

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

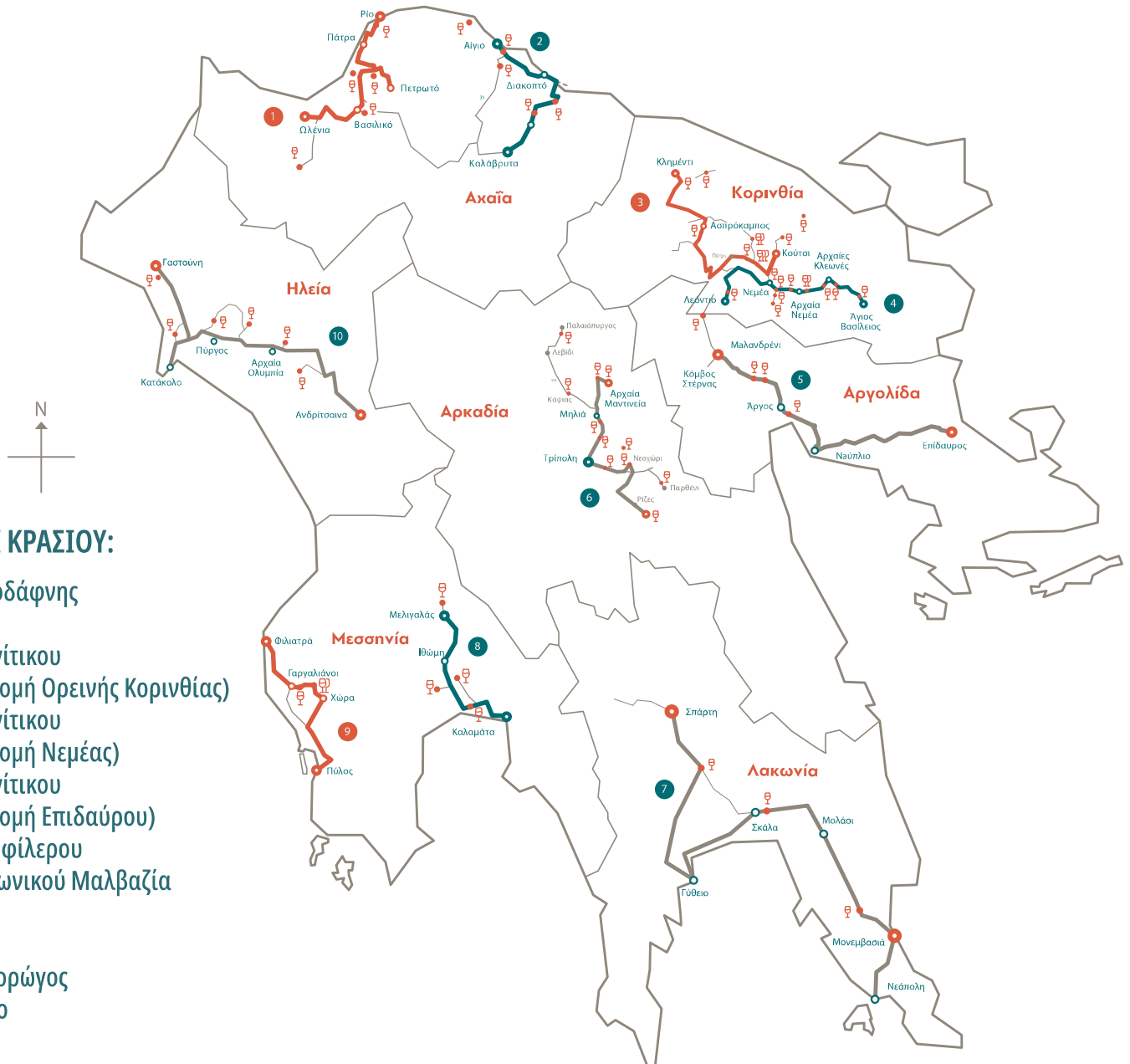
Δρόμοι Κρασιού Πελοποννήσου



PELOPONNESE WINEROADS

EXPERIENCING GREECE

Οινοποιείο Achaia Clauss



ΔΡΟΜΟΙ ΚΡΑΣΙΟΥ:

1. Μαυροδάφνης
2. Ροδίτη
3. Αγιωργίτικου (διαδρομή Ορεινής Κορινθίας)
4. Αγιωργίτικου (διαδρομή Νεμέας)
5. Αγιωργίτικου (διαδρομή Επιδαύρου)
6. Μοσχοφίλερου
7. Μεσαιωνικού Μαλβαζία
8. Φιλέρι
9. Φιλέρι
10. Τινακτορώγος Refosco

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ



Το συνέδριο και η γευσιγνωσία υλοποιούνται, στο πλαίσιο κοινών δράσεων για τη Διατοπική Συνεργασία: "ΔΡΟΜΟΙ ΚΡΑΣΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ" του προγράμματος CLLD/LEADER, Υπομέτρο 19.3 του Μέτρου 19 του ΠΑΑ 2014-2020.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ

Η γλυκιά Μαυροδάφνη κυκλοφορεί με τις Ενδείξεις «ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών» και «ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας».

Τα γλυκά κρασιά από Μαυροδάφνη εμφανίζουν βαθύ χρώμα, αρώματα αποξηραμένων φρούτων όπως το δαμάσκηνο, σταφίδα, σοκολάτα και δάφνη που εξελίσσονται σε ξηρά σύκα, καφέ και καραμέλα όσο παλαιώνουν. Έχουν μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Εκτός από τα γλυκά κρασιά παράγονται και ξηρά ερυθρά από Μαυροδάφνη με βαθύ χρώμα, πληθωρική γεύση, υψηλό αλκοόλ, αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, δάφνης, βοτάνων και μπαχαρικών.

