



Το έργο "PRAXIS: Making Rural Entrepreneurship Work" (κωδ. 3W00761) της Κ.Π Interreg III C West συγχρηματοδοτείται κατά 75% από το ΕΤΠΑ και κατά 25% από εθνικούς πόρους του Υπουργείου Οικονομικών

ΔΡΟΜΟΙ ΚΡΑΣΙΟΥ Ν. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ



Δρόμοι κρασιού



Δίκτυο Οινοποιών
Νομού
Ηρακλείου



Το κρητικό κρασί έχει... Δρόμο...

του Ρούσσου Κυπριωτάκη
Προέδρου Αναπτυξιακής Ηρακλείου ΑΑΕ ΟΤΑ,
Δημάρχου Ν. Καζαντζάκη

Οι νέες συνθήκες που διαμορφώνονται σήμερα στην παγκόσμια και ευρωπαϊκή αρένα, όπως η παγκοσμιοποίηση της αγοράς των αγροτικών προϊόντων, η εφαρμογή της νέας Κοινής Αγροτικής Πολιτικής, οι ανάγκες αειφορικής διαχείρισης των φυσικών πόρων, οι ανάγκες διατήρησης της βιοποικιλότητας σε συνδυασμό με τις αυξανόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών για ασφαλή και ποιοτικά προϊόντα, επιβάλλουν έναν ολοκληρωμένο στρατηγικό σχεδιασμό και ποιοτικές ανακατατάξεις στη γεωργική παραγωγή, συμπεριλαμβανομένων των αμπελοοινικών προϊόντων.

Η Κρήτη περιλαμβάνεται μεταξύ των περιοχών της Γης, όπου η Αμπελοκαλλιέργεια αναφέρεται από τους προϊστορικούς χρόνους. Το κρασί ήταν για την Κρήτη μεταξύ των προϊόντων στα οποία οφείλεται η οικονομική ευμάρεια του νησιού. Λαξευτά παπτήρια και αγροκτήματα βρίσκονται διάσπαρτα στο νησί και χρονολογούνται ήδη από τα χρόνια του Μίνωα, εδώ και 4.000 χρόνια. Ο επισκέπτης του νησιού σήμερα έχει την ευκαιρία να γευτεί την δροσιά των λευκών και ροζέ κρασιών του αλλά και να αισθανθεί την δύναμη και τον πλούτο των αρωμάτων των κόκκινων κρασιών τα οποία συμπυκνώνουν όλη αυτή την εμπειρία, συνδυασμένη με τις νεότερες ποικιλίες και την σύγχρονη τεχνογνωσία παραγωγής.

Η Αναπτυξιακή Ηρακλείου Α.Α.Ε. Ο.Τ.Α. πιστή στο όραμα της αειφόρου και δημιουργικής ανάπτυξης του Νομού Ηρακλείου αλλά και δίνοντας ιδιαίτερη βαρύτητα στην ευαισθητοποίηση, ενημέρωση και κινητοποίηση του τοπικού πληθυσμού, στηρίζει τον αναπτυξιακό σχεδιασμό της ενδοχώρας και αναλαμβάνει πρωτοβουλίες προς την κατεύθυνση της βελτίωσης της ανταγωνιστικής θέσης του οινοπαραγωγικού κλάδου.

Σε αυτό το πλαίσιο και μέσω της διακρατικής συνεργασίας του προγράμματος PRAXIS της Ε.Ε. το οποίο στοχεύει στην προώθηση της βιώσιμης ανάπτυξης και στην προώθηση της επιχειρηματικότητας στην ύπαιθρο, μέσω καινοτόμων προσεγγίσεων, προχώρησε στην παρούσα έκδοση για την προβολή των ιστορικών και πολιτιστικών σημείων που καταδεικνύουν την διαχρονικότητα του πολιτισμού του κρασιού και των οινοποιείων στο Νομό Ηρακλείου. Στις σελίδες που ακολουθούν, ο αναγνώστης θα περιηγηθεί σε διαδρομές ιστορικής, πολιτισμικής, φυσιολατρικής και γεωγραφικής αξίας, τα οποία συνδέονται με άμεσο ή έμμεσο τρόπο με την οινοποιητική παράδοση, θα ανακαλύψει τις ομορφιές του ιδιαίτερου φυσικού τοπίου της ενδοχώρας και θα διαπιστώσει την σύγχρονη δυναμική του κλάδου παραγωγής κρασιού στο Νομό Ηρακλείου.

Περιεχόμενα & Ευρετήριο

Το Δίκτυο Οινοποιών και οι Δρόμοι του Κρασιού Ηρακλείου	8-9
Περιγραφή διαδρομής	10-17
Ο Κρητικός αμπελώνας	18-21
Ποικιλίες οινοποιήσιμων σταφυλιών	22-25
Οι τοπικοί οίνοι	26
Μαλβαζία... Ο Κρητικός οίνος	27
Ο ετήσιος κύκλος του Αμπελιού	28-29
Η χρήση του κρασιού	30-31
Οινοποιεία Δρόμων Κρασιού Νομού Ηρακλείου	32-77





Το Δίκτυο Οινοποιών και οι Δρόμοι του Κρασιού Ηρακλείου

του Νικολάου Μπλιάρκη - Προέδρου Δικτύου Οινοποιών Νομού Ηρακλείου

Οι Δρόμοι του Κρασιού Ηρακλείου δημιουργήθηκαν το 2007 από το Δίκτυο Οινοποιών που αποτελεί την κύρια συλλογική, συγκροτημένη και συντονισμένη έκφραση όλων των οινοποιών του Νομού Ηρακλείου.

Σκοπός του Δικτύου είναι η ανάπτυξη κάθε δραστηριότητας που θα συμβάλλει στην ευαισθητοποίηση της κοινής γνώμης και των θεσμών σχετικά με την οικονομική, κοινωνική, περιβαλλοντική και πολιτιστική σπουδαιότητα των προϊόντων αμπέλου και οίνου της Κρήτης.

