

# Κτημα Καρανικα Αμύνταιο



# Πρωταγωνιστές στον αφρώδη οίνο με την παραδοσιακή μέθοδο





# Δυτική Μακεδονία



- Για το ‘terroir’:
  - Εξαιρετικό κλίμα για φρούτα
  - Αρχαία ποικιλία Ξινομαυρο
  - Φιλοξενία
- Ξεκινήσαμε με ρομαντισμό
- Αλλα:
- Μετά από λίγα χρόνια καταλάβαμε την πραγματική δυνατότητα της περιοχής



# Τα πρώτα δέκα χρόνια



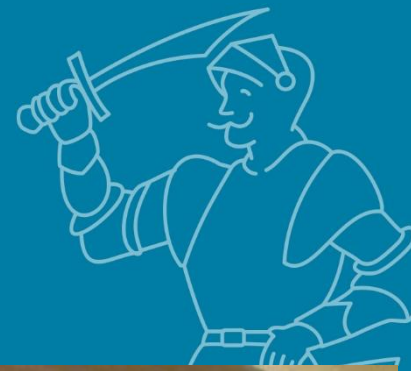
## 2009

- 4000 φιάλες αφρώδες
- Εξαγωγές σε 3 χώρες
- 30 πελατες
- 40 στρέμματα αμπέλια
- Πελάτες ιδιώτες

## 2019

- 70.000 φιάλες
- Εξαγωγές σε 17 χωρες
- 200 πελατες
- 100 στρέμματα αμπέλια
- Εστιατόρια/ winebar Πολύ Υψηλών Προδιαγραφών

# Εμπόδια για καινοτομία και επιχειρείν



- Γραφειοκρατία κρατικο επιπεδο
- Ρευστότητα / Τράπεζες
- Γραφειοκρατία περιφερειακό επιπεδο
- Επαγγελματικότητα
- Γραφειοκρατία ιδιοτικο επιπεδο
- Ρυπανση (λιγνιτικών μονάδων και σκουπίδια



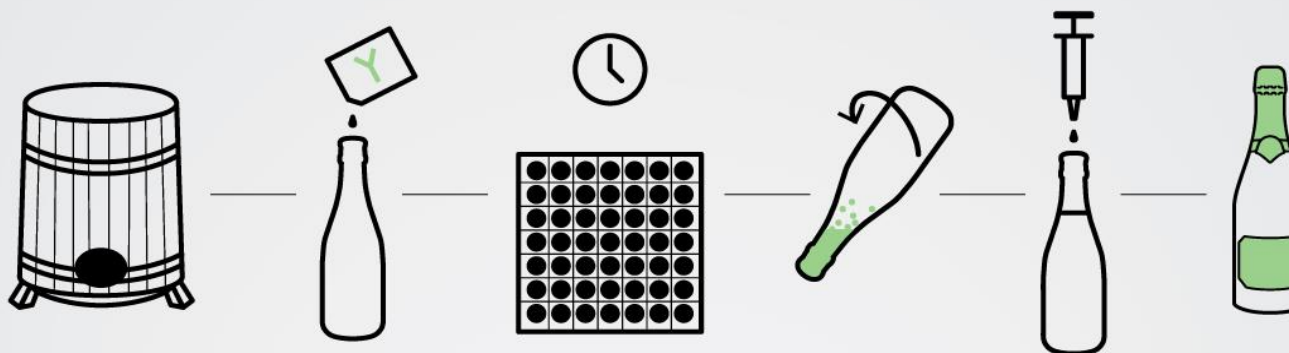


# Παραδοσιακός μέθοδος



## Traditional Method

### SPARKLING WINE PRODUCTION



#### CUVÉE

After wines complete the first fermentation, the winemaker creates a blend or "cuvée" with a selection of base wines.

#### TIRAGE

Wines are bottled blended with a small mixture of yeast and sugar/must to initiate the 2nd fermentation. This mixture is called the Liqueur de Tirage.

#### AGING

Wines age for a period of time on the lees (dead yeast particles). Aging lasts from about 9 months to about 5 years (depending on quality level).

#### RIDDLING / DISGORGING

Bottles are rotated so that lees descend to the neck of the bottle. Then the bottle necks are placed in a frozen bath and opened such that the frozen block of lees pops out.

#### DOSAGE

Some wine and sugar/must (called residual sugar—RS) is added back to the bottle. This mixture is also called Liqueur d'Expedition

**BRUT NATURE** 0–3 g/L RS

**EXTRA BRUT** 0–6 g/L RS

**BRUT** 0–12 g/L RS

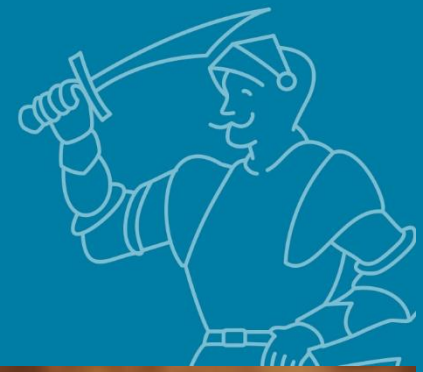
**EXTRA DRY** 12–17 g/l RS

**DRY** 17–32 g/L RS

**DEMI SEC** 32–50 g/L RS

**DOUX** 50+ g/l RS

# Από Ά τοπικό σε champions league



- Στόχος 2008: μονάδα οινoturισμού στο Αμύνταιο
- Το 2011 άλλαξε ο κόσμος μας
  - πρώτη εξαγωγή San Fransisco
- 2017 11 madison park New York
- Tokyo, London, Rome, NY, Amsterdam, Toronto, Brussels, Taipeh, Helsinki, Sidney, Beijing, Limassol, Copenhagen, Rotterdam, Singapore, Graz



# Επιλογές

- Δεν ακολουθούμε τους 'άλλους'
- Focus αφρώδες
- Εξειδικευμένη ομάδα
- Εξοπλισμός
- Βιολογικά, βιοδυναμικά, φυσικά, συμβατικά..?





# Στα αμπέλια



- Βιολογική πιστοποίηση, αλλά..
- Σκευάσματα 500-506
- Χλωρή λίπανση
- Χρηση βοτάνων (τσουκνίδα, βαλεριάνα, πεντάνευρο, δεντάλιο, χαμομήλι, κανέλα)
- Αρωματοθεραπεία με αιθέρια έλαια (ρίγανη, εσπεριδοειδή)





# οινοποίηση

- Όχι προσθήκες χημικών ουσιών
- Χωρίς παρεμβάσεις στον αποχρωματισμό και προστασία
- Ήπια διαχείριση
  - Pressure < 0,8bar
  - Slow pumping
- Γηγενείς ζύμες







# Δεύτερη ζύμωση

- Αρχαίο πρωτόκολλο levain de tirage
- Ήπια εμφιάλωση
- Παλαίωση από 12- 72 μήνες
- degorgement
  - Χρήση συνδυασμού σεληνιακού και βιοδυναμικού ημερολογίου
  - Παλαιωμένες και magnum φιάλες remuage χειροκίνητα





# Φιλοδοξίες



- Στόχος είναι το top100
  - Agrapart, Nyetimber, Selosse, Geoffroy, Assaigne, Ca' del Bosco, Karanika
- Παλαίωση base wine (foudre)
- Παλαίωση στην φιάλη  $\pm 7$  χρόνια





Ευχαριστώ