ΡΟΔΙΤΗΣ

Ο Ροδίτης είναι η πλέον πολυφυτεμένη λευκή ποικιλία. Προέρχεται από την Αχαΐα αλλά καλλιεργείται σε όλη την Πελοπόννησο και την υπόλοιπη Ελλάδα. Είναι ερυθρωπή ποικιλία από την οποία παράγονται λευκά και ροζέ κρασιά. Οι σύγχρονοι, υψηλής ποιότητας Ροδίτες διαθέτουν καθαρά, λεμονάτα –και ανάλογα με την περιοχή, ορυκτώδη αρώματα, ελαφρύ προς μέτριο σώμα και δροσιστική οξύτητα, στοιχεία που τους προσδίδουν ευελιξία στο τραπέζι.

ΤΙΝΑΚΤΟΡΩΓΟΣ

Ο Τινακτορώγος είναι γηγενής ποικιλία στην περιοχή της Αρχαίας Ολυμπίας, η οποία αναφέρεται και στον Όμηρο. Ένα μοναδικό χαρακτηριστικό της ποικιλίας είναι ότι κατά την περίοδο της άνθισης ρίχνει μεγάλο αριθμό λουλουδιών ελαττώνοντας σημαντικά τις αποδόσεις της. Από αυτό το μοναδικό χαρακτηριστικό, προέρχεται το όνομα της.

Ο Τινακτρώγος χαρακτηρίζεται από κομψά αρώματα λεμονανθών και τροπικών φρούτων, με ισορροπημένο σώμα και φινετσάτη επίγευση διαρκείας.

REFOSCO

Το Refosco εισήχθη στην Ελλάδα από την Ιταλία τη δεκαετία του 1870 και καλλιεργείται στην Ηλεία.

Το χρώμα του είναι βαθύ πορφυρό, έχει έντονα φρουτώδη αρώματα με νότες ώριμου βύσσινου και βανίλιας, πλούσια γεύση και μαλακό τελείωμα.

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Πυρήνας της καλλιέργειας του Μοσχοφίλερου είναι η Αρκαδία στην Πελοπόννησο και ιδιαίτερα το οροπέδιο της Μαντινείας. Εκεί, στα ορεινά κρύα εδάφη της περιοχής, το Μοσχοφίλερο δίνει τους λευκούς ήρεμους ή αφρώδεις οίνους ΠΟΠ Μαντινείας.

Τα αρώματα του Μοσχοφίλερου είναι έντονα ανθικά, με νότες από τριαντάφυλλα, ενώ ο φρουτώδης χαρακτήρας περιστρέφεται γύρω από τα πράσινα φρούτα και τα εσπεριδοειδή. Ο «ουρανίσκος» είναι γεμάτος ενέργεια, φρεσκάδα και τραγανή οξύτητα.

ΦΙΛΕΡΙ

Ερυθρωπή ποικιλία που ανήκει στην ίδια οικογένεια με το Μοσχοφίλερο και συναντάται κυρίως στο νοτιοδυτικό τμήμα της Πελοποννήσου.

Δίνει λευκά κρασιά με βαθύ χρώμα, ευχάριστα αρώματα φρούτων και λουλουδιών, δροσερή οξύτητα και απαλά γλυκιά επίγευση που οφείλεται στην γλύκα των αρωμάτων του.

ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ

Η Μονεμβασιά είναι μια σπάνια ελληνική ποικιλία σταφυλιού, που σήμερα χρησιμοποιείται στην παραγωγή λευκών, ερυθρών και γλυκών κρασιών ΠΟΠ, στη Λακωνία. Η αρωματική ποικιλία χαρακτηρίζεται από εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα, ενώ λόγω της χαμηλής οξύτητας απαιτεί προσεκτική διαχείριση στο αμπέλι και το οινοποιείο.

Δίνει λευκά, ερυθρά και φυσικώς γλυκά κρασιά. Διαθέτει ήπιο αρωματικό δυναμικό με νότες εσπεριδοειδών, πυρηνόκαρπων φρούτων και ορυκτές νότες. Χαρακτηρίζεται από χαμηλή οξύτητα και ευοξειδωτο χαρακτήρα.

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Το Αγιωργίτικο είναι η ποικιλία του οίνου ΠΟΠ Νεμέα, από τη μεγαλύτερη ζώνη ονομασίας προέλευσης κόκκινου κρασιού στην Ελλάδα και παράλληλα, μια ποικιλία κορυφαίας ποιότητας.

Το Αγιωργίτικο είναι μία πολυδυναμική ποικιλία δίνοντας ευχάριστα και προσιτά κρασιά διαφορετικού στυλ. Γενικότερα τα κρασιά εμφανίζουν πορφυρό χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών, βελούδινες τανίνες και σχετικά υψηλή οξύτητα. Δένουν όμορφα με την δρυ και έχουν την δυνατότητα να παλαιώνουν για πολλά χρόνια.

Τα ροζέ κρασιά από Αγιωργίτικο είναι τραγανά και ευχάριστα γεμάτα με αρώματα κόκκινων φρούτων, λουλουδιών και γλυκών μπαχαρικών. Τα φρέσκα ερυθρά κρασιά δεξαμενής έχουν άφθονα αρώματα σκούρων φρούτων και μαλακές τανίνες.

Η Νεμέα όμως φημίζεται για τα πληθωρικά Αγιωργίτικα με όγκο και πολυπλοκότητα, που βγάζουν όλα τα ποικιλιακά αρώματα ενώ ντύνονται όμορφα με αυτά της δρυός.



PELOPONNESE
WINEROADS

EXPERIENCING
GREECE