατιανό.

Κόρινθος: 25.2χλμ
Ναύπλιο: 43.6χλμ
Αθήνα: 106χλμ

Αρχαία Κόρινθος: 22.6χλμ
Αρχαία Νεμέα: 8.6χλμ
Αρχαία Σικυώνα: 16.7χλμ
Μυκήνες: 25.6 χλμ

Όρος Ζήρειας: 72.4χλμ
Όρος Μαινάλου: 79.4χλμ
Λίμνη Στυμφαλίας: 43.9χλμ
Λίμνη Δόξα: 66.5χλμ

Εκτάσεις αμπελώνων στην περιφέρεια Κορινθίας

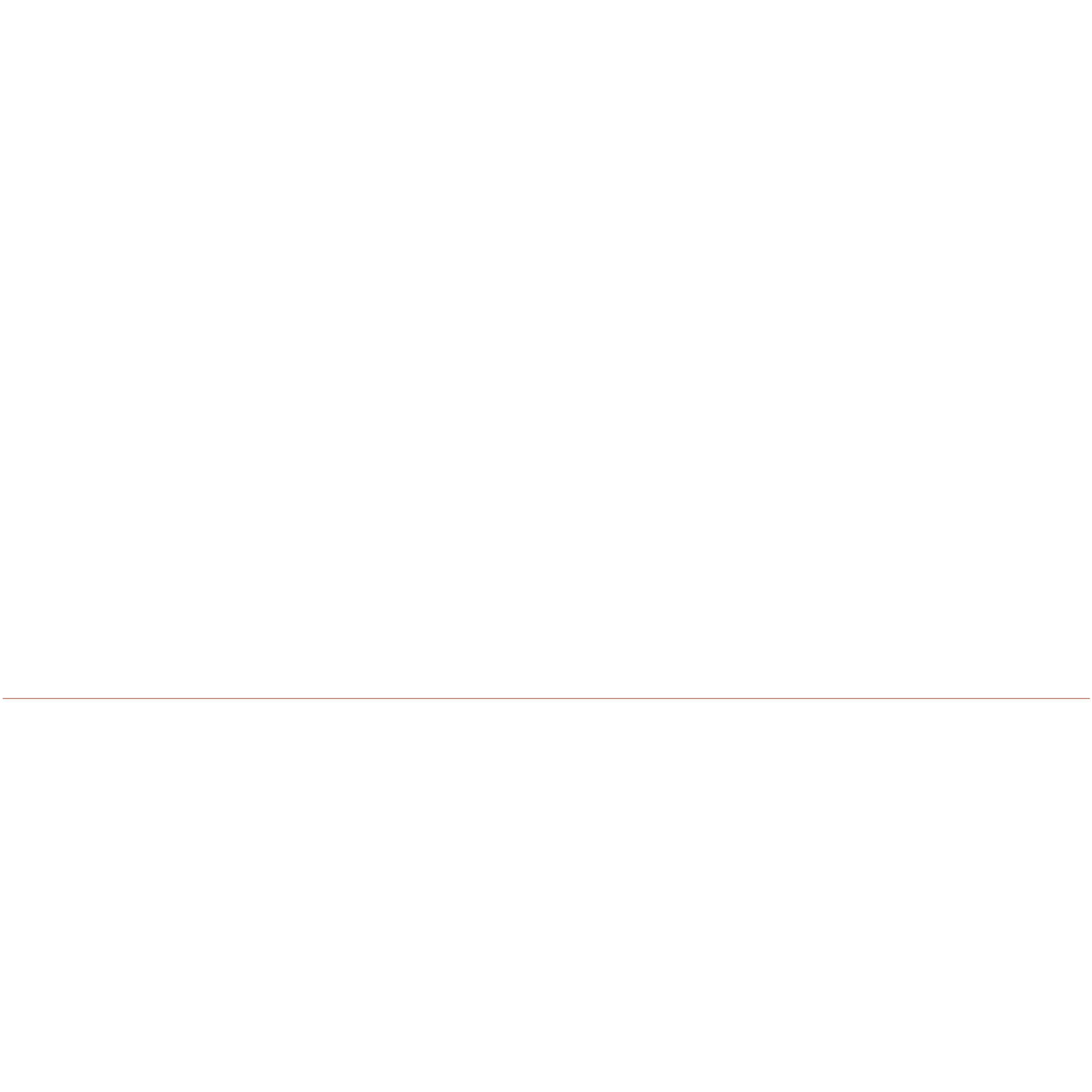
Σύνολο αμπελιών
Εκτάσεις: 127.314 σταφυλιών που γλεukoποιήθηκαν: 42.322

Αμπέλια για κρασί
Εκτάσεις: 32.725 σταφυλιών που γλεukoποιήθηκαν: 27.944

Αμπέλια επιτραπέζιων σταφυλιών
Εκτάσεις: 5.449 σταφυλιών που γλεukoποιήθηκαν: 135

Κορινθιακή
Εκτάσεις: 35.219 σταφυλιών που γλεukoποιήθηκαν: 681

Σουλτανίνα
Εκτάσεις: 53.921 σταφυλιών που γλεukoποιήθηκαν: 13.562



Η παραγωγή του κρασιού

Η παραγωγή κρασιού είναι μια φυσική διαδικασία που απαιτεί ελάχιστη ανθρώπινη παρέμβαση, ωστόσο κάθε οινοποιός καθοδηγεί την διαδικασία μέσω διαφορετικών τεχνικών. Τα βασικά στάδια της διαδικασίας παραγωγής του κρασιού είναι πέντε. Η συγκομιδή, η σύνθλιψη και πίεση, η ζύμωση, η διαύγαση, η ωρίμανση και η εμφιάλωση.

Ο τρύγος είναι το πρώτο βήμα στη διαδικασία παραγωγής κρασιού και ένα σημαντικό μέρος της διασφάλισης νόστιμου κρασιού. Τη στιγμή της συλλογής των σταφυλιών καθορίζεται η οξύτητα, η γλυκύτητα και η γεύση του κρασιού. Το να αποφασίσει ο οινοποιός πότε ήρθε η ώρα για τρύγο χρειάζεται επιστημονικές γνώσεις καθώς και συνεχή δοκιμή και μετρήσεις των σταφυλιών. Η οξύτητα και η γλυκύτητα των σταφυλιών θα πρέπει να είναι σε τέλεια ισορροπία για να έρθει η ώρα του τρύγου αλλά η συγκομιδή εξαρτάται επίσης σε μεγάλο βαθμό και από τον καιρό. Ο τρύγος μπορεί να γίνει χειρωνακτικά ή μηχανικά. Πολλοί οινοπαραγωγοί προτιμούν να τρυγούν με το χέρι καθώς η μηχανική συγκομιδή μπορεί να επιφέρει δυσκολίες τόσο για τα σταφύλια όσο και για τον αμπελώνα. Τα σταφύλια μεταφέρονται στο οινοποιείο, όπου ταξινομούνται και αφαιρούνται τα σάπια και τα υπερώριμα σταφύλια.

Αφού τα σταφύλια ταξινομηθούν, είναι έτοιμα για να αφαιρεθούν τα στέμφυλα και να πιεστούν. Για πολλά χρόνια, οι άνδρες και οι γυναίκες το έκαναν με το χέρι και πατούσαν τα σταφύλια με τα πόδια τους. Σήμερα, οι περισσότεροι οινοπαραγωγοί το κάνουν αυτό μηχανικά. Οι μηχανικές πρέσες σπάζουν ή τρυγούν τα σταφύλια και παράγουν αυτό που ονομάζουμε μούστο. Ο μούστος είναι ουσιαστικά πρόσφατα πιεσμένος χυμός σταφυλιών που περιέχει τις φλούδες, τους σπόρους και τα στερεά μέρη του σταφυλιού. Η μηχανική συμπίεση έφερε τεράστιο υγειονομικό κέρδος καθώς και την αύξηση της μακροζωίας αλλά και της ποιότητας του κρασιού.

Για το λευκό κρασί, ο οινοποιός θα συνθλίψει γρήγορα και θα πιέσει τα σταφύλια για να διαχωρίσει το χυμό από τις φλούδες, τους σπόρους και τα στερεά. Αυτό αποτρέπει την επιρροή του ανεπιθύμητου χρώματος και των τανινών στο κρασί. Για να παραχθεί το κόκκινο κρασί, από την άλλη, ο μούστος παραμένει σε επαφή με τις φλούδες αποκτώντας έτσι γεύση, χρώμα και πρόσθετες τανίνες.

Μετά τη σύνθλιψη και την πίεση, έρχεται η ζύμωση. Ο μούστος ή ο χυμός μπορεί να αρχίσει να ζυμώνεται φυσικά μέσα σε 6-12 ώρες όταν έχει βοήθεια από άγριες ζύμες στον αέρα.

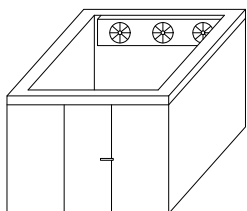
Ωστόσο, πολλοί οινοπαραγωγοί παρεμβαίνουν και προσθέτουν μια εμπορική καλλιεργημένη μαγιά για να εξασφαλίσουν συνέπεια και να προβλέψουν το τελικό αποτέλεσμα. Η ζύμωση συνεχίζεται μέχρις ότου όλα τα σάκχαρα μετατραπούν σε αλκοόλη, έτσι παράγεται ο ξηρός οίνος. Για να δημιουργηθεί ένα γλυκό κρασί, οι οινοπαραγωγοί σταματάνε τη διαδικασία πριν μετατραπεί όλη η ζάχαρη. Η ζύμωση μπορεί να διαρκέσει από μερικές ημέρες έως ένα μήνα ή και περισσότερο.

Μόλις ολοκληρωθεί η ζύμωση, αρχίζει η διαύγαση. Η διαύγαση είναι η διαδικασία στην οποία αφαιρούνται στερεά όπως νεκρά κύτταρα ζυμομυκήτων, τανίνες και πρωτεΐνες. Το κρασί μεταφέρεται σε ένα διαφορετικό δοχείο, όπως βαρέλι δρυός ή μια δεξαμενή από ανοξείδωτο χάλυβα. Το κρασί μπορεί στη συνέχεια να διαυγαστεί.

Το fining γίνεται όταν προστίθενται ουσίες στο κρασί για να γίνει πιο διαυγές. Για παράδειγμα, ένας οινοποιός μπορεί να προσθέσει μια ουσία όπως ο πηλός που θα προσκολληθεί στα ανεπιθύμητα σωματίδια. Αυτό θα τα ωθήσει στο κάτω μέρος της δεξαμενής. Η διήθηση γίνεται με τη χρήση φίλτρου για τη σύλληψη των μεγαλύτερων σωματιδίων του κρασιού. Το διαυγές κρασί στη συνέχεια μεταφέρεται σε άλλη δεξαμενή και προετοιμάζεται για εμφιάλωση ή παλαίωση.

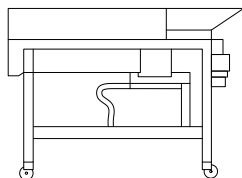
Η ωρίμανση και η εμφιάλωση είναι το τελικό στάδιο της διαδικασίας παραγωγής κρασιού. Ένας παραγωγός κρασιών έχει δύο επιλογές: η να εμφιαλώσει αμέσως το κρασί ή να το κρατήσει για παλαίωση. Περαιτέρω παλαίωση μπορεί να γίνει σε φιάλες, δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα ή δρύινα βαρέλια. Η ωρίμανση του κρασιού στα δρύινα βαρέλια παράγει ένα ομαλότερο, στρογγυλό και πιο αρωματισμένο κρασί. Αυξάνει επίσης την έκθεση του κρασιού στο οξυγόνο ενώ παλαιώνει, μειώνοντας τις τανίνες και βοηθώντας το κρασί να φτάσει στη βέλτιστη κατάστασή του. Οι ανοξείδωτες δεξαμενές χρησιμοποιούνται συνήθως για λευκά κρασιά. Μετά την ωρίμανση, τα κρασιά εμφιαλώνονται είτε με φελλό είτε με βιδωτό πώμα, ανάλογα την προτίμηση του οινοποιού.

ΒΑΣΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ



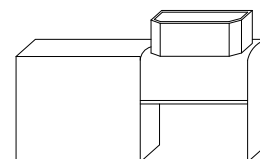
ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ

Χώρος ψύξης σταφυλιών πριν την οينوποίηση



ΣΠΑΣΤΗΡΑΣ

Διαχωρισμός ρωγών από τα σταφύλια



ΠΙΕΣΤΗΡΙΟ

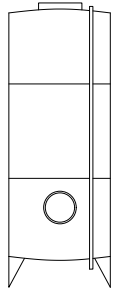
Αποχύμωση σταφυλιού

ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Παραλαβή → Εκραγισμός → Πιεστήριο → Απολάσπωση → Ζύμωση

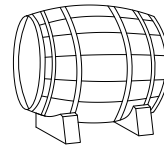
ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Παραλαβή → Εκραγισμός → Εκχύλιση → Πιεστήριο → Απολάσπωση



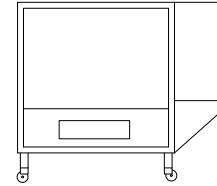
ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΖΥΜΩΣΗΣ

Αλκοολική ζύμωση -
Δευτερεύουσα ζύμωση



ΞΥΛΙΝΟ ΒΑΡΕΛΙ

Ωρίμανση οίνου

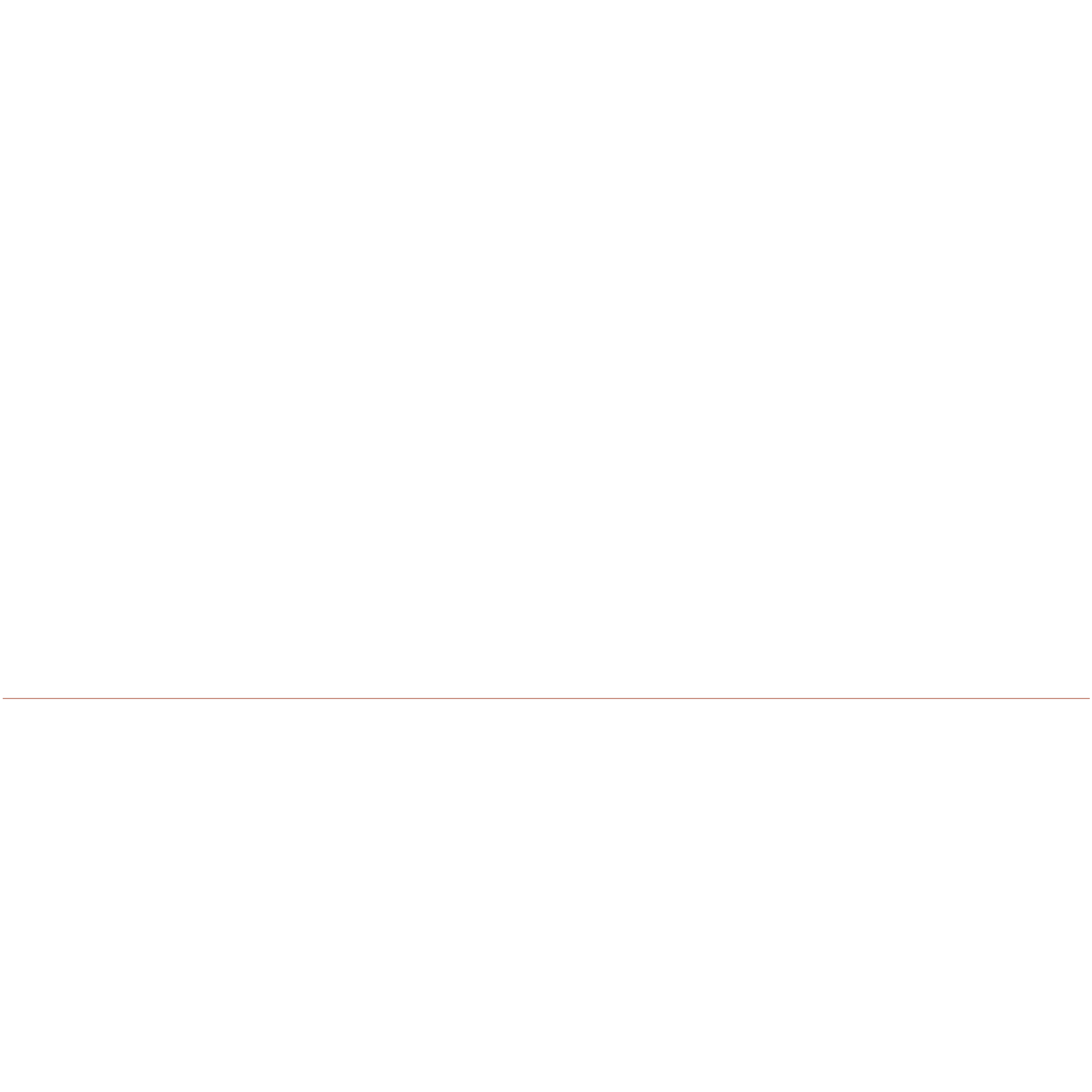


ΕΜΦΙΑΛΩΤΗΡΙΟ

Γέμισμα φιαλών και σήμανση
παραγωγής

→ Ωρίμανση → Εμφιάλωση

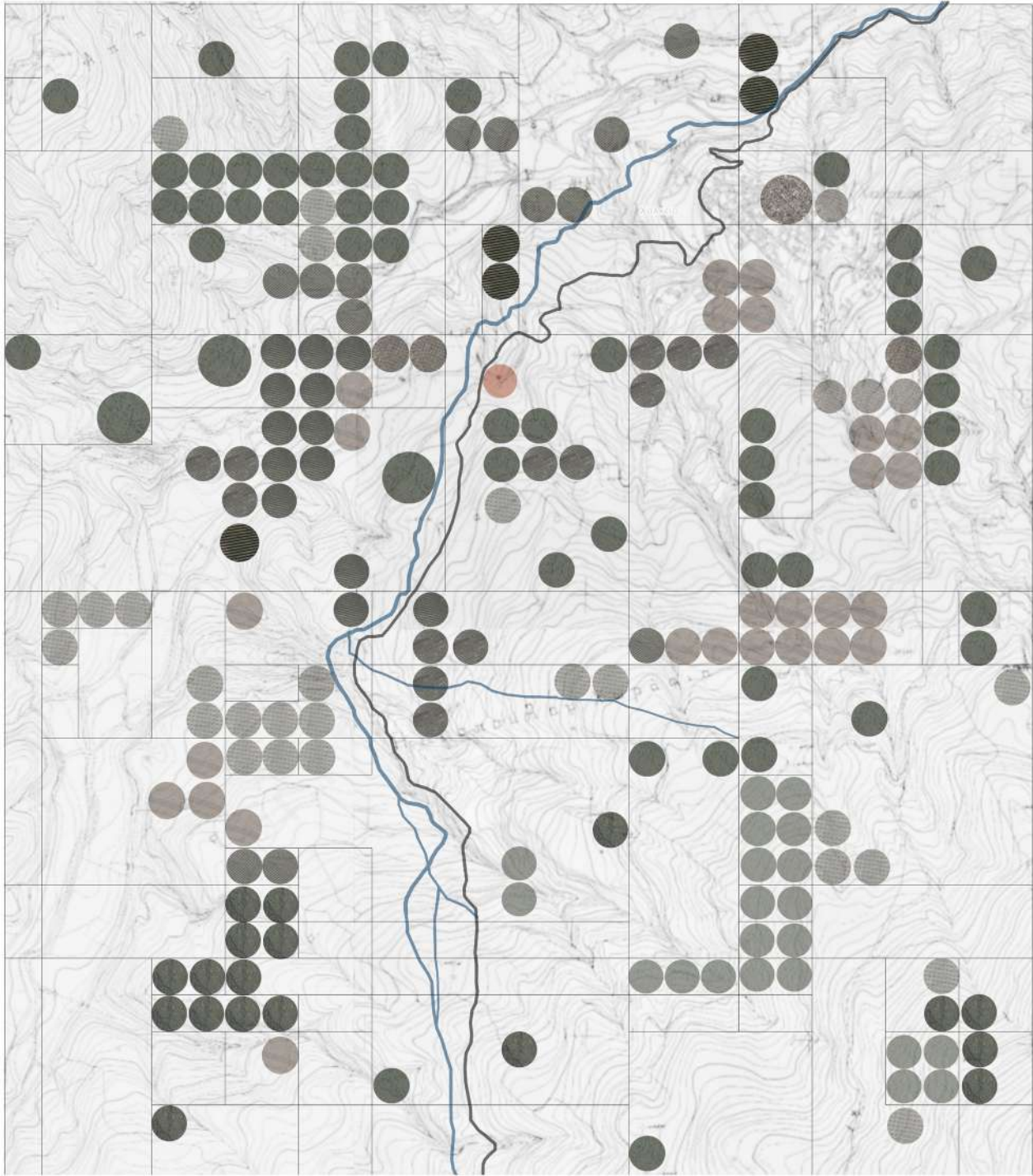
→ Ζύμωση → Ωρίμανση → Εμφιάλωση → Παλαίωση



Το πεδίο επέμβασης

Στην περιοχή που τοποθετείται το πεδίο επέμβασης κυριαρχούν τα αμπέλια, τα ελαιόδεντρα και το πευκόδασος. Οι κύριες καλλιέργειες με τις οποίες ασχολούνται οι κάτοικοι των κοντινών χωριών είναι τα αμπέλια και οι ελιές, με τα αμπέλια να καλλιεργούνται είτε για σταφίδες είτε για κρασί.

Το πεδίο που επιλέχθηκε αναπτύσσεται σε ύψωμα με βορινό προσανατολισμό. Είναι ένας τόπος με έντονο ανάγλυφο, που επιτρέπει την θέαση των καλλιεργειών της γύρω περιοχής. Εκμεταλλευόμενη την έντονη κλίση της περιοχής και την δυνατότητα ένταξης του κτιρίου στην πλαγιά, δημιουργείται ένας διάλογος με το τοπίο.



ΧΑΡΤΗΣ ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΩΝ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ







ΤΟ ΠΕΔΙΟ ΕΠΕΜΒΑΣΗΣ

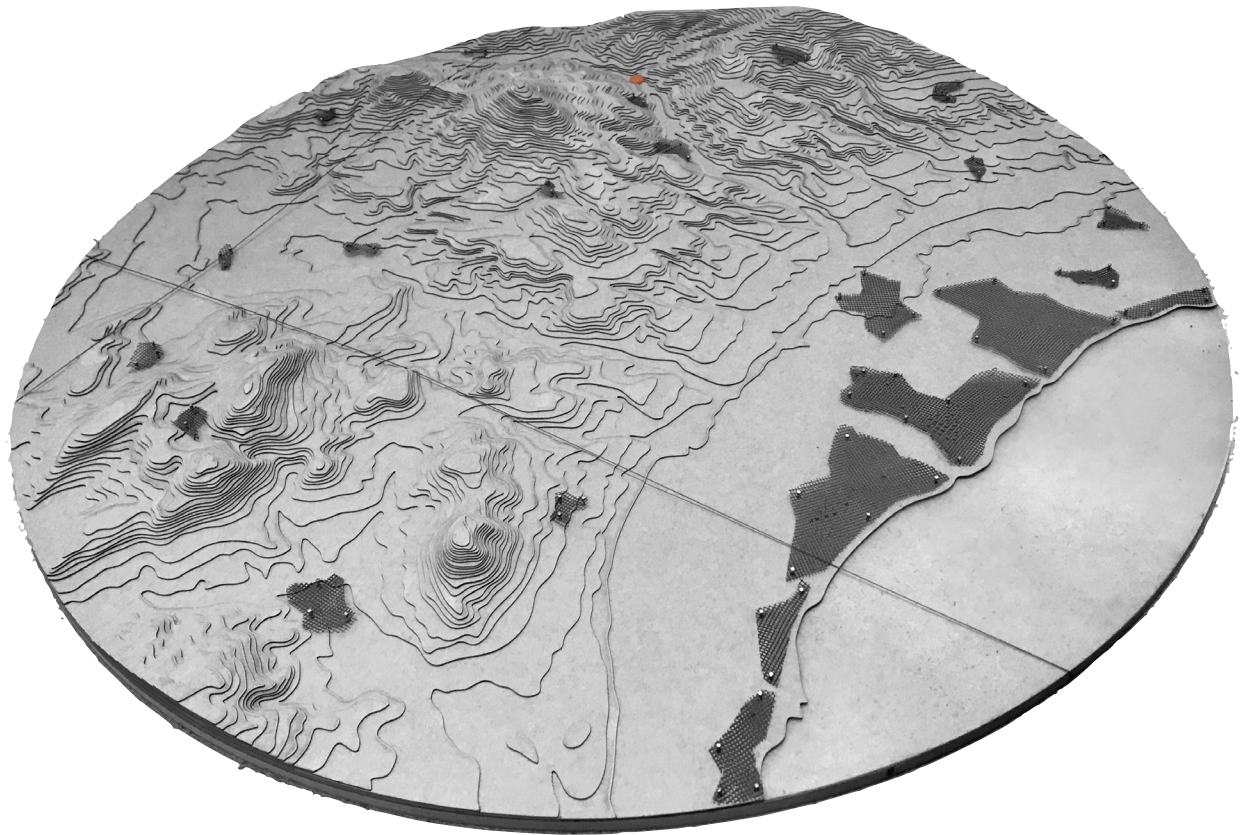
ΚΛΙΜΑΚΑ 1:2000

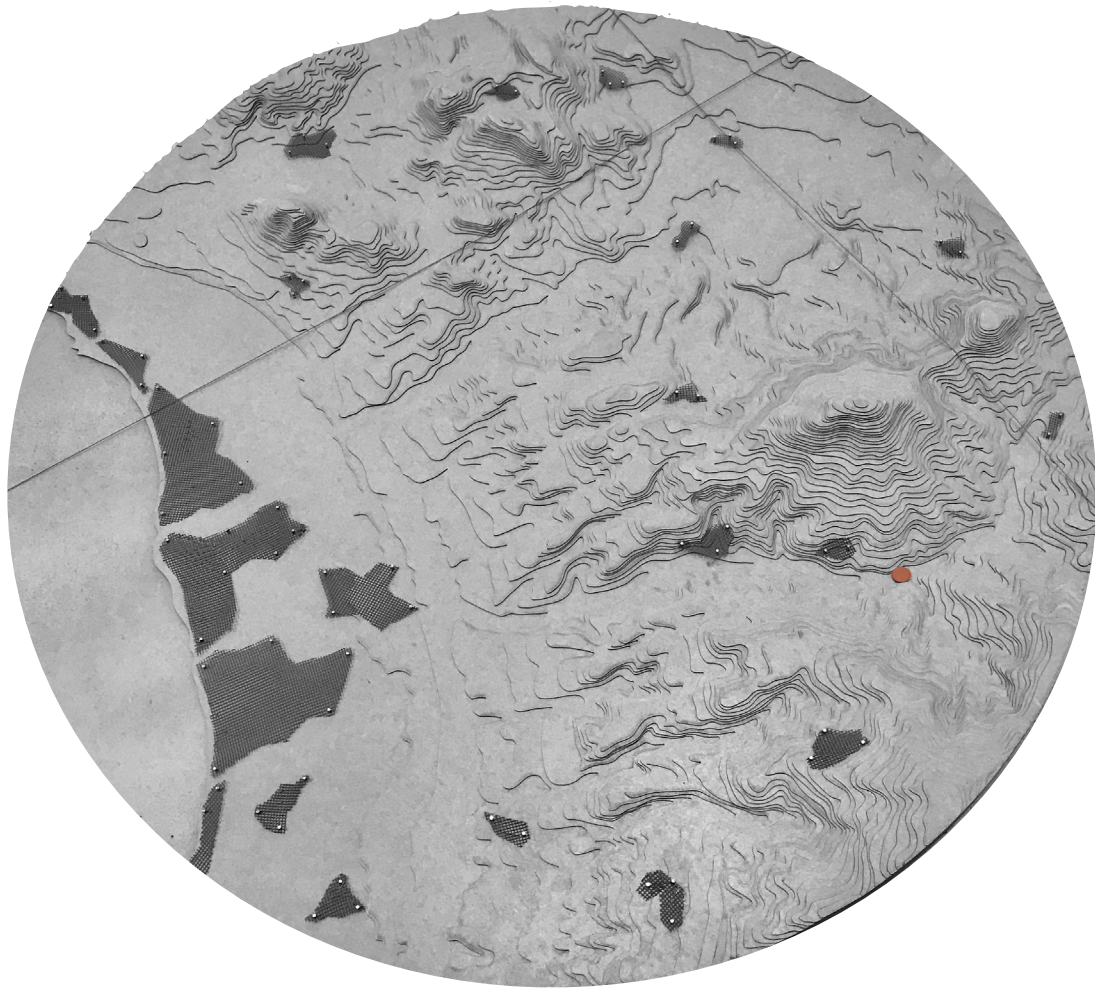


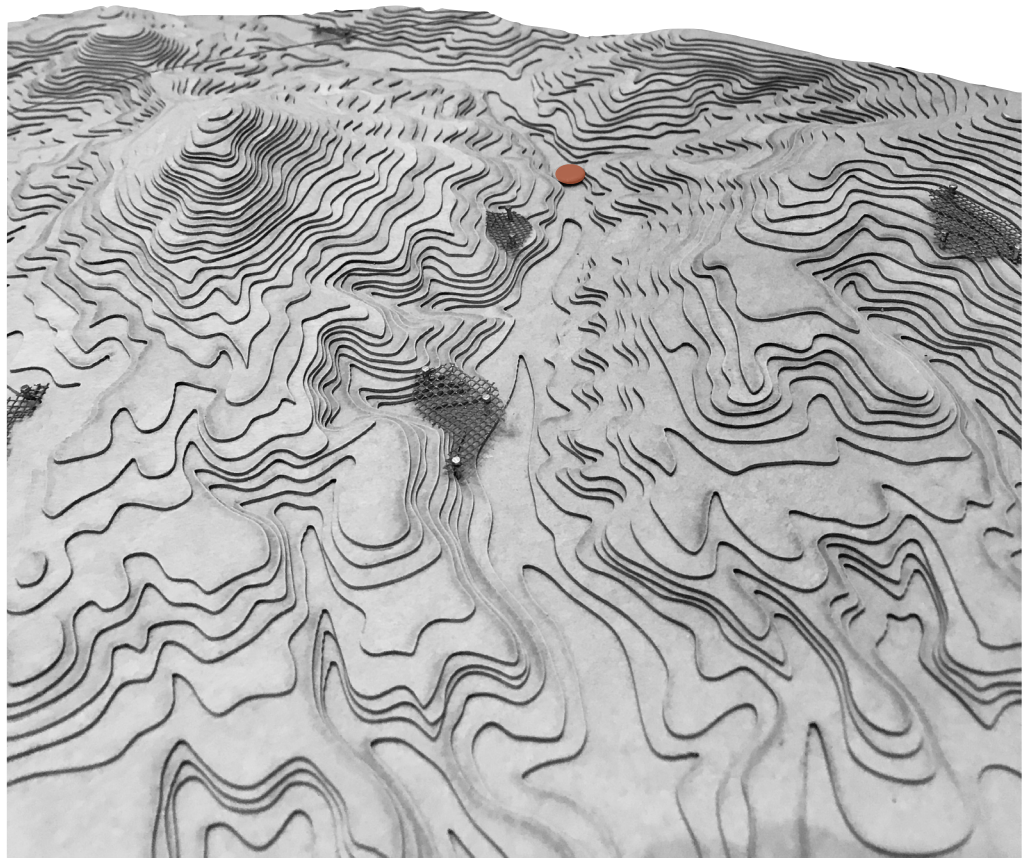
Water colours σε χαρτί

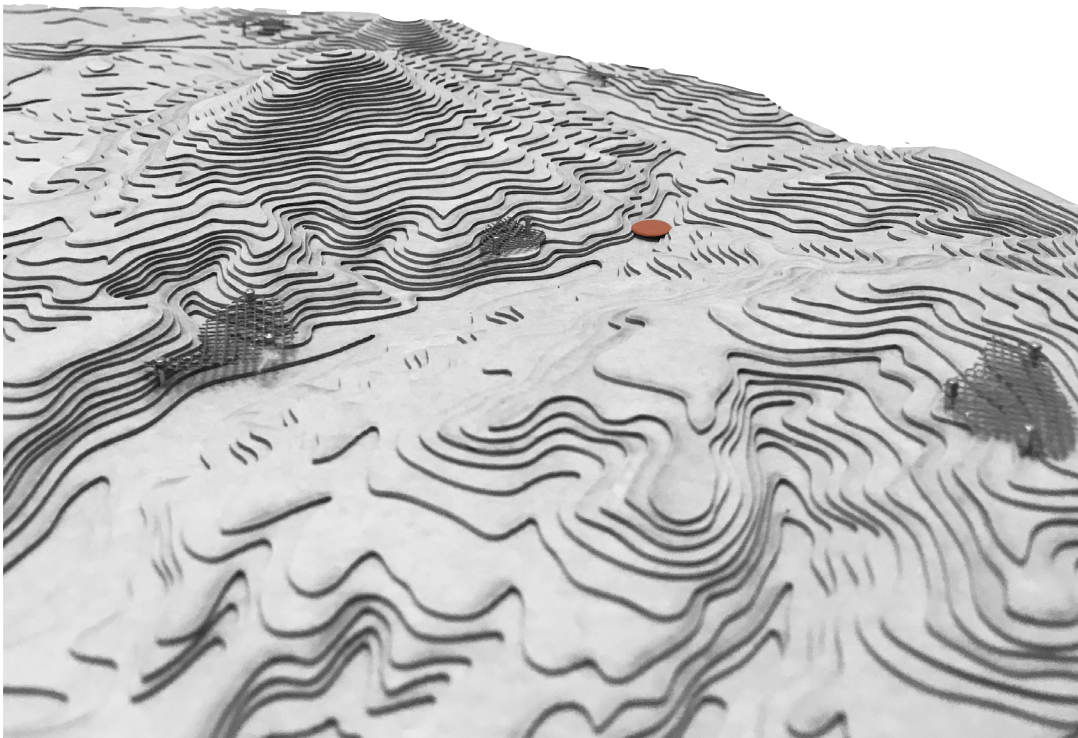












Χωροθέτηση πεδίου ενδιαφέροντος
Μακέτα κλίμακας 1: 30.000























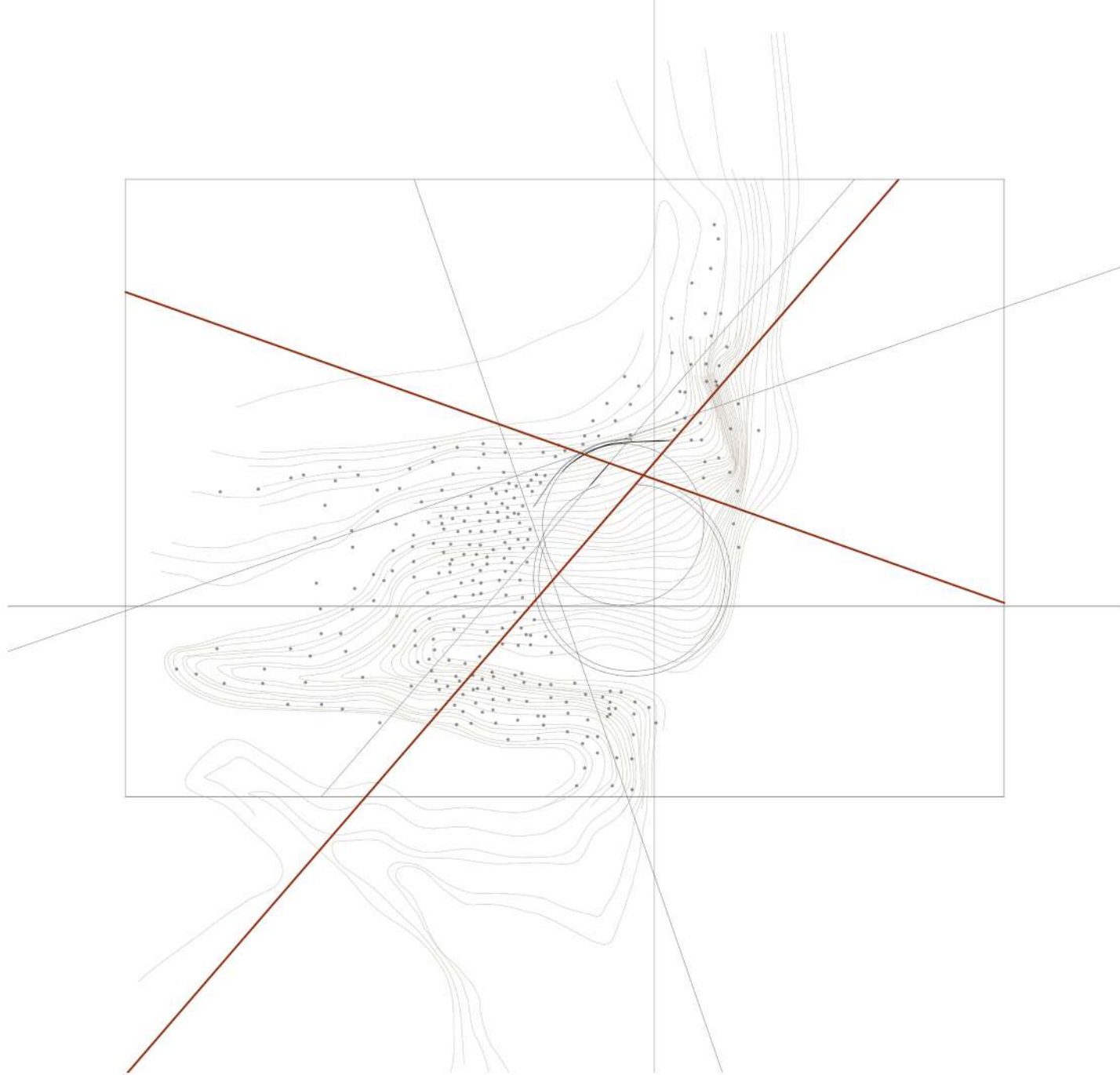






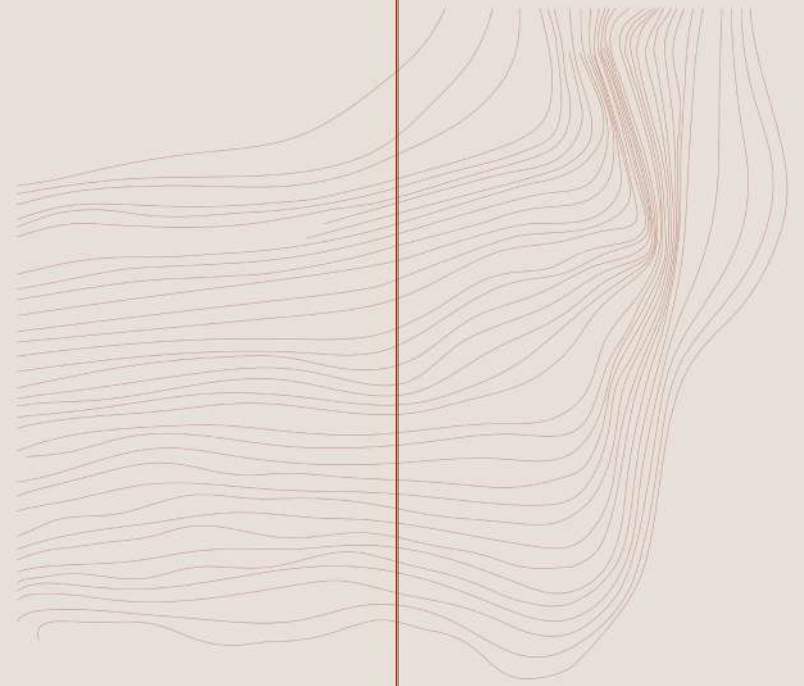
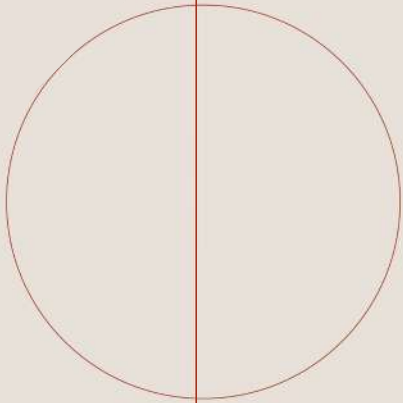
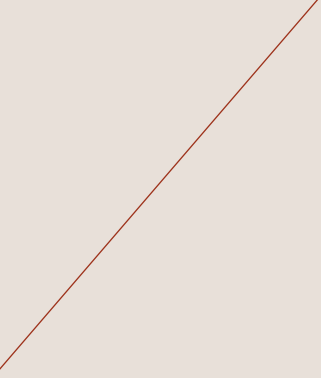
Με αφετηρία το αποτύπωμα του πεδίου επέμβασης, διαμορφώνεται μια κυκλική διαδρομή. Η πορεία αυτή εξυπηρετεί την πρόσβαση στο οينوποιείο. Ένας δεύτερος κύκλος, τεμνόμενος στον πρώτο σχηματίζεται, δημιουργώντας τα όρια του κτιρίου. Οι δύο κύκλοι, άμεσα συνδεδεμένοι, συνεργάζονται μεταξύ τους. Η πρόσβαση στο οينوποιείο συμπληρώνεται με μια τελετουργική ανάβαση των επισκεπτών μέσα από τους αμπελώνες μέσω μιας ελικοειδούς πορείας, ενώ το κτίριο του οينوποιείου ολοκληρώνεται με μία τεθλασμένη γραμμή, η οποία ξεκινώντας από την κυκλική διαδρομή ανοίγεται σε ολόκληρη την περιοχή.

Το κτίριο προσανατολισμένο στον βορρά, παρέχει στον επισκέπτη ανεμπόδιση θέα προς τους αμπελώνες. Οι φεγγίτες στην οροφή και στην νότια όψη του κτιρίου, εκμεταλλευόμενοι το νότιο φως εξυπηρετούνε, στον κατάλληλο φωτισμό και αερισμό του οينوποιείου.



ΟΙ ΧΑΡΑΞΕΙΣ

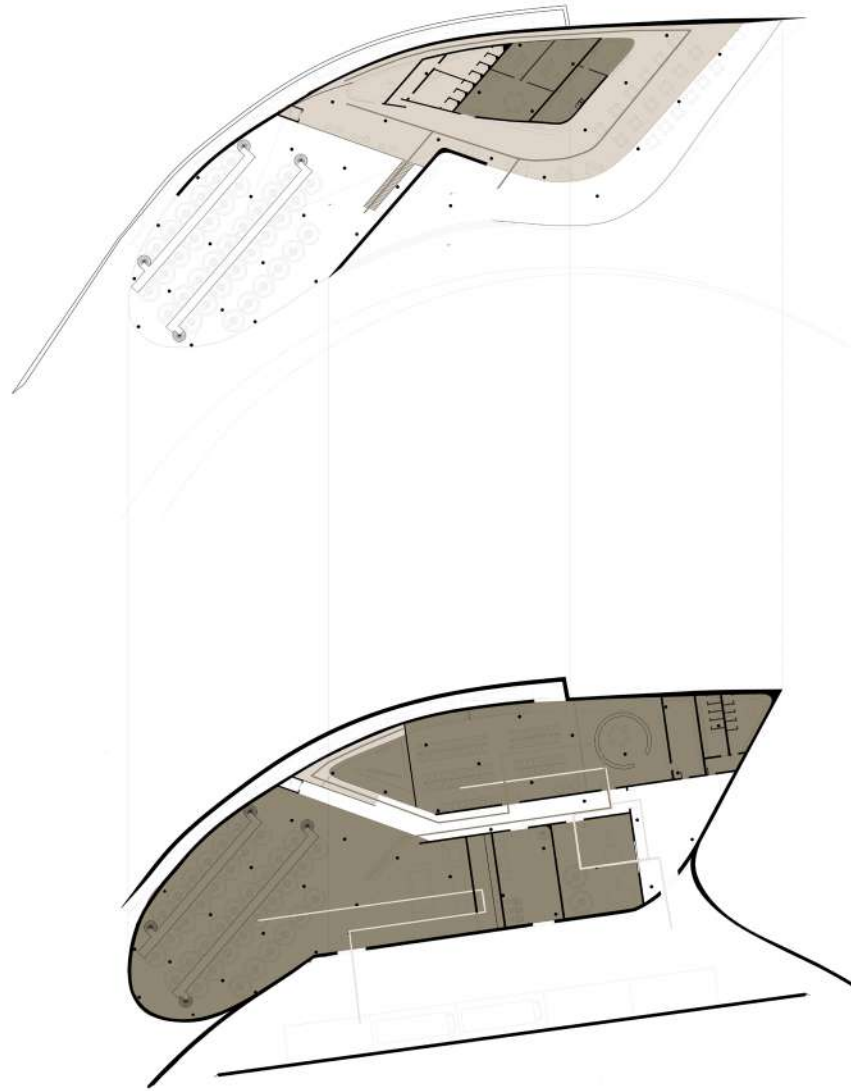




Το κτίριο διαμορφώνεται σύμφωνα με τις ανάγκες της οινοποίησης. Αναπτύσσεται σε δυο ορόφους, με το ύψος του κτιρίου να ακολουθεί το χαμηλό ύψος της περιοχής αλλά και τις προδιαγραφές της οινοποίησης. Μελετώντας τα στάδια και τον εξοπλισμό της, προκύπτει το κτιριολογικό πρόγραμμα. Στον ισόγειο χώρο τοποθετούνται κατά κύριο λόγο, χώροι με δημόσια λειτουργία, όπως η υποδοχή, το εστιατόριο, το πωλητήριο αλλά και η διοίκηση, ενώ ο υπόγειος χώρος περιλαμβάνει τους χώρους παραγωγής οίνου.