Οι δραστηριότητες στις οποίες αποσκοπεί το Δίκτυο είναι η συμβολή, ο σχεδιασμός, η διαμόρφωση και η εφαρμογή της στρατηγικής και των πολιτικών ανάπτυξης όλων των δραστηριοτήτων που αφορούν στο αμπέλι και το κρασί και γενικότερα στην θεσμική στήριξη των προϊόντων αυτών στις αγορές. Ακόμα, στοχεύει στην προώθηση και προώθηση των στόχων και σκοπών του Δικτύου προς το κράτος, δημόσιες και ιδιωτικές αρχές, την Ευρωπαϊκή Ένωση, Ελληνικούς και Διεθνείς Οργανισμούς και Ιδρύματα και την επιδίωξη της συνεργασίας και του διαλόγου με τους φορείς αυτούς. Σκοπεύει στην υποστήριξη δράσεων προβολής και προώθησης των προϊόντων του Δικτύου, μέσω της συμμετοχής σε ερευνητικά προγράμματα, μέσω ερευνών αγοράς, επεξεργασίας στοιχείων, διοργάνωσης εκδηλώσεων, ημερίδων, διεθνών διαγωνισμών οίνων και αποσταγμάτων, κ.ά.

Βασικό μέλημα του Δικτύου αποτελεί η διαρκής βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων μέσω συνεχών ελέγχων που σκοπεύουν στην προστασία των καταναλωτών και των παραγωγών και στην ανάληψη πρωτοβουλιών και ενεργειών προκειμένου να αναδειχθεί, να διατηρηθεί, να υποστηριχθεί και να “κληροδοτηθεί” η πανάρχαια, πολύτιμη, ιστορική και πολιτιστική Κρητική παράδοση σχετικά με την άμπελο και τον οίνο.

Επιμέρους στόχοι της λειτουργίας του δικτύου θα είναι η ανάδειξη και αξιοποίηση της ταυτότητας του Κρητικού κρασιού παράλληλα με την αειφόρο διαχείριση των φυσικών και πολιτιστικών πόρων της περιοχής και συγκεκριμένα:

F Να ενισχύσει την ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων που συμμετέχουν και να διευκολύνει την πρόσβαση των προϊόντων και των υπηρεσιών τους στις αγορές.

F Να διαμορφώνει ελάχιστες προδιαγραφές (υψηλής) ποιότητας σε ότι αφορά την επισκεψιμότητα των οινοποιείων, αλλά και της ποιότητας άλλων συνεργαζόμενων επιχειρήσεων.

F Να υποστηρίξει τις διεπιχειρηματικές και διακλαδικές σχέσεις μεταξύ των επιχειρήσεων της περιοχής και να προωθήσει το τοπικό επιχειρηματικό πνεύμα.

F Να αξιοποιήσει τις ευκαιρίες του εθνικού και ευρωπαϊκού αναπτυξιακού σχεδιασμού, αλλά και τις δημόσιες και ιδιωτικές επενδύσεις που έχουν υλοποιηθεί στην ευρύτερη περιοχή και συμβάλουν στην οικονομική ανάπτυξη.

F Να ενισχύσει και να υποστηρίξει τον εκσυγχρονισμό και την ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων - μελών, παρέχοντας τεχνική στήριξη.



Περιγραφή διαδρομής

Οι Δρόμοι του Κρασιού Νομού Ηρακλείου μελλοντικά θα είναι ένα ολοκληρωμένο Δίκτυο διαδρομών που θα καλύπτει στο σύνολο της την οινοποιητική ζώνη του νομού και θα εντάσσεται σε αυτό σχεδόν το σύνολο των επισκέψιμων οινοποιείων.

Σήμερα οι διαδρομές συγκροτούν στο σύνολο τους μία ενιαία πιλοτική διαδρομή που εξασφαλίζει:

F Την δυνατότητα στον επισκέπτη να γνωρίσει όσο το δυνατόν περισσότερες αντιπροσωπευτικές αμπελουργικές - οινοπαραγωγικές ζώνες της περιοχής.

F Την ύπαρξη κατά μήκος της ενιαίας διαδρομής, όσο το δυνατόν μεγαλύτερου αριθμού οινοποιείων - μελών του δικτύου.

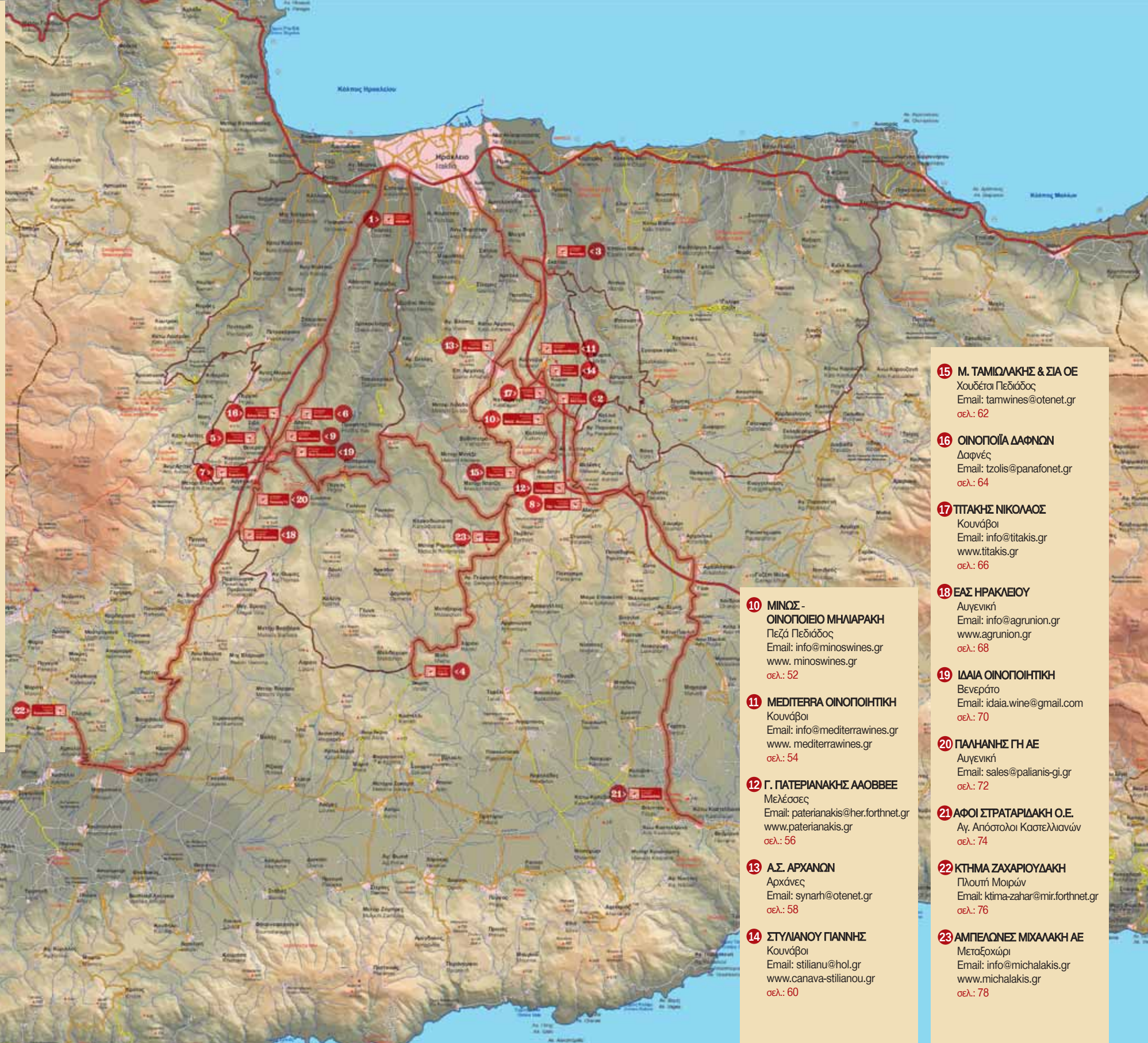
F Την επίσκεψη σε περιοχές με αξιόλογη παρουσία μνημείων και αρχαιολογικών - ιστορικών χώρων και σε οικισμούς της περιοχής με αξιόλογα δείγματα παραδοσιακής αρχιτεκτονικής.

F Την προσέγγιση χώρων που σχετίζονται με παραδοσιακές οινοπαραγωγικές δραστηριότητες.

F Την ύπαρξη υποδομών πληροφόρησης και ψυχαγωγίας των επισκεπτών καθώς επίσης χώρων διημέρευσης και σίτισης.

Η πιλοτική αυτή διαδρομή δημιουργεί μια κυκλική διάσχιση της ενδοχώρας με αφετηρία και τέλος την αστική περιοχή του Ηρακλείου.

- 1 VINOΒΟΝ Α.Ε.**
Περίδη μετόχι
Email: vinobon@otenet.gr
www.vinobon.gr
σελ.: 34
- 2 ΕΑΣ ΠΕΖΩΝ**
Καλονή, Πεζά
Email: supplies@pezaunion.gr
www.pezaunion.gr
σελ.: 36
- 3 ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΕ**
Σκολάνι
Email: crete.winery@boutari.gr
www.boutari.gr
σελ.: 38
- 4 ΚΤΗΜΑ ΓΑΒΑΛΑ**
Βοριάς Μονοφασίου
Email: info@domainegavalas.gr
www.domainegavalas.gr
σελ.: 40
- 5 ΔΑΣΚΑΛΑΚΗ ΕΙΡΗΝΗ**
Σίβρα
Email: silva_wine@yahoo.gr
σελ.: 42
- 6 ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ**
Δαφνές
Email: wines@cretanwines.gr
www.cretanwines.gr
σελ.: 44
- 7 ΤΥΛΑΚΗ ΜΑΡΙΑ**
Αυγενική
Email: tylaki@ath.forthnet.gr
σελ.: 46
- 8 Γ.Ε.Α. ΑΕ - ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ**
Αλάγνη
Email: visit@lyrarakis.gr
www.lyrarakis.gr
σελ.: 48
- 9 ΑΦΟΙ ΜΕΛΑΜΠΙΑΝΑΚΗ ΟΕ**
Βενεράτο
Email: melampus@mailbox.gr
σελ.: 50



- 10 ΜΙΝΟΣ - ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΗΛΙΑΡΑΚΗ**
Πεζά Πεδιάδος
Email: info@minoswines.gr
www.minoswines.gr
σελ.: 52
- 11 ΜΕΔΙΤΕΡΡΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ**
Κουνάβοι
Email: info@mediterrawines.gr
www.mediterrawines.gr
σελ.: 54
- 12 Γ. ΠΑΤΕΡΙΑΝΑΚΗΣ ΑΛΟΒΒΕΕ**
Μελέσες
Email: paterianakis@her.forthnet.gr
www.paterianakis.gr
σελ.: 56
- 13 Α.Σ. ΑΡΧΑΝΩΝ**
Αρχόνες
Email: synarh@otenet.gr
σελ.: 58
- 14 ΣΤΥΛΙΑΝΟΥ ΓΙΑΝΝΗΣ**
Κουνάβοι
Email: stilianu@hol.gr
www.canava-stilianou.gr
σελ.: 60

- 15 Μ. ΤΑΜΙΩΛΑΚΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ**
Χουδέτσι Πεδιάδος
Email: tamwines@otenet.gr
σελ.: 62
- 16 ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΔΑΦΝΩΝ**
Δαφνές
Email: tzolis@panafonet.gr
σελ.: 64
- 17 ΤΙΤΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ**
Κουνάβοι
Email: info@titakis.gr
www.titakis.gr
σελ.: 66
- 18 ΕΑΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ**
Αυγενική
Email: info@agrunion.gr
www.agrunion.gr
σελ.: 68
- 19 ΙΔΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ**
Βενεράτο
Email: idaia.wine@gmail.com
σελ.: 70
- 20 ΠΑΛΙΑΝΗΣ ΓΗ ΑΕ**
Αυγενική
Email: sales@palianis-gi.gr
σελ.: 72
- 21 ΑΦΟΙ ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗ Ο.Ε.**
Αγ. Απόστολοι Καστελλιώνων
σελ.: 74
- 22 ΚΤΗΜΑ ΖΑΧΑΡΙΟΥΔΑΚΗ**
Πλουτή Μοιρών
Email: ktima-zahar@mir.forthnet.gr
σελ.: 76
- 23 ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΜΙΧΑΛΑΚΗ ΑΕ**
Μεταξοχώρι
Email: info@michalakis.gr
www.michalakis.gr
σελ.: 78



Η ενιαία πιλοτική διαδρομή έχει σαν αφηγήριες τις εξόδους του Ηρακλείου στην εθνική οδό, στα ανατολικά την έξοδο της **Λεωφόρου Κνωσού** και στα δυτικά, την έξοδο στην **περιοχή του Σταυρωμένου** (Κόμβος Πόφυρου).

Με αφηγήρια την πόλη του Ηρακλείου από την έξοδο στην λεωφόρο Κνωσού η προτεινόμενη διαδρομή διάσχισης είναι:

Ακολουθώντας την **Λεωφόρο Κνωσού** στην έξοδο της πόλης συναντούμε τον αρχαιολογικό χώρο της Κνωσού. Σε μικρή απόσταση περιμετρικά από το ανάκτορο βρίσκονται και άλλα σημαντικά **μινωικά μνημεία** όπως η “Βασιλική έπαυλη”, το Μικρό Ανάκτορο, το “Καραβάν Σαράι”, το “Σπίτι του Αρχιερέα”, ο Βασιλικός Τάφος - Ιερό και η οικία του Διονύσου.

Στην συνέχεια ακολουθούμε την **πανέμορφη κοιλάδα νότια της Κνωσού** και ήδη αρχίζουμε να συναντούμε τους πρώτους αμπελώνες.

Σε μικρή απόσταση, στα **Σπήλια**, διακρίνουμε την παλιά **υδατογέφυρα του υδραγωγείου** που μετέφερε στο Ηράκλειο τα νερά των πηγών της περιοχής των Αρχανών.

Στην συνέχεια λίγο νοτιότερα από τα Σπήλια φθάνουμε στην διασταύρωση ανατολικά του δρόμου προς το χωριό **Σκαλάνι** που βρίσκεται στην κορυφογραμμή ενός λόφου κατάφυτου από αμπέλια.

Αν επιλέξουμε να συνεχίσουμε νότια ακολουθώντας το δρόμο που διασχίζει την μικρή κοιλάδα που βρίσκεται ο συνοικισμός **Πατσιδες**, θα έχουμε την ευκαιρία να θαυμάσουμε ένα υπέροχο αγροτικό

τοπίο με τους αμπελώνες να αναπτύσσονται στις πλαγιές της κοιλάδας μέχρι το χωριό **Κάτω Αρχάνες** και σε μικρή απόσταση νοτιότερα φθάνουμε στις **Αρχάνες**, ένα από τους πλέον ανθηρούς αγροτικούς οικισμούς της Ελλάδας με βαθιές ρίζες στην μινωική αρχαιότητα και με μεγάλη οινοπαραγωγική παράδοση.

Δυτικά του οικισμού δεσπόζει το βουνό του **Γιούχτα** και διάσπαρτες **αρχαιότητες** όπως το μινωικό νεκροταφείο στην θέση Φουρνί, το Ιερό στα Ανεμόσπηλια και το Ιερό Κορυφής.

Εάν ακολουθήσουμε τον δρόμο νότια των Αρχανών θα βρεθούμε στον εγκαταλελειμμένο σήμερα οικισμό του **Βαθύπετρου**, όπου βρίσκεται το **Μινωικό Μέγαρο** με το σταφυλοπαιστήριο, ένα από τα σημαντικότερα μνημεία της μινωικής περιόδου, τρανή απόδειξη της μακρόχρονης οινοποιητικής παράδοσης της περιοχής.

Από τις Αρχάνες ακολουθώντας τον ανηφορικό δρόμο και αφού διασχίσουμε την κορυφή του λόφου ανατολικά, αντικρίζουμε την κατάφυτη από αμπέλια περιοχή των **Κουνάβων** όπου φθάνουμε αφού διασχίσουμε το χωριό **Καταλαγάρι**.

Στην συνέχεια νότια των Κουνάβων συναντούμε την **κοιλάδα των Πεζών** το μεγαλύτερο οινοπαραγωγικό κέντρο της Κρήτης και στις πλαγιές των τριγύρω λόφων απλωμένα τα παραδοσιακά αμπελοχώρια της περιοχής, τις **Αγιές Παρασκιές**, την **Καλλονή** και τον **Άγιο Βασίλειο**.

Αν ακολουθήσουμε το δρόμο βόρεια από τις Αγιές Παρασκιές θα βρεθούμε στην **Μυρτιά** η **Βαρβάρους** όπου και το **Μουσείο** που είναι αφιε-

ρωμένο στο μεγάλο Κρητικό συγγραφέα **Νίκο Καζαντζάκη**.

Αντίθετα ο δρόμος νότια από τις Αγιές Παρασκιές μας οδηγεί μέσα από ένα πανέμορφο λοφώδες τοπίο στην κοιλάδα του χωριού **Μελέσσης** και νοτιότερα στο **Αλάγνι** με τους αμπελώνες τους να διαμορφώνουν ένα από τα ομορφότερα αγροτικά τοπία της Κρήτης.

Από τα **Πεζά** εάν ακολουθήσουμε τον δρόμο που διασχίζει τα χωριά **Καλλονή** και **Άγιο Βασίλειο** θα φθάσουμε στο **Χουδέτσι**, ένα οικισμό κρυμμένο στις πλαγιές μιας πανέμορφης κοιλάδας που στην έξοδο της ανοίγεται ένα τοπίο με απέραντους αμπελώνες ανοικτό στα νότια της ενδοχώρας του νομού.

Ακολουθώντας τον επαρχιακό δρόμο νότια από το Χουδέτσι και αφού συναντήσουμε την **Μονή Επανωσήφη συνεχίζουμε προς τα χωριά Μεταξοχώρι, Χαράκι, Μαδέ, Μελδοχώρι** και **Βοριά** που τα τελευταία χρόνια αποκτούν σημαντικό ρόλο στην οινοπαραγωγή διαδικασία της ευρύτερης περιοχής.

Λίγο νοτιότερα από το Χουδέτσι μπορούμε να ακολουθήσουμε, με κατεύθυνση δυτικά, το δρόμο που διασχίζει μια λοφώδη περιοχή κατάφυτη από αμπελώνες και μας οδηγεί στο χωριό **Προφήτη Ηλία** όπου και το **βυζαντινό κάστρο** που έκτισε ο **Νικηφόρος Φωκάς**.

Συνεχίζοντας νοτιοδυτικά πάντα ανάμεσα από κατάφυτες με αμπέλια πλαγιές και αφού διασχίσουμε τα χωριά **Κυπάρισσο** και **Πύργο** καταλήγουμε στο βάθος μιας όμορφης κοιλάδας με αμπελώνες.



Στην δυτική έξοδο της κοιλάδας συναντούμε την δεύτερη μεγάλη οινοποιητική περιοχή της Κρήτης που με επίκεντρο το χωριό **Δαφνές**, διατηρεί μια μακρόχρονη παράδοση καλλιέργειας εκλεκτών οινοποιήσιμων ποικιλιών.

Το πρώτο χωριό που συναντούμε, το **Βενεράτο**, είναι κτισμένο στη δυτική πλαγιά ενός μικρού φαραγγιού και απέναντι στην ανατολική πλαγιά βρίσκεται η **Μονή Παλιανής**. Νότια από το Βενεράτο βρίσκονται τα χωριά **Αυγενική** και **Άγιος Θωμάς** που τα περιβάλλει ένα εξαιρετικά ενδιαφέρον αγροτικό τοπίο που διαμορφώνουν οι πανάρχαιοι αμπελώνες και ελαιώνες στις πλαγιές των λόφων, και στο βάθος νοτιοδυτικά κυριαρχεί ο βραχώδης λόφος της **Πατέλλας του Πρινιά** πάνω στον οποίο βρίσκονται τα ερείπια της **αρχαίας Ριζηνίας**.

Βόρεια από το Βενεράτο σε μικρή απόσταση συναντούμε τα χωριά **Σίβα** και **Δαφνές** με την μεγάλη οινοποιητική παράδοση και την φημισμένη **Γιορτή Κρασιού**.

Μετά τις Δαφνές διασχίζοντας το λοφώδες τοπίο στα βόρεια του οικισμού καταλήγουμε στο βάθος της κοιλάδας που ακολουθεί ο δρόμος ο οποίος μας οδηγεί πίσω στο **Ηράκλειο** στην περιοχή Εσταυρωμένου.

Ο επισκέπτης που θα ήθελε να γνωρίσει και άλλες περιοχές της ενδοχώρας του Ηρακλείου με οινοποιητική παράδοση έχει εναλλακτικές επιλογές.

Από την περιοχή των Δαφνών μπορεί να ακολουθήσει τον δρόμο που οδηγεί νότια στην πεδιάδα της **Μεσσαράς** και στην περιοχή της **Αρχαίας Γόρτυνας**, της πρωτεύουσας της Ρωμαϊκής Κρήτης, όπου στο λοφώδες τοπίο του χωριού **Πλουτή** και του **Λαβυρίνθου** αναπτύσσεται ένας εξαιρετικός παραδοσιακός αμπελώνας.

Επίσης από την περιοχή του **Αλαγνίου**, συνεχίζοντας νότια και αφού διασχίσουμε μια εκτεταμένη αγροτική περιοχή που κυριαρχούν οι ελαιώνες και σε μικρότερο βαθμό οι αμπελώνες, από το **Αρκαλοχώρι** φθάνουμε στα **Καστελιανά** όπου βρισκόταν η αρχαία πόλη **Πρίανσος**.

Το σύνολο των τμημάτων αυτών της ενιαίας πιλοτικής διαδρομής περιλαμβάνει συγκεντρωμένους σε ένα μοναδικό σύνολο χώρους όπου αναδεικνύονται σημαντικές και διαφορετικές ταυτόχρονα, εκφράσεις που συνθέτουν το χαρακτήρα της ευρύτερης περιοχής της ενδοχώρας του νομού Ηρακλείου.

Η περιοχή αυτή αποτελεί ένα χώρο μέσα στον οποίο συνυπάρχουν οι οινοπαραγωγικές - αμπελουργικές δραστηριότητες με άλλες πολιτιστικές - περιβαλλοντικές δραστηριότητες, αδιάσπαστες και συμπληρωματικές η μία με την άλλη.

Η πιλοτική διαδρομή έχει σχεδιαστεί κατά τέτοιο τρόπο ώστε ο επισκέπτης να έχει την δυνατότητα για άμεση και απρόσκοπτη πρόσβαση στο σημείο ή στην περιοχή ενδιαφέροντος του και στη σωστή ενημέρωσή του όταν το προσεγγίζει, επίσης μπορεί να επιλέγει ανά πάσα στιγμή τη διαφοροποίηση της διαδρομής που θα θέλει να ακολουθήσει.



Ο Κρητικός αμπελώνας

Η Κρήτη είναι το νοτιότερο και μεγαλύτερο από τα νησιά του Αιγαίου Πελάγους. Κατά μήκος του μακρόστενου κορμού της, που εκτείνεται από τα δυτικά προς τα ανατολικά, υψώνεται μια ραχοκοκαλιά από ψηλά βουνά, ασπίδα στους ζεστούς νοτιάδες που έρχονται από τη Βόρεια Αφρική.

Έτσι προφυλαγμένος στην βορινή πλευρά του νησιού που βλέπει προς το Κρητικό πέλαγος ο Κρητικός αμπελώνας, ο πιο παραδοσιακός αμπελώνας της Ευρώπης, ξεκινά από ένα υψόμετρο 600 περίπου μέτρων και ξεδιπλώνεται κατηφορίζοντας μέχρι την θάλασσα. Απλώνεται άναρχα στο πολύμορφο τοπίο του νησιού, ακολουθώντας το στη αδιάκοπη εναλλαγή των λόφων και των κοιλάδων του, που ξαφνιάζει και γοητεύει τον επισκέπτη.

Ο ήπιος χειμώνας, το θερμό και ξηρό καλοκαίρι της Κρήτης η ηλιοφάνεια και η δροσιά από τα Βοριάδκια του Κρητικού Πελάγους εξασφαλίζουν ένα άνετο βλαστικό κύκλο χωρίς εκπλήξεις και ιδιαίτερα προβλήματα στον αμπελώνα του νησιού και το προικίζουν με εξαιρετικές ντόπιες ποικιλίες σταφυλιών.

Δεν είναι περίεργο λοιπόν, που η Κρήτη διαθέτει μια οινική παράδοση 4000 χρόνων. Το βεβαιώνουν οι ανακαλύψεις στην περιοχή Κάτω Ζάκρο όπου βρέθηκε το αρχαιότερο καλλιεργούμενο αμπέλι και το πατητήρι στο Βαθύπετρο που είναι το πιο παλιό πατητήρι στον κόσμο.

Υπήρξαν περίοδοι που η Κρητική οινοπαραγωγή γνώρισε μεγάλη εμπορική άνθηση. Σημαντικότεροι σταθμοί στην μεγάλη ιστορική διαδρομή της υπήρξαν, η περίοδος ανάμεσα στον 1ο και 2ο αιώνα μ.Χ, εποχή κατά την οποία τα Κρητικά κρασιά σφραγισμένα μέσα σε περίτεχνους αμφορείς ταξίδευαν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο και η περίοδος της Βενετοϊάνικης κυριαρχίας στο νησί (12ος -16ος αιώνας) τότε που το Κρητικό κρασί έφθασε στο ζενίθ της φήμης του με ένα γλυκό τύπο κρασιού, τον **Μαλβαζία οίνο**.

Σήμερα η παραδοχή της Κρητικής διάπας ως ιδανικό πρότυπο της υγιεινής διατροφής συνέβαλλε στην αναγνώριση της θετικής επίδρασης του Κρητικού οίνου στην υγεία, στα πλαίσια της λογικής κατανάλωσης.

Τελευταίες έρευνες επιβεβαιώνουν την πληθώρα των συστατικών του κρασιού που δρουν ως αντιοξειδωτικά στον ανθρώπινο οργανισμό .

Οι ευνοϊκές εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής του Νομού Ηρακλείου, δίνουν τις εξαιρετικές ποικιλίες σταφυλιών από τα οποία προέρχονται τα υπέροχα κρασιά που συνοδεύουν και αναδεικνύουν τις γεύσεις μιας από τις πλουσιότερες και υγιεινότερες κουζίνες του κόσμου.

Ειδικά στην ευρύτερη περιοχή της ενδοχώρας του νομού, που εκτείνεται από την περιοχή του Μαλεβυζίου, τις Αρχάνες, τα Πεζά και την Επισκοπή έως και τον κάμπο της Μεσσαράς, η αμπελουργική και οινοποιητική δραστηριότητα που διατηρήθηκε στο πέρασμα του χρόνου αποτέλεσε βασική οικο-

νομική δραστηριότητα για τους κατοίκους της περιοχής. Σήμερα στα όρια αυτής της περιοχής λειτουργούν μερικές από τις πιο σημαντικές και δυναμικές εταιρείες οινοποίησης του Νομού αλλά και της Κρήτης.

Ο αμπελώνας της Κρήτης είναι ο παλαιότερος στην Ελλάδα. Οι καλές κλιματολογικές συνθήκες, το έδαφος, οι τεχνικές καλλιέργειας και οινοποίησης ευνόησαν την παραγωγή αμπελουργικών προϊόντων υψηλής ποιότητας. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα την κατοχή κυρίαρχης θέσης στο εμπόριο οίνου στην Ευρώπη.

Η αμπελουργία αποτελεί παράδοση για τη Γεωργία του Νομού, καθώς συμμετέχει στη διαμόρφωση του εισοδήματος των γεωργών της περιοχής αλλά συμβάλλει και στην αισθητική διαμόρφωση του αγροτικού τοπίου.



Ποικιλίες οινοποιήσιμων σταφυλιών

Ο κρητικός αμπελώνας χρησιμοποιεί κατά βάση τη Βιλάνα για τα λευκά κρασιά, το Κοτσιφάλι, το Μαντηλάρι και το Λιάτικο για τα ερυθρά και τα ροζέ. Τα τελευταία χρόνια αναβιώνουν και χρησιμοποιούνται και άλλες γηγενής ποικιλίες όπως επίσης και οι κυριότερες κοσμοπολίτικες ποικιλίες. Οι κυριότερες ποικιλίες που καλλιεργούνται στο Νομό Ηρακλείου είναι:



Κοτσιφάλι: ερυθρή ποικιλία με υψηλό αλκοολικό τίτλο, αστάθεια στο χρώμα και με πλούσια αναλυτικά στοιχεία για κρασί ποιότητας. Αποτελεί τυπικό εκπρόσωπο των κρασιών ΟΠΑΠ του Νομού Ηρακλείου.



Syrah: Ερυθρή ποικιλία, που έγινε γνωστή χάρη στα θαυμάσια κρασιά, που δίνει στην κοιλάδα του Ροδανού και η οποία καλλιεργείται σήμερα σε πολλές περιοχές στον κόσμο. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου. Ανάλογα με τον κλώνο, το κλάδεμα, το έδαφος και την περιοχή, η ποικιλία αυτή μπορεί να δώσει λιγότερο ή περισσότερο “δυνατά” κρασιά, μέτριας οξύτητας, με έντονο χρώμα, έντονα αρώματα, που γίνονται πολυπλοκότερα κατά την παλαίωση. Συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Τοπικών οίνων, ερυθρών και ροζέ.



Grenache Rouge: Ερυθρή μεσογειακή ποικιλία ισπανικής καταγωγής, καλλιεργούμενη σε αρκετές ξηροθερμικές περιοχές στον κόσμο. Στην Ελλάδα είναι συνιστώμενη ως βελτιωτική. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου. Στα κατάλληλα εδάφη και με μέτρια παραγωγή, το κρασί της ποικιλίας αυτής έχει καλό χρώμα, μέτριο σώμα, υψηλό αλκοολικό τίτλο και μέτρια οξύτητα. Έχει την τάση όμως να γερνάει γρήγορα και να οξειδώνεται εύκολα. Η Grenache Rouge συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών οίνων.



Λιάτικο: αποτελεί τη βασική ποικιλία από την οποία παράγεται ο ΟΠΑΠ Δαφνές. Πολύ παλαιά και πολύ πρώιμη ποικιλία.



Mourvedre: Ισπανική ερυθρή ποικιλία. Πρόκειται για ζωντανή, μέτριας παραγωγικότητας ποικιλία, αρκετά ανθεκτική στις μυκητολογικές ασθένειες. Η εκβλάστηση των οφθαλμών της γίνεται πολύ αργά, γεγονός που τη βοηθά να αποφεύγει τους όψιμους ανοιξιάτικους παγετούς. Ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Έχει μέτριο μεγέθος τσαμπιά με μέτριο μεγέθος ρώγες. Παράγει ερυθρούς οίνους με ικανοποιητικό χρώμα και όχι πολύ έντονο άρωμα βύσσινου με χροίεις ευκαλύπτου ή δάφνης. Στη γεύση δίνει, συνήθως, οίνους με ικανοποιητικής ποιότητας ταννίνη.



Μαντηλάρι: σκούρου ερυθρού χρώματος με υψηλή περιεκτικότητα σε ανθοκυάνες. Συμμετέχει στον οίνο ΟΠΑΠ Αρχάνες και Πεζά.



Cabernet sauvignon: Το Cabernet Sauvignon, είναι η πιο ονομαστή ερυθρή ποικιλία στον κόσμο για την παραγωγή εκλεκτών ερυθρών κρασιών που αντέχουν δεκαετίες παλαίωσης μέσα στην φιάλη. Ίσως η πιο καταπληκτική ιδιότητα του Cabernet Sauvignon είναι το ότι μπορεί να καλλιεργείται σε διαφορετικές περιοχές και ωστόσο να δίνει κρασιά που αναγνωρίζονται ως Cabernet Sauvignon, παρά τις όποιες κλιματολογικές, καλλιεργητικές ή οινοποιητικές συνθήκες. Το Cabernet Sauvignon έχει μια αξιοσημείωτη περιεκτικότητα σε τανίνες, καθώς και γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά. Όταν το Cabernet Sauvignon καλλιεργείται σε θερμές περιοχές όπως η Κρήτη, όπου ωριμάζει σε



πρωϊμότερο χρόνο και δίνει ώριμα φαινορικά συστατικά, παράγονται κρασιά με πλούσιο χρώμα, πληθωρική γεύση και άρωμα.