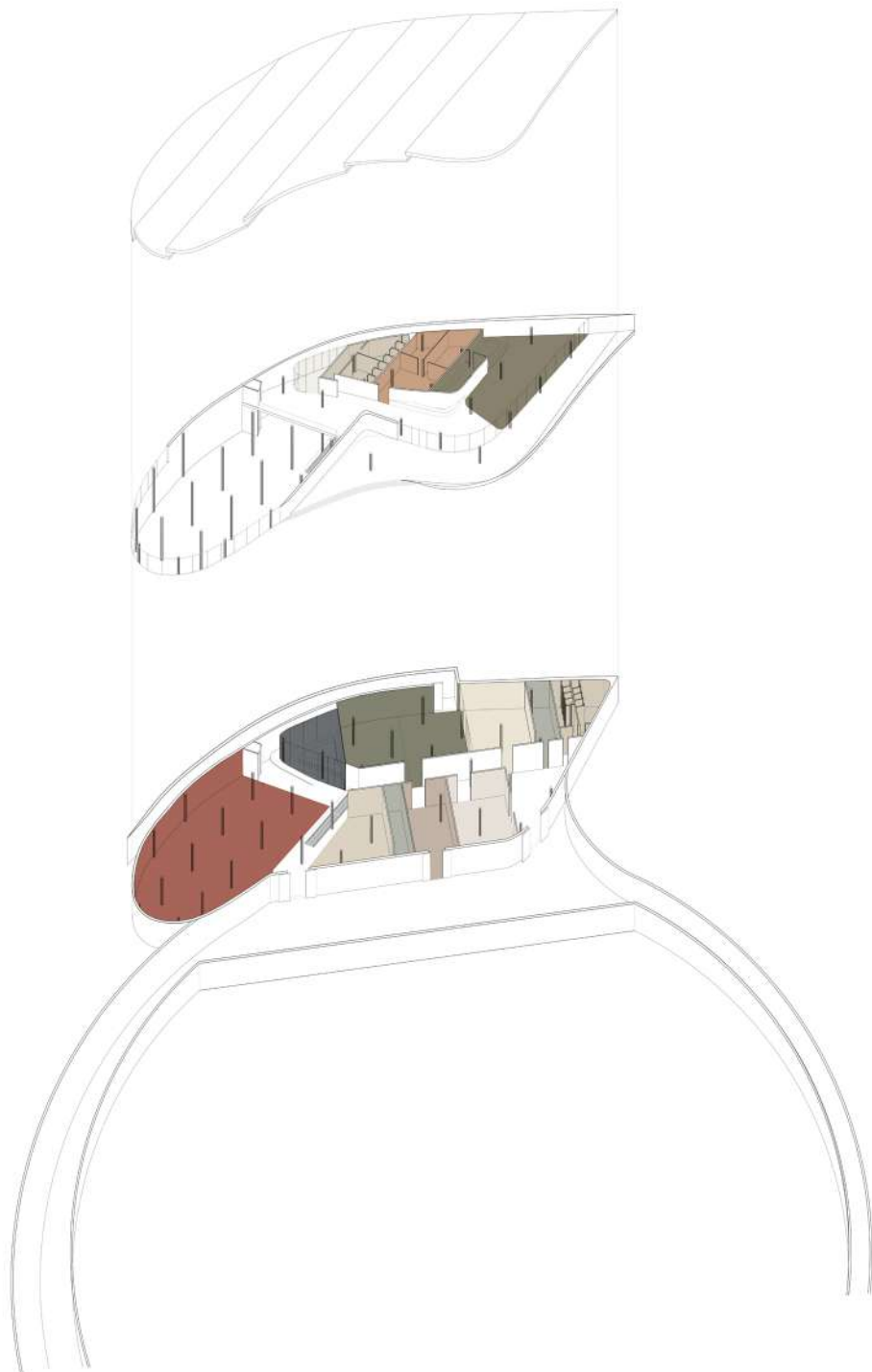
Το προϊόν ακολουθεί μια γραμμική πορεία από την αρχή της επεξεργασίας του μέχρι, τελικά την απομάκρυνση του από το οινοποιείο, με τους επισκέπτες να μπορούν να εναλλάσσονται ανάμεσα στα δυο επίπεδα, παρακολουθώντας ολόκληρη την διαδικασία της οινοποίησης.

Η διάταξη του ισόγειου ακολουθεί τον κάναβο της επέμβασης, με αυτόν να αποτυπώνεται και στην σχεδίαση της στέγης. Ο κάναβος του φέροντος οργανισμού σχεδιάζεται ανά 8.6 x 7.7m ενώ χρησιμοποιούνται για την κατασκευή του, υλικά όπως το σκυρόδεμα και το μέταλλο.



ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ





ΚΤΙΡΙΟΛΟΓΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

0: 640 τ.μ

ΥΠΟΔΟΧΗ: 200 τ.μ

ΧΩΡΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ: 222 τ.μ

ΧΩΡΟΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ: 116 τ.μ

ΠΩΛΗΤΗΡΙΟ: 30 τ.μ

w.c: 68 τ.μ

-1: 1.690 τ.μ

ΧΩΡΟΣ ΔΕΞΑΜΕΝΩΝ: 670 τ.μ

ΠΙΕΣΤΗΡΙΟ - ΕΚΡΑΓΙΣΤΗΡΙΟ: 165 τ.μ

ΧΩΡΟΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ - ΚΑΒΑ: 290 τ.μ

ΧΩΡΟΣ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ: 140 τ.μ

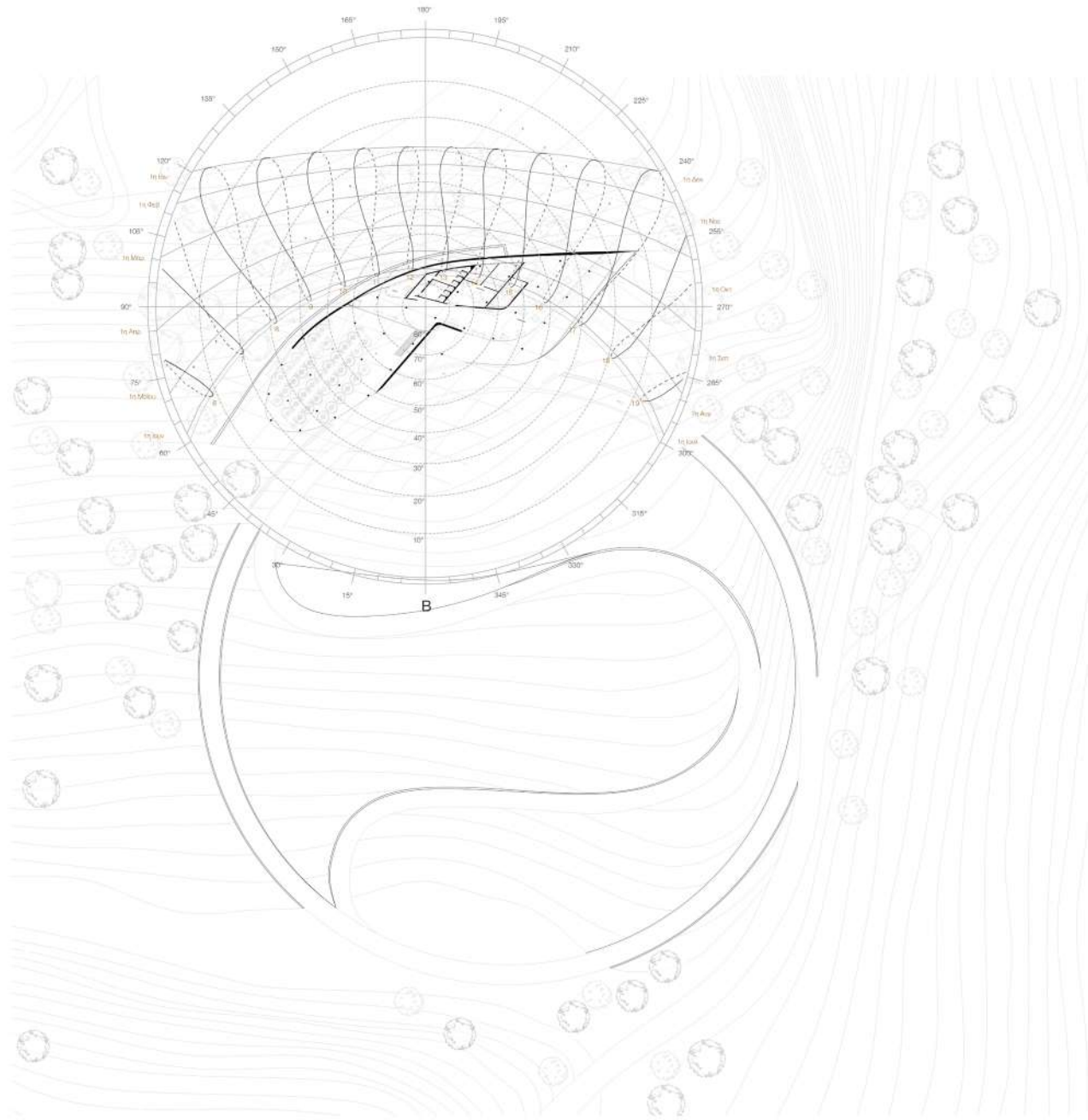
ΧΗΜΕΙΟ: 63 τ.μ

ΧΩΡΟΣ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ: 138 τ.μ

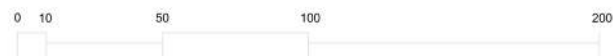
ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ: 43 τ.μ

ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΑ: 95 τ.μ

W.C - ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ: 83 τ.μ



ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΗΛΙΑΣΜΟΥ



Αρχιτεκτονικά εργαλεία όπως το φως, η σκιά, το υδάτινο στοιχείο, οι υλικότητες και οι οπτικές φυγές, λαμβάνονται υπόψιν στον σχεδιασμό, έτσι ώστε να παρέχουν στον επισκέπτη μία πολύ-αισθητηριακή εμπειρία. Ο επισκέπτης έχοντας οπτική επαφή με όλα τα επίπεδα της περιοχής αλλά και του κτιρίου αντιλαμβάνεται γρήγορα τον κύκλο ζωής του αμπελιού αλλά και την διαδικασία της οινοποίησης από το πρώτο στάδιο μέχρι και το τελευταίο.

Συμμετέχει λοιπόν, στην εμπειρία του κρασιού..

ΤΟΠΟΓΡΑΦΙΚΟ



Η είσοδος στο οινοποιείο γίνεται με τους επισκέπτες πεζούς, αφού έχουν αφήσει το μέσο μεταφοράς τους στο χώρο στάθμευσης που έχει σχεδιαστεί. Ο επισκέπτης πριν εισέλθει στο κτίριο έρχεται σε επαφή με τα μεγάλα υαλοστάσια και τον ημιυπαίθριο χώρο που τον καλωσορίζει. Με την είσοδο του στο κτίριο, έρχεται αντιμέτωπος με τον χώρο της υποδοχής και την επιλογή μιας ξενάγησης στους χώρους παραγωγής ή την χαλάρωση στον χώρο του εστιατορίου. Η ξενάγηση ξεκινάει από το ισόγειο και τον χώρο των δεξαμενών.

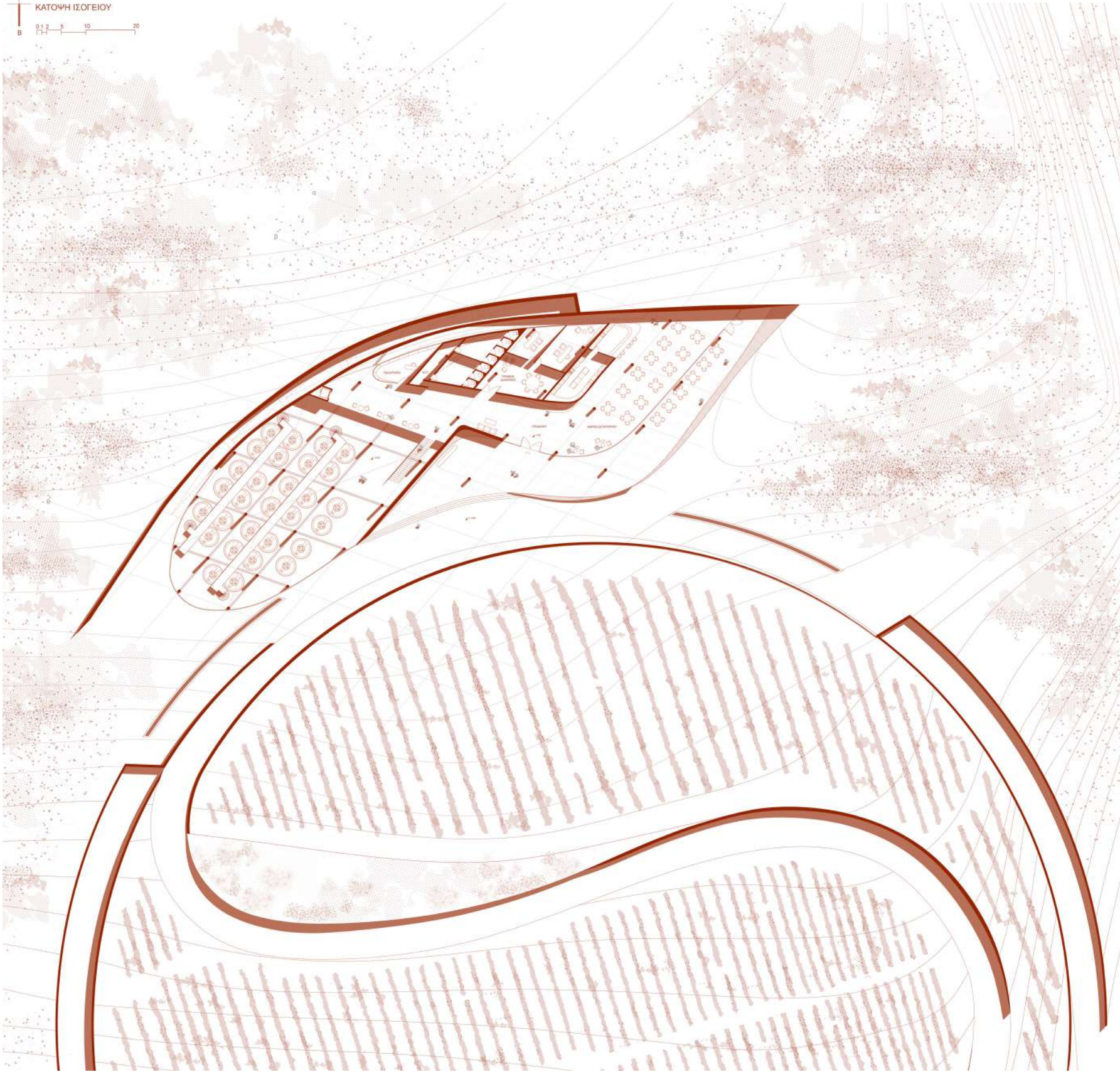
Το διπλό ύψος του ισογείου στηρίζουν κυκλικά υποστυλώματα, σύμμεικτης κατασκευής. Τα υποστυλώματα ξεκινάνε με μεγαλύτερη διατομή και περίβλημα από σκυρόδεμα. Καταλήγουν να στηρίζουν την οροφή του κτιρίου μικρότερης διατομής, μεταλλικά υποστυλώματα. Το διπλό ύψος καταλαμβάνεται από τις δεξαμενές του κρασιού οι οποίες φτάνουν τα 7m. Τα ανοίγματα της οροφής επιτυγχάνουν τον καλό αερισμό του χώρου, ο οποίος είναι απαραίτητος κατά την διάρκεια των αλκοολικών ζυμώσεων του κρασιού.

Ο επισκέπτης έχει άμεση οπτική επαφή με την διαδικασία της ζύμωσης και της πρώτης φάσης της επεξεργασίας του οίνου, ενώ ένα μεγάλο κλιμακοστάσιο συνδέει άμεσα το ισόγειο με τον υπόγειο χώρο, όπου βρίσκονται οι υπόλοιποι χώροι της οινοποίησης.

Στην αντίθετη μεριά και δεξιά της υποδοχής, βρίσκεται το εστιατόριο. Στο σημείο αυτό καταλήγει μέσω μιας ράμπας η ξενάγηση του επισκέπτη, αφού πρώτα έχει επισκεφτεί τον χώρο της παλαίωσης και ωρίμανσης του κρασιού.

Οι χώροι του ισογείου ακολουθούν την χάραξη του κανάβου και δημιουργούνται μέσα σε ένα πλέγμα υποστυλωμάτων.

ΚΑΤΟΨΗ ΓΙΟΓΕΙΟΥ



Αντιθέτως, ο χώρος της παραγωγής ακολουθεί την αντίθετη διάταξη του κανάβου δημιουργώντας κάθετες γωνίες, εξυπηρετώντας με αυτόν τον τρόπο την διαδικασία της οινοποίησης και την πορεία του προϊόντος, καθώς δημιουργούνται μεγαλύτεροι και πιο ανοιχτοί χώροι για την τοποθέτηση του εξοπλισμού και των μηχανημάτων του οινοποιείου.

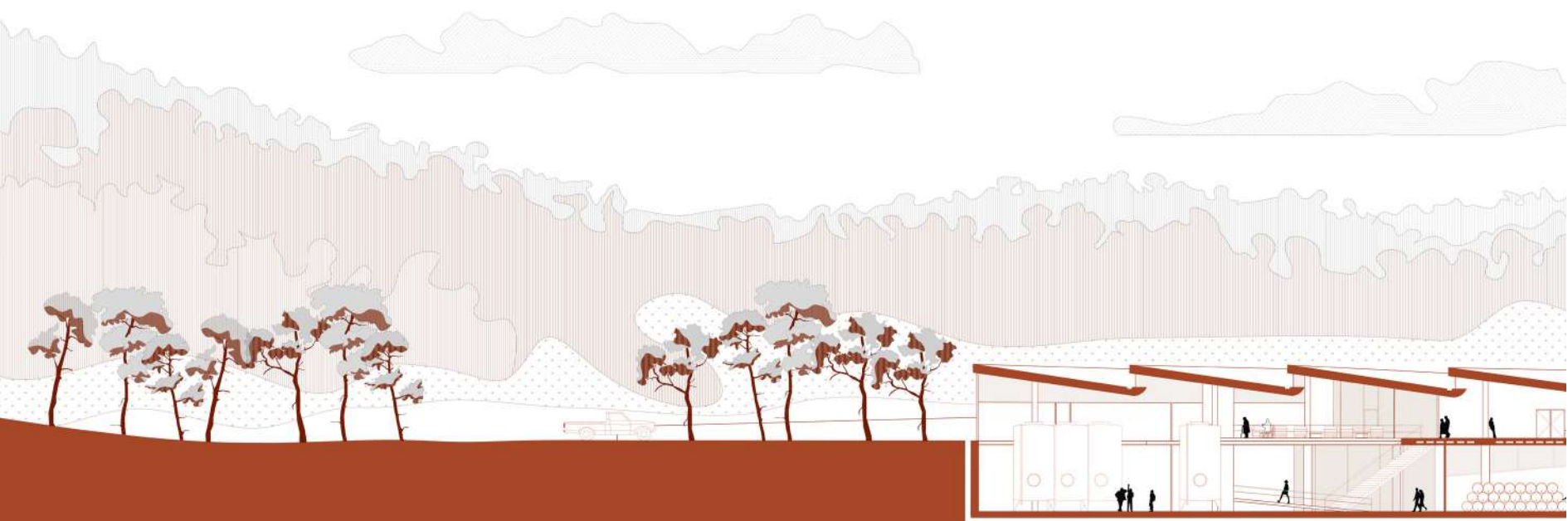
Οι χώροι παραγωγής ακολουθούν μια γραμμική πορεία και τοποθετούνται διαδοχικά ο ένας με τον άλλον. Όλοι οι χώροι έχουν μελετηθεί και σχεδιαστεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις της οινοποίησης.

Ο επισκέπτης είναι ικανός να επισκεφτεί ένα μεγάλο μέρος της παραγωγής αλλά και να δοκιμάσει τα κρασιά παραγωγής της περιοχής.

ΚΑΤΩΦΗ ΥΠΟΓΕΙΟΥ

0 1 2 5 10 20







TOMH A-A'



TOMH A-A'

0 1 2 5 10 20





ΤΟΜΗ Α-Α



ΒΟΡΙΝΗ ΟΨΗ

0 1 2 5 10 20





TOMH B-B'

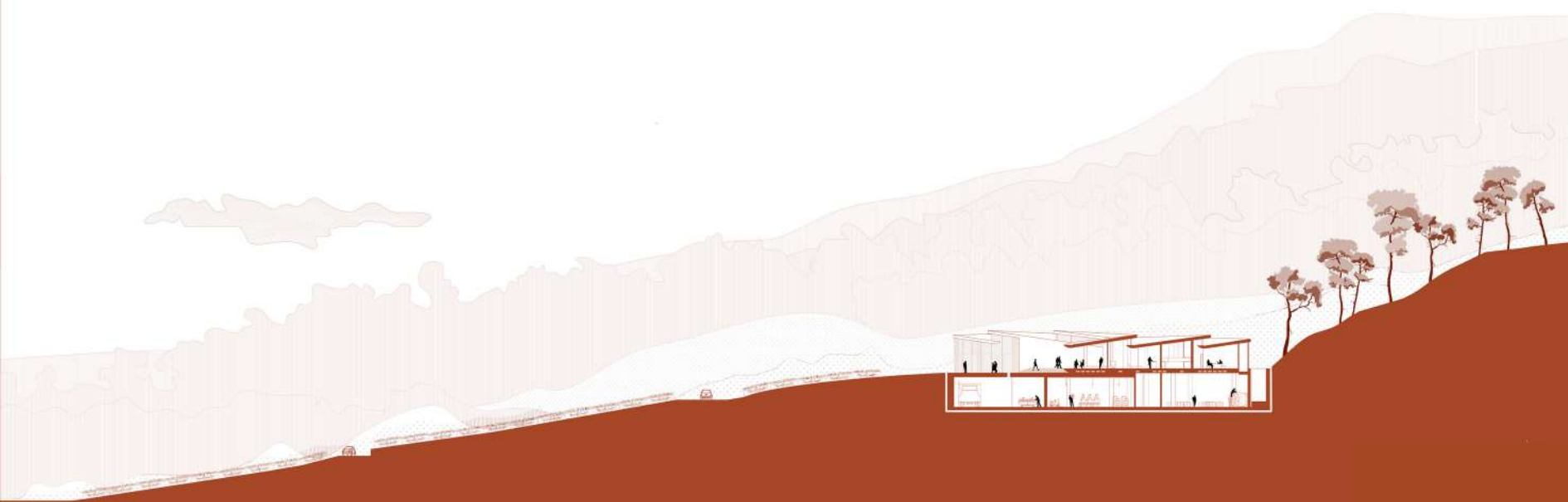
0 1 2 5 10 20

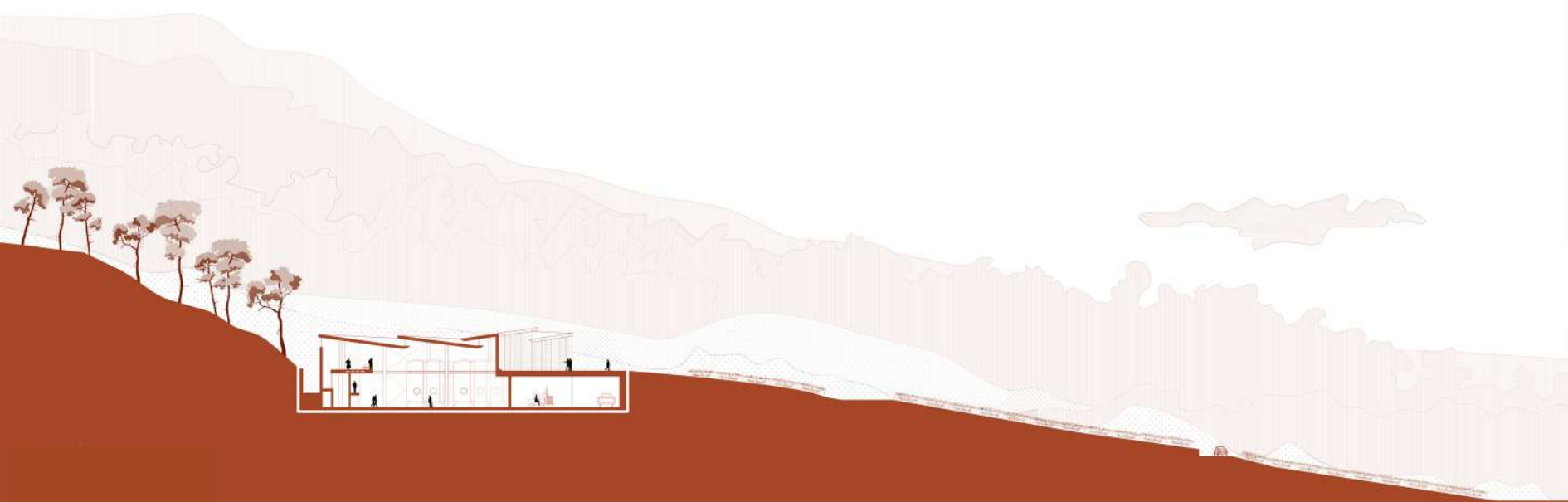




NOTIA OYH

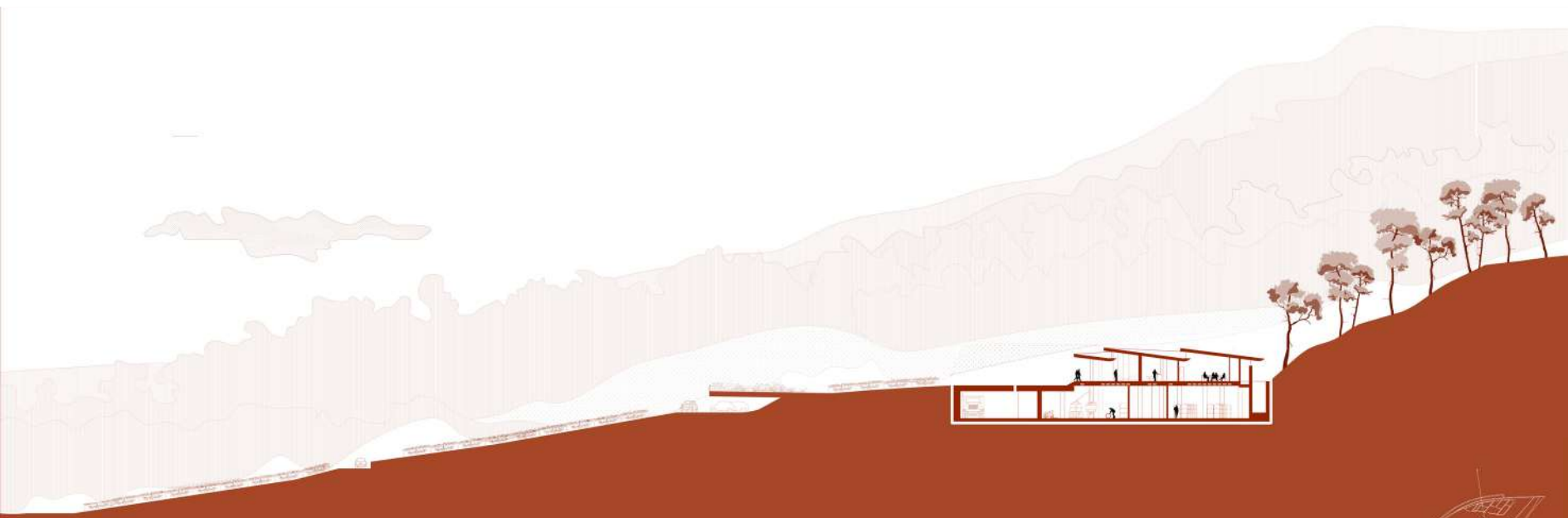
0 1 2 5 10 20

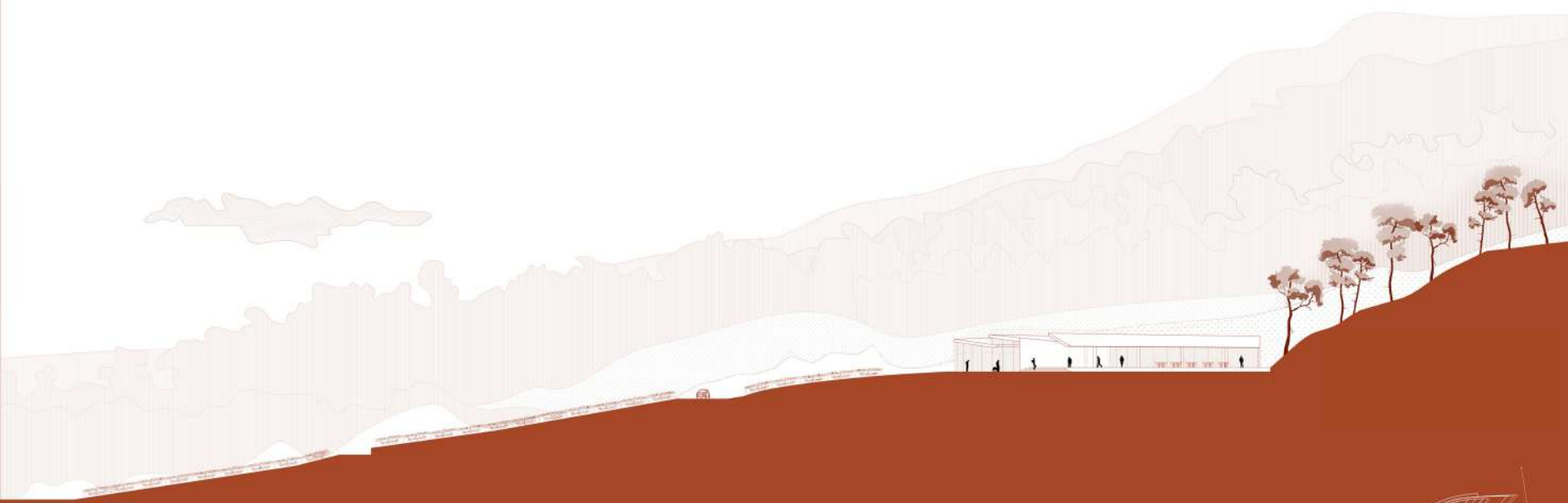




ΤΟΜΗ Δ-Δ'

0 1 2 5 10 20

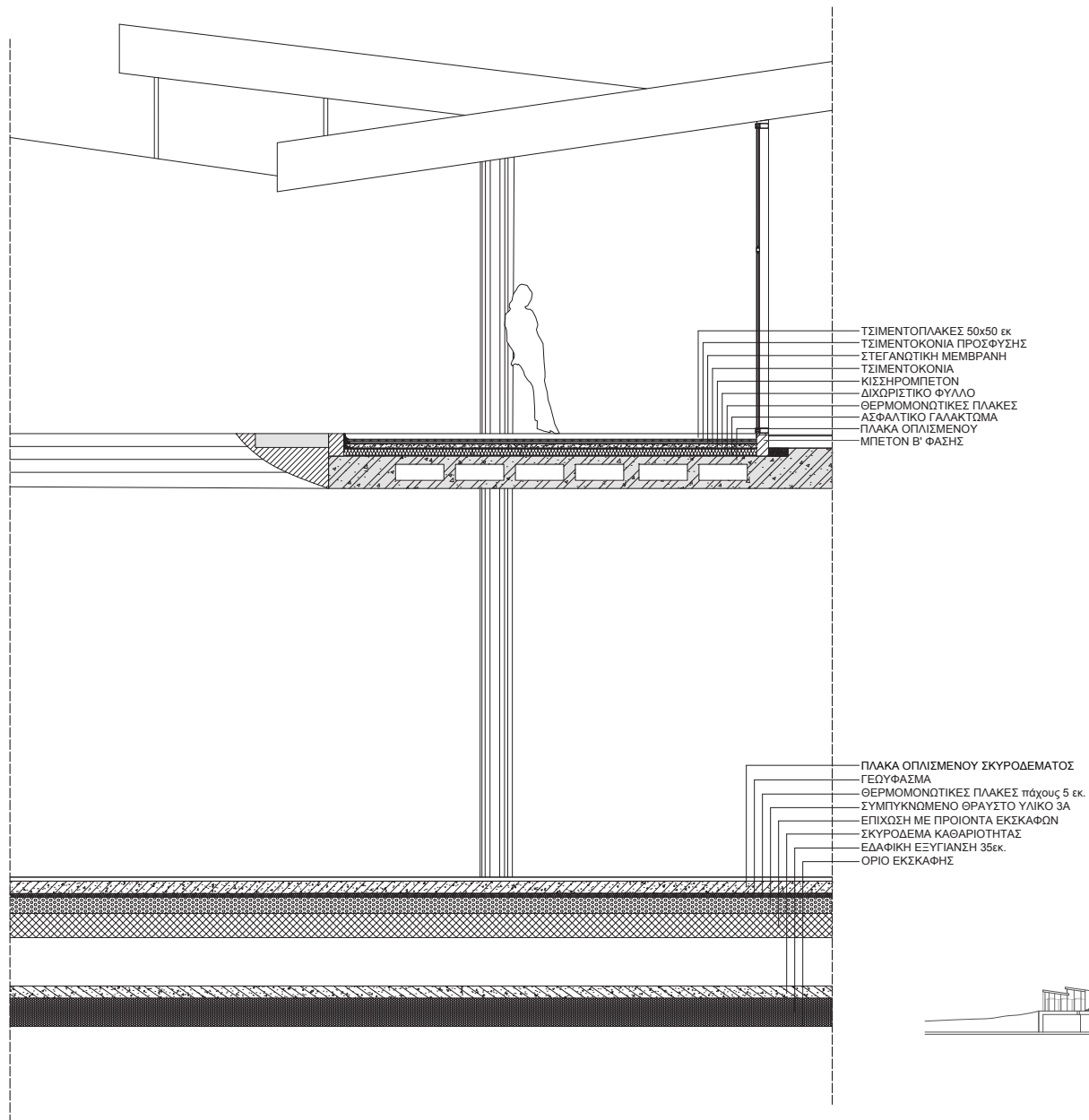




ΔΥΤΙΚΗ ΟΨΗ

0 1 2 5 10 20

Οικοδομική μελέτη

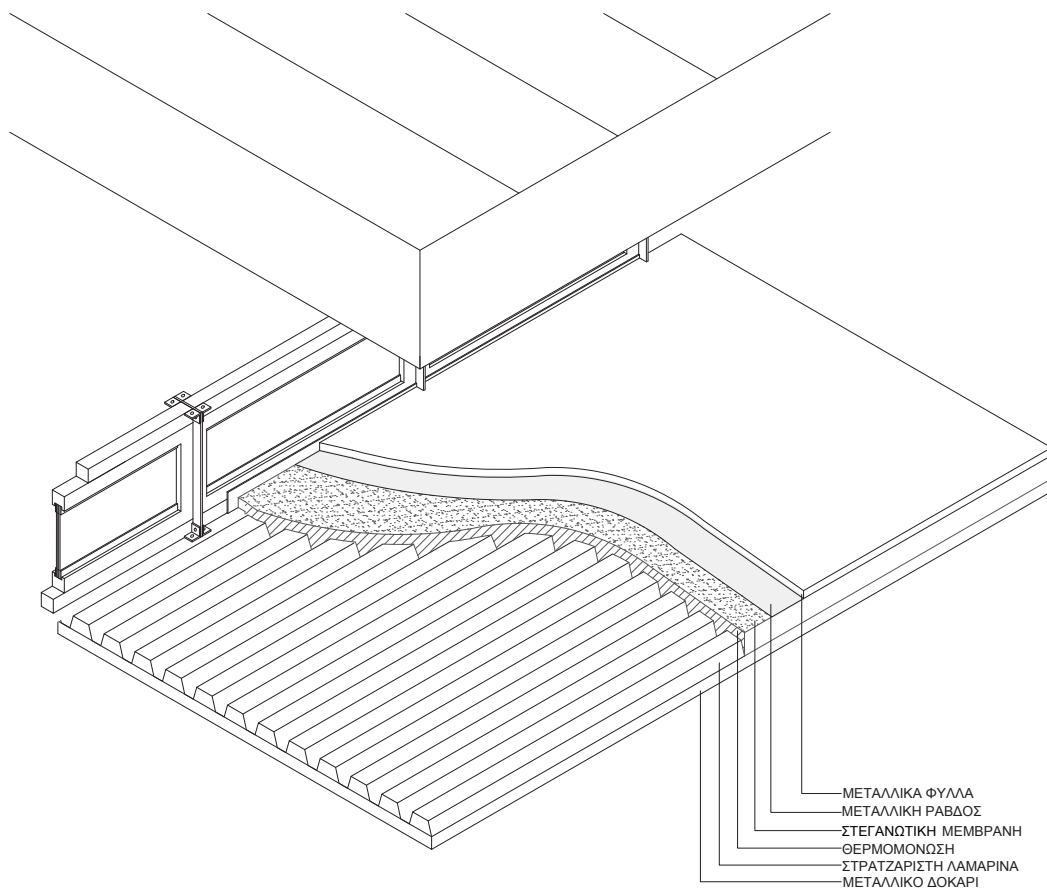
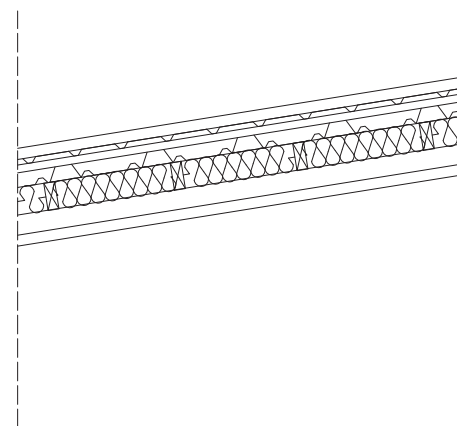
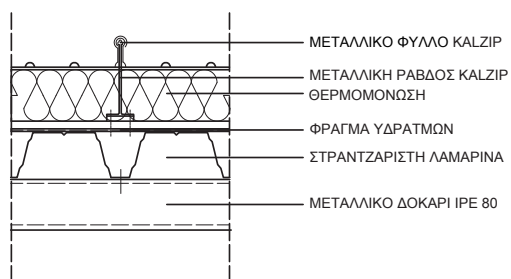


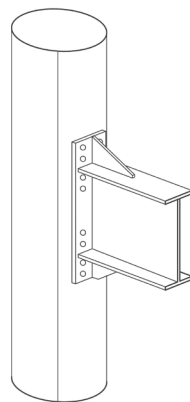
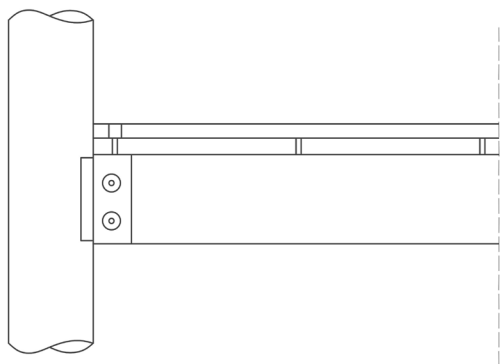
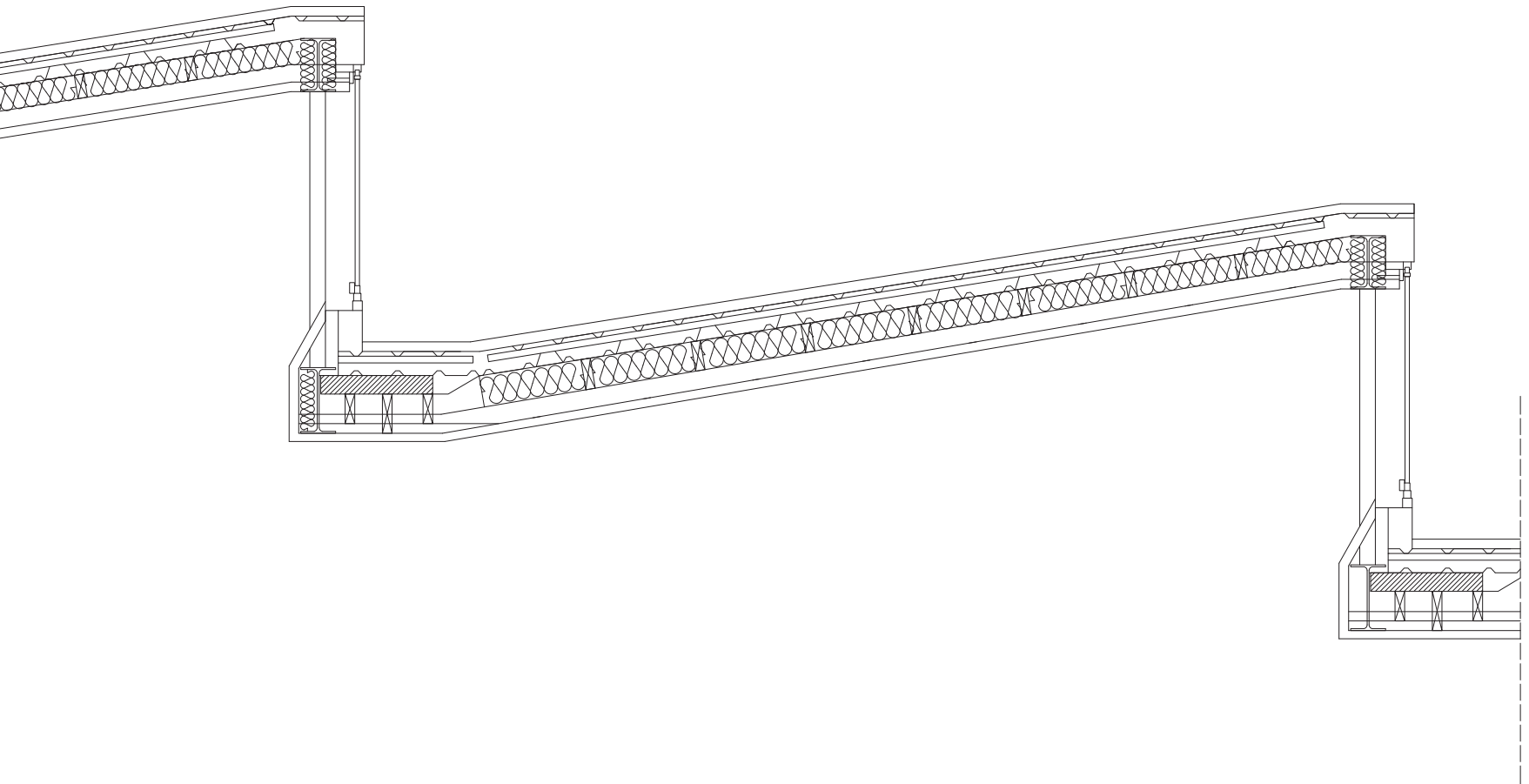
ΣΥΝΤΕΤΜΗΜΕΝΗ ΤΟΜΗ ΚΤΙΡΙΟΥ

ΚΛΙΜΑΚΑ 1:50

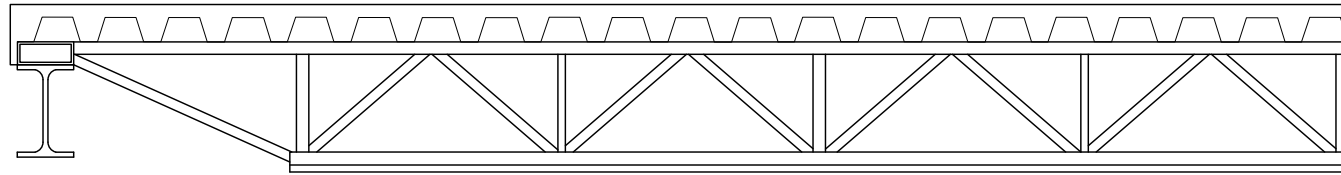
ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΑ ΣΤΕΓΗΣ

ΚΛΙΜΑΚΑ 1:20



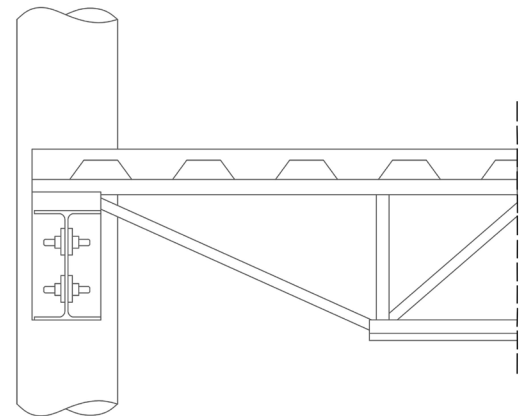
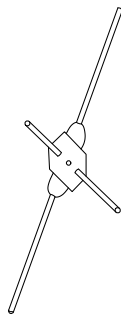


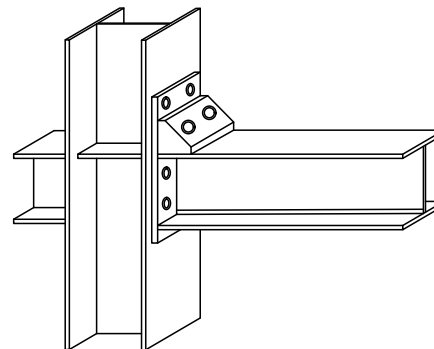
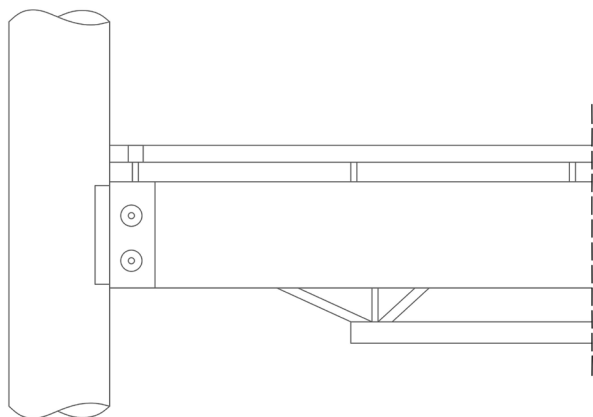
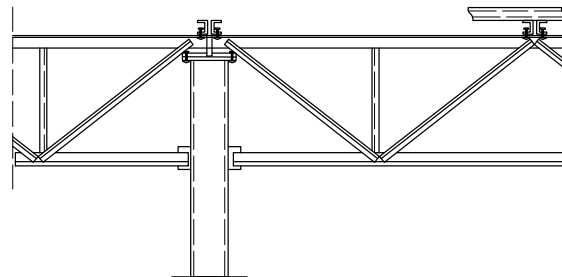
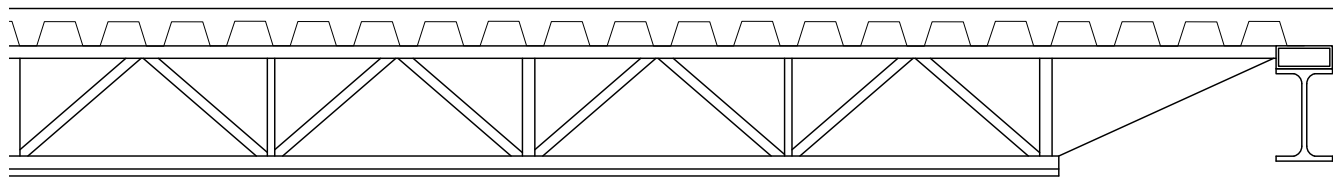
ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΗ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΑ ΣΤΗΡΙΞΗΣ
ΚΛΙΜΑΚΑ 1:20

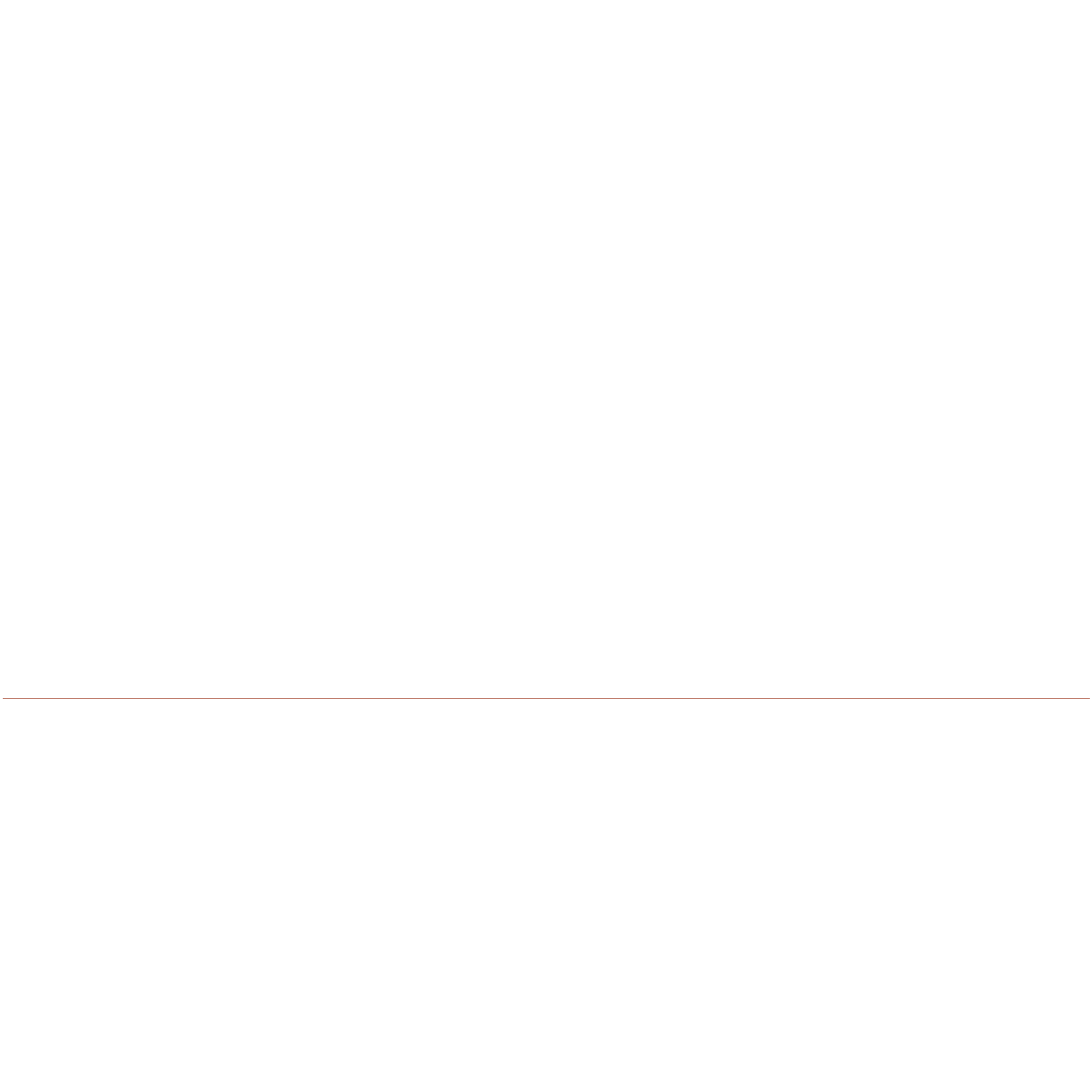


ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΕΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΗΡΙΞΕΩΝ

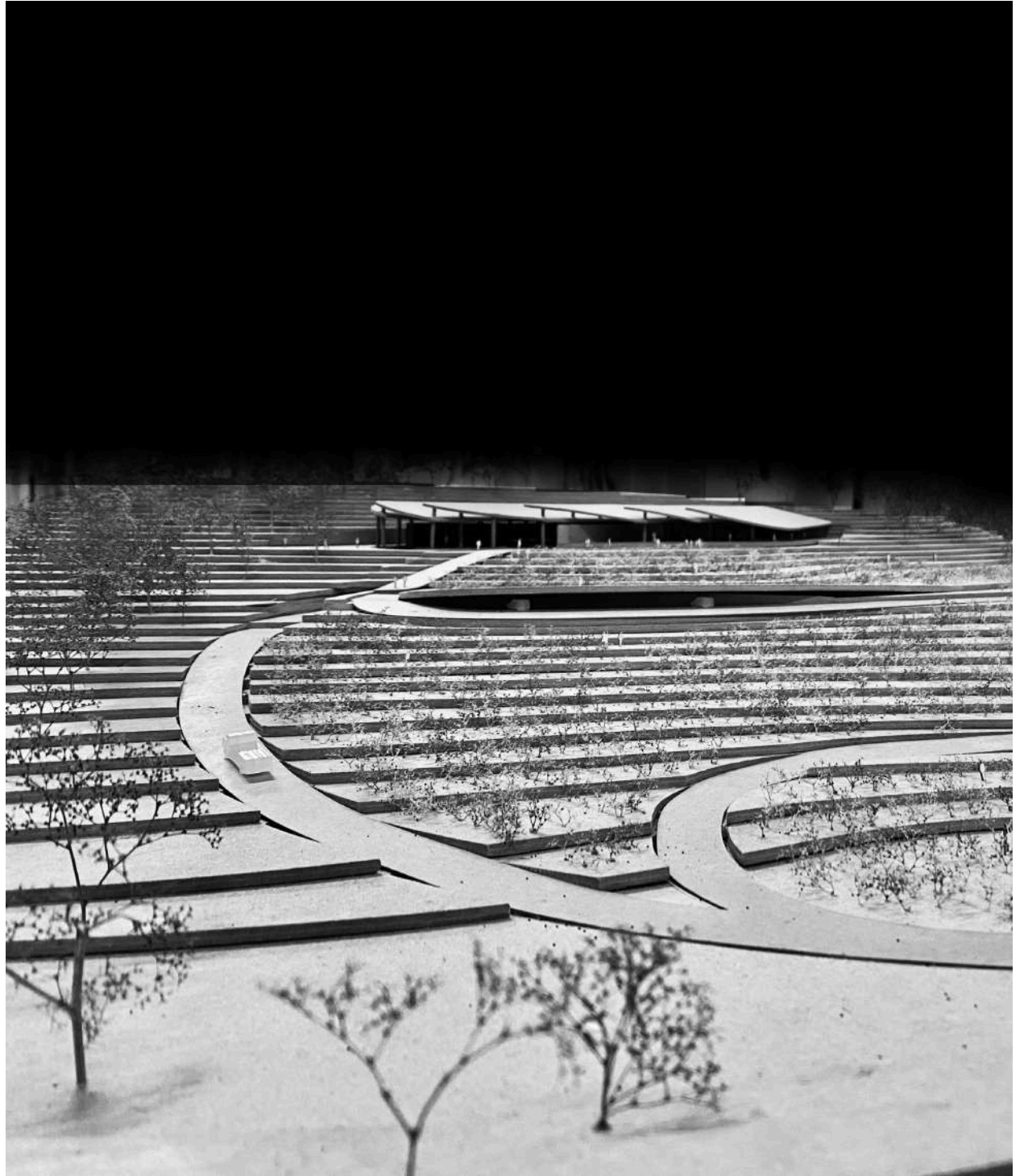
ΚΛΙΜΑΚΑ 1:20

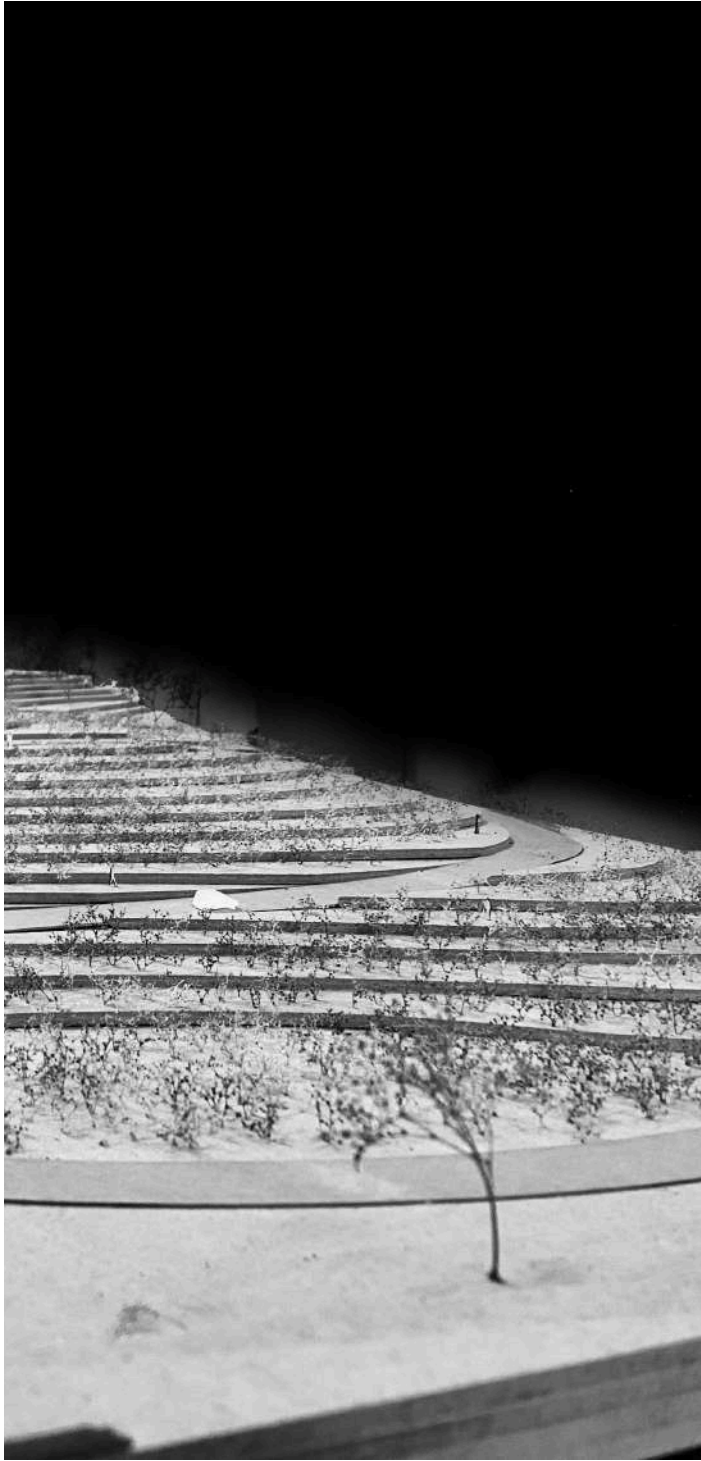




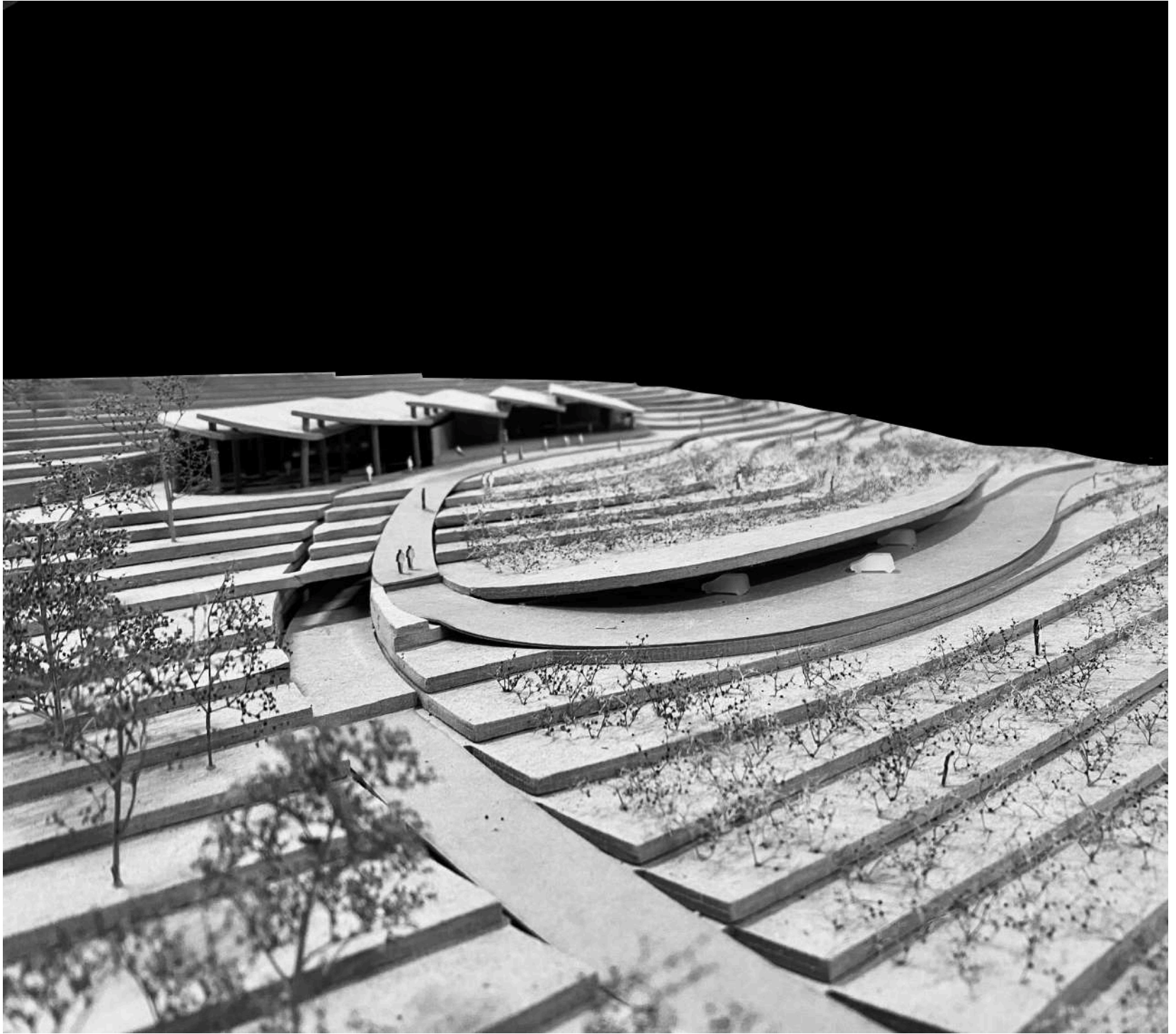


Φωτογραφίες μακέτας

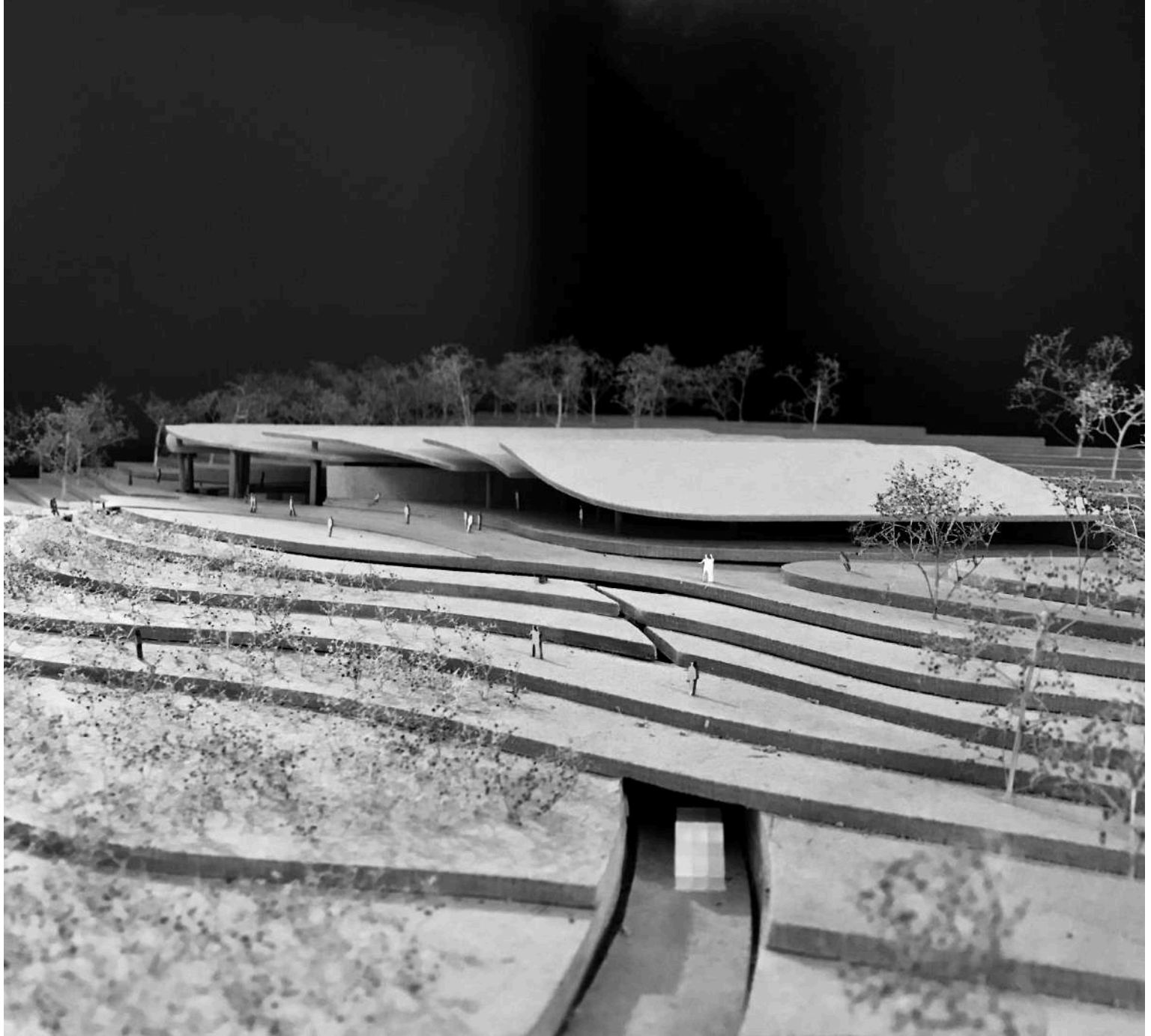


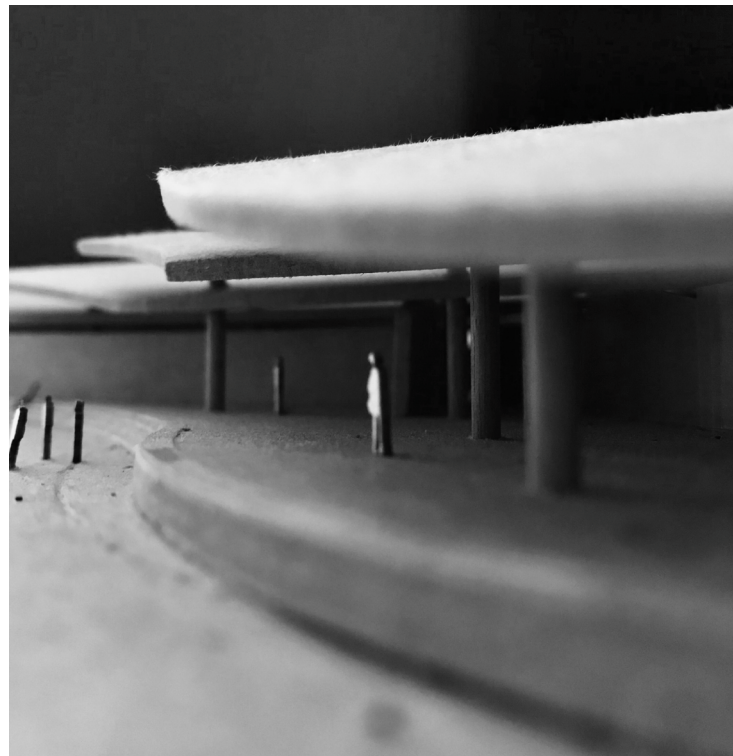
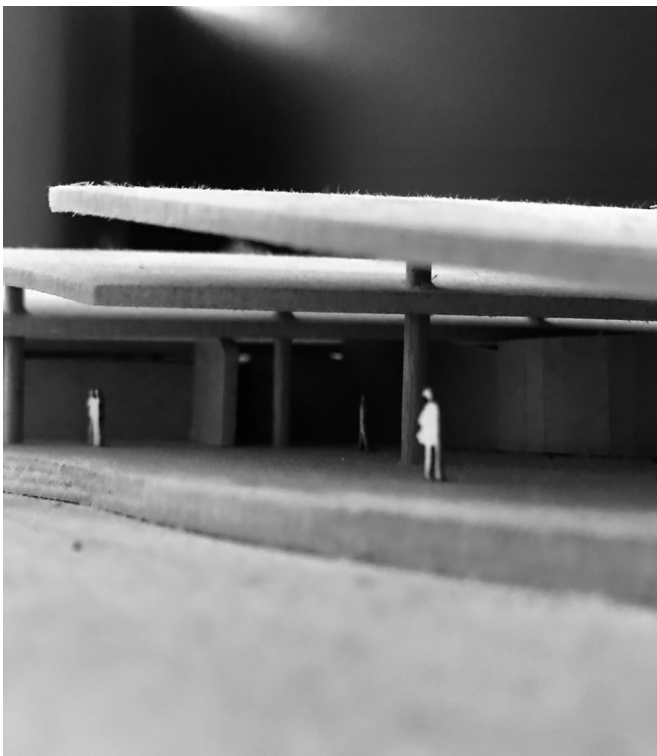


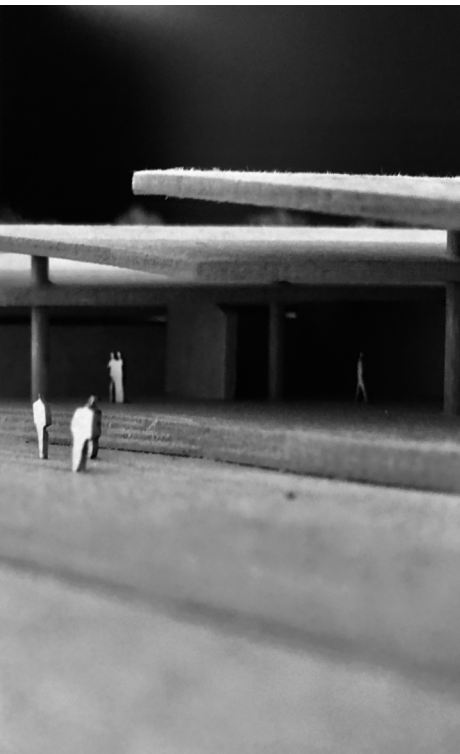


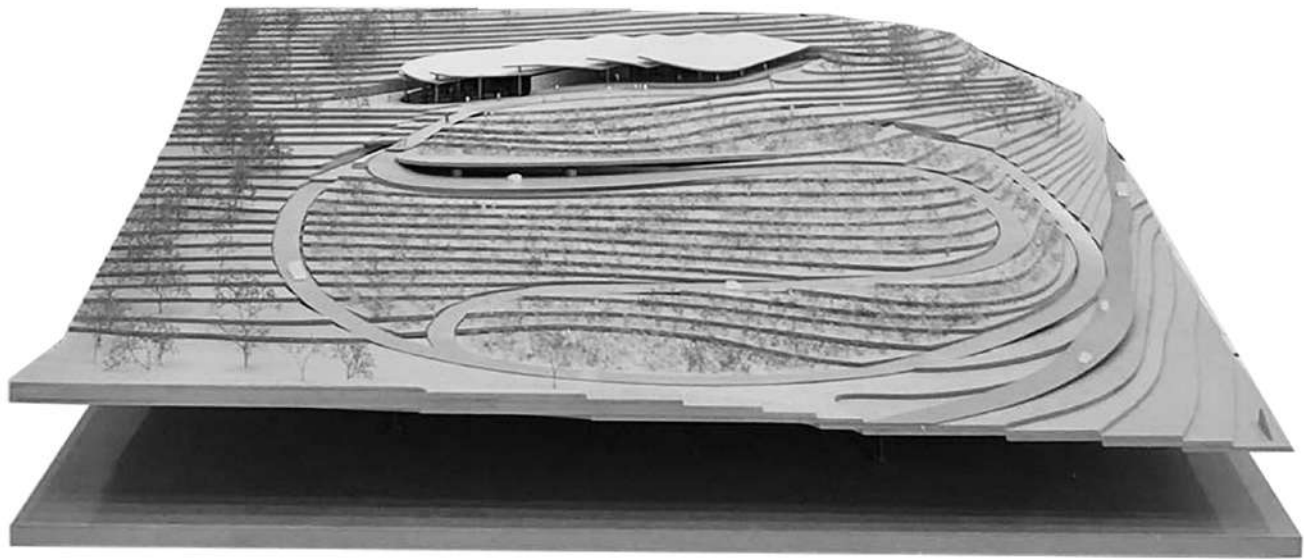


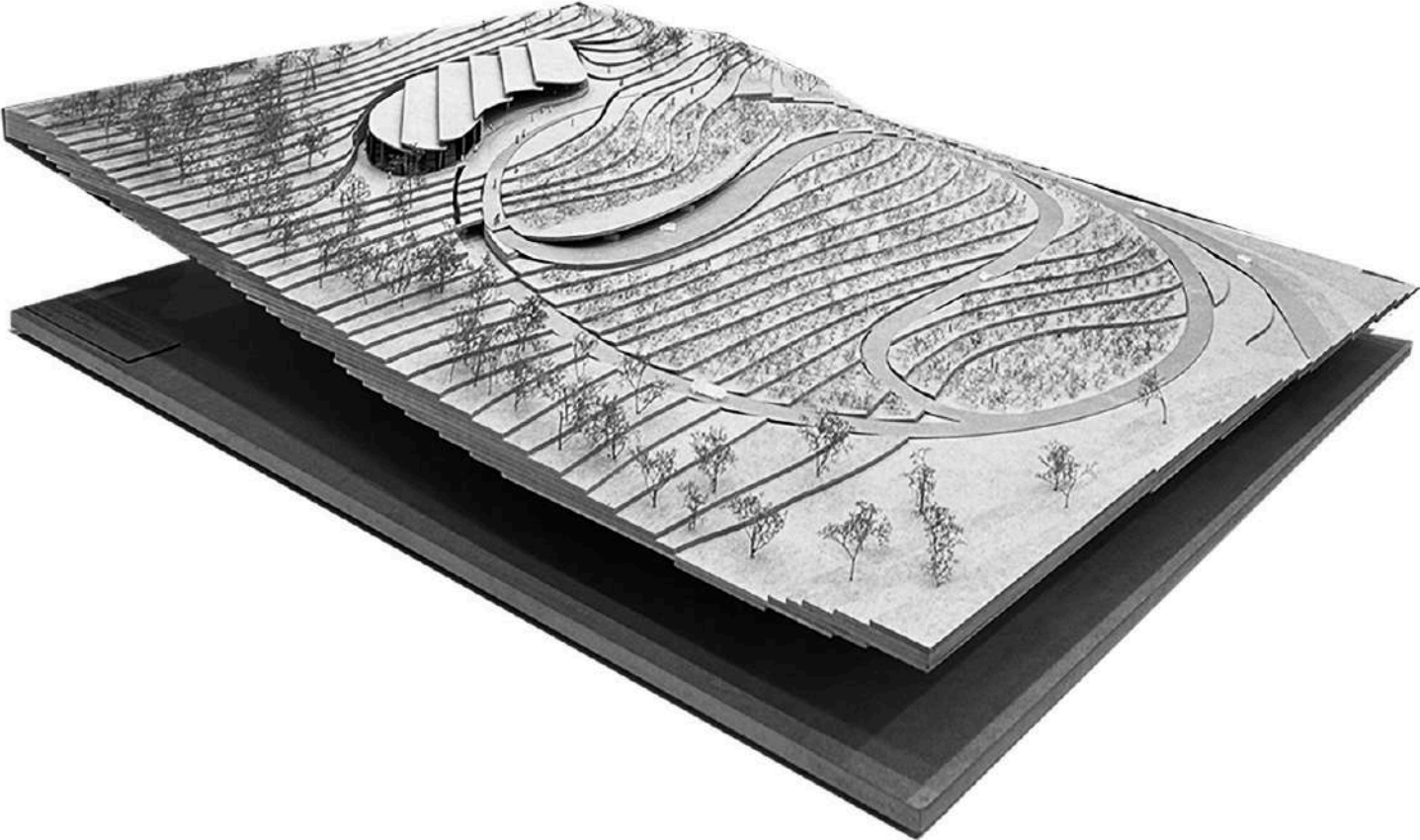












Φωτορεαλιστικές απεικονίσεις





Οι αισθήσεις που εμπλέκονται στην γευστική δοκιμή ενός κρασιού είναι η όραση, η όσφρηση και η γεύση..

Με την όραση αντιλαμβανόμαστε το χρώμα, την διαύγεια, την διαφάνεια, την ρευστότητα.

Η όσφρηση μας φανερώνει τα αρώματα.

Και με την γεύση, πληροφορούμαστε για τα ερεθίσματα της γλυκιάς, ξινής, αλμυρής ή πικρής αίσθησης που μας προκαλεί το κάθε κρασί. Η γλυκιά γεύση γίνεται αντιληπτή πρώτη, 2 με 3 δευτερόλεπτα αφότου βάλουμε το κρασί στο στόμα μας. Ακολουθεί η εμφάνιση της ξινής και της αλμυρής. Σε 8-10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται και η πικρή γεύση, η οποία γίνεται αντιληπτή κατά την κατάποση. Μετά τα 10 δευτερόλεπτα το κρασί έχει πλέον αποκαλύψει όλα τα μυστικά του.

Έτσι λοιπόν λειτουργεί και η διαδρομή προς το οινοποιείο.

Ο επισκέπτης χρησιμοποιεί την αίσθηση της όρασης και της όσφρησης καθώς περνάει από τους αμπελώνες μέχρι να καταλήξει τελικά στο οινοποιείο όπου και θα γευτεί το κρασί.

Το προϊόν αυτής της διαδρομής.





Πηγές

Το βιβλίο του κρασιού, Βέκιος Γιώργος, Κούκης Διονύσης, Τσακίρης Αργύρης, Εκδόσεις Ψυχογιός, 2014

The wine pocket bible, Andrew Smith, Jenny Dodd, Pocket Bibles, 2009

Εγκυκλοπαίδεια του κρασιού, Συλλογικό έργο, Εκδόσεις οξύ, 2009

<https://www.meteofarm.gr/καλλιέργειες/αμπέλι>

<https://www.kalzip.com/en/>

<https://winesofgreece.org/el/articles/το-βαρέλι-κρασιού/>

<https://winesofgreece.org/el/γνωριστε-τις-ποικιλίες/>

<https://www.constrinox.gr/product/wine.html>

<http://www.infowine.gr/el/winepedia/enology/vinification/?nid=528>