Merlot: Το Merlot είναι ένα ερυθρό σταφύλι γαλλικής καταγωγής και δίνει μαλακά κρασιά. Τα αρώματα του Merlot είναι πολύ πιο γλυκά από αυτά του Cabernet Sauvignon, θυμίζουν δαμάσκηνο και μικρά κόκκινα φρούτα όπως τα κεράσια και οι φράουλες. Στο στόμα βρίσκουμε μαλακές τανίνες, χαμηλή οξύτητα, υψηλή αλκοόλη χωρίς όμως να υπάρχει υψηλή πυκνότητα.



Sauvignon Blanc: Λευκή αρωματική ποικιλία γαλλικής προέλευσης, η οποία καλλιεργείται σε ολόκληρο τον κόσμο. Στην Ελλάδα η καλλιέργειά της ξεκίνησε στις αρχές της δεκαετίας του '90. Ωριμάζει τέλη Αυγούστου. Το Sauvignon Blanc όταν καλλιεργηθεί στις κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες, με μικρές αποδόσεις και τρυγηθεί στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας, ώστε να υπάρχει ισορροπία οξύτητας-σακχάρων και διατήρηση του ιδιαίτερου αρωματικού δυναμικού του, μπορεί να δώσει ξηρά κρασιά, με πλούσιο άρωμα (κυρίως εξωτικών φρούτων), ζωηρή, ισορροπημένη και πληθωρική γεύση. Το Sauvignon Blanc μπορεί να ζυμώσει και να ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια. Συμμετέχει στην παραγωγή αρκετών Τοπικών οίνων.



Chardonnay: Το αγαπημένο λευκό σταφύλι των απανταχού οινόφιλων που ξεκινώντας από τη Βουργουνδία και τη Καμπανία, κατέκτησε ολόκληρη την υφήλιο.. Τα κρασιά του μπορεί να είναι φρέσκα, με δροσερή οξύτητα και αρώματα εξωτικών φρούτων ή περισσότερο ώριμα. Αποτελεί συστατικό της σαμπάνιας. Δίνει ξηρά κρασιά με έντονα αρώματα. Τα κρασιά αυτής της ποικιλίας ωριμάζουν πολύ επιτυχημένα σε βαρέλι, κάτι που συνήθως γίνεται και εμπλουτίζονται με ανάλογο τρόπο από τα αρώματά του (όπως ξύλου, βανίλιας, καπνού, ξηρών καρπών κ.α.).



Βιλάνα: λευκή ποικιλία καθαρά οινοποιήσιμη με καλά αναλυτικά στοιχεία και συμμετέχει στον οίνο ΟΠΑΠ Πεζά. Η ποικιλία αυτή βελτιώνεται με τη συνοינוποίηση των ποικιλιών Δαφνί και Πλυτό.



Μοσχάτο λευκό: Πρόκειται για ποικιλία καλλιεργούμενη σε μεγάλη έκταση σε αρκετές χώρες του κόσμου. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου, είναι ευοξειδωτο και απαιτεί προσοχή κατά την οινοποίηση. Το Μοσχάτο μπορεί να δώσει ξηρά κρασιά με πλούσιο τυπικό άρωμα, υψηλόβαθμα, με μέτρια οξύτητα, αλλά κυρίως εξαιρετικά γλυκά κρασιά, είτε λιαστά είτε οίνους λικέρ, με πληθωρική μύτη και γεμάτη γεύση.



Μοσχάτο Σπίνας: λευκή ποικιλία με χαρακτηριστικό άρωμα. Κατόπιν ζυμώσεως σε χαμηλές θερμοκρασίες διατηρεί το άρωμά της. Πρόκειται για πρώιμη ποικιλία που δίνει κρασιά με οξειδωση, αλλά έχει καλά αναλυτικά στοιχεία.



Δαφνί: Λευκή ποικιλία καλλιεργούμενη στην Κρήτη, στους νομούς Λασιθίου και Ηρακλείου. Είναι ζωηρό, μέτρια παραγωγικό, ανθεκτικό στην ξηρασία. Ξεκινά τη βλάστηση στα μέσα του Μάρτη και ωριμάζει μέσα με τέλος Σεπτεμβρίου. Το κρασί είναι σχετικά χαμηλού έως μετρίου αλκοολικού τίτλου, μέτριας οξύτητας με άρωμα που θυμίζει αυτό της δάφνης.



Μαλβαζία: Λευκή κρητική ποικιλία που οινοποιεί κρασί, με ευχάριστη γεύση, έντονο χαρακτηριστικό ανθώδες άρωμα με νότες μοσχάτου. Πρόκειται για το διάσημο κρητικό κρασί των μέσων βυζαντινών χρόνων, αλλά και αργότερα, μέχρι τις αρχές του 19ου αιώνα οπότε στην Κρήτη έφταναν καράβια από όλες σχεδόν τις ευρωπαϊκές χώρες για να προμηθευτούν το ξακουστό κρασί.



Πλυτό: Πρόκειται για ποικιλία που καλλιεργείται στην ανατολική Κρήτη και Κύθηρα. Είναι φυτό ζωηρό, παραγωγικό αλλά ευαίσθητο στις ασθένειες. Τα σταφύλια του είναι μέτρια, με φλοιό χρυσοκίτρινο. Ο τρύγος του γίνεται μέσα Σεπτεμβρίου.



Βιδιανό: Φυτό ζωηρό, παραγωγικό, γόνιμο, ανθεκτικό στο περονόσπορο δίνει κρασί υψηλόβαθμο, μέτριας οξύτητας, ιδιαίτερο άρωμα.

Άλλες ποικιλίες: το **αθήρι**, και το **θραψαθήρι** (λευκές) οι οποίες δείχνουν να έχουν καλές μελλοντικές προοπτικές στο νομό.



Οι τοπικοί οίνοι

Τα τελευταία χρόνια έγινε διαχωρισμός της παραγωγής των οίνων ΟΠΑΠ και των Κρητικών τοπικών οίνων. Οι τελευταίοι γνώρισαν μεγάλη επιτυχία και σημείωσαν αύξηση στην παραγωγή τους, κάτι στο οποίο συνέβαλε και η ίδια τους η ονομασία (παραπέμπει σε όλα τα πλεονεκτήματα που διαθέτει το νησί, συμπεριλαμβανομένου τη φυσική ομορφιά, την κουλτούρα κλπ.). Παράγοντες που ευνόησαν την θετική αυτή εξέλιξη είναι μεταξύ άλλων η φήμη του νησιού στην Ελλάδα και στο εξωτερικό και η ευκολία εύρεσης της πρώτης ύλης.

Μαλβαζία ...Ο Κρητικός οίνος

Γνωρίζουμε ότι κατά τούς δύο πρώτους αιώνες της βενετοκρατίας, τον 13° και 14° αιώνα, η Κρήτη ήταν κυρίως μια σιτοπαραγωγική περιοχή. Την ίδια αυτή περίοδο το κρητικό κρασί αρχίζει να κερδίζει έδαφος και ήδη από τον 15° αιώνα παρατηρείται μεγάλη εξαγωγή κρασιών. Ο ιταλός περιηγητής Buonadellmonti αναφέρει για την Κρήτη στα 1415: *“Τα πλοία φτάνουν εδώ απ’ όλα τα μέρη του κόσμου και φορτώνουν κάθε χρόνο το λιγότερο είκοσι χιλιάδες βαρέλια κρασί εξαιρετικής ποιότητας”*. Κάνει επίσης αναφορά για την περιοχή του Χάνδακα (Ηρακλείου) *“την εξαιρετική μαλβαζία”*.

Ήδη από τον 16° αιώνα έχουμε στοιχεία ότι τα κρητικά κρασιά κατακτούν μεγάλες αγορές και εξαγονται σε Γερμανία, Γαλλία, Βοημία, Αγγλία, Πορτογαλία, Κωνσταντινούπολη, Μαύρη Θάλασσα, Αλεξάνδρεια.

Στα 1576 ο βενετός προβλεπτής της Κρήτης Foscariνi αναφέρει σε έκθεση του ότι η ετήσια εξαγωγή ήταν εξήντα χιλιάδες βαρέλια και ο Knolles στα 1603 γράφει ότι *“η Κρήτη είναι τώρα πολύ φημισμένη σε μεγάλο μέρος του κόσμου για την καλή malmesey (μαλβαζία) που παράγεται εκεί και η οποία εξάγεται με μεγάλη αφθονία σε πολλές μακρινές χώρες”*.

Οι μαρτυρίες αυτές σε συνδυασμό με μια ανάλογη του περιηγητή Belon αλλά και άλλων έγκυρων ιστορικών πηγών σε συνδυασμό και με το γεγονός ότι οι Πορτογάλοι στα 1421 μεταφύτεψαν στη Μαδέρα κλήματα μαλβαζίας που μετέφεραν από την Κρήτη, επιβεβαιώνουν ότι η μαλβαζία ήταν κρασί κρητικό και ότι πρόκειται για το μαλεβιζώτικο κρασί και ότι η λέξη μαλβαζία συνδέεται με το Μαλεβίτζι. Πρόκειται δηλαδή για το παραγόμενο στην επαρχία Μαλεβιζίου κρασί.

Τη σύνδεση αυτή, της μαλβαζίας με το Μαλεβίτζι, έχουν τεκμηριώσει κατά καιρούς έγκριτοι κρητολόγοι όπως οι Βασ. Ψιλάκης, Άγαθ. Ξηρουχάκης, Στέφ. Ξανθουδίδης, Θεοχ. Δετοράκης, Έμμ. Δετοράκης, Paul Faure.

Πιο πρόσφατα ο Στυλιανός Αλεξίου αναφέρει ότι έξω από τα δυτικά οχυρά του Ηρακλείου άρχιζαν κατά τη βενετοκρατία αμπέλια που εκτείνονταν σε όλη την περιοχή Μαλεβιζίου, ως τους πρόποδες της “Ιδης” γεγονός που αναφέρεται καθαρά από το ποιητή Μαρίνο Τζάνε Μπουνιαλή που περιέγραψε λεπτομερώς τον Κρητικό Πόλεμο και διηγείται ότι στο διάστημα του αποκλεισμού του Ηρακλείου από τους Τούρκους έβγαιναν παιδιά από τις δυτικές πύλες των τειχών για να κόψουν σταφύλια. Όλη η περιοχή ήταν και είναι οινοπαραγωγός και επομένως, σύμφωνα πάντα με τον Στυλιανό Αλεξίου, *“ήταν φυσικό να ονομασθεί το παραγόμενο κρασί από την ονομασία του τόπου...”* και όπως αναφέρει ο Στέργιος Σπανάκης το ότι *“η μαλβαζία ήταν κρητικό κρασί, είναι εντελώς βέβαιο, αφού στην έκθεση του προβλεπτή Κρήτης Morosini, στα 1629, αναφέρεται σαφέστατα ότι από την Κρήτη εξάγονται μεγάλες ποσότητες μοσχάτου και malvasia garbo, δηλαδή “εξαιρετικής μαλβαζίας”*.



Ο ετήσιος κύκλος του Αμπελιού

Ο ετήσιος κύκλος του Αμπελιού διακρίνεται στις παρακάτω φάσεις:

Α. Προβλαστική φάση

Στη πρώτη αυτή φάση ενεργοποιούνται οι αποθησαυριστικές ουσίες όπως οι υδατάνθρακες και γίνεται η προετοιμασία για τη βλάστηση των δευτερευόντων οφθαλμών. Στην φάση αυτή παρατηρείται η δακρύρια, δηλαδή το στάξιμο των χυμών από τομές στα κλήματα, που οφείλεται στην αύξηση της πίεσης από την απορρόφηση του νερού στις ρίζες και συμβαίνει όταν η θερμοκρασία του εδάφους είναι 10-12° C. Η φάση αυτή ολοκληρώνεται με το ξεδίπλωμα (έκπτυξη) των οφθαλμών.

Β. Αύξηση

Όταν το ξεδίπλωμα των οφθαλμών γίνει σε ποσοστό 50% ξεκινάει η φάση της αύξησης του οφθαλμού και κατά την διάρκεια της εξέλιξης του έχουμε την εμφάνιση του βλαστού που αυξάνει γρήγορα και εμφανίζονται σε αυτόν τα όργανα του αμπελιού (φύλλα, έλικες, ταξιανθίες, οφθαλμοί). 5-8 εβδομάδες

αργότερα παρατηρείται η πτώση της στεφάνης του άνθους που είναι χαρακτηριστικό της άνθησης και στην συνέχεια έχουμε την εμφάνιση της ταξιανθίας, τη γονιμοποίηση, την καρπόδεση, την ανάπτυξη και ωρίμανση της ρώγας (πράσινη ρώγα, ωρίμανση, υπερωρίμανση).

Γ. Αποθησαυρισμός

Με το σταμάτημα αύξησης του βλαστού αρχίζει η περίοδος του αποθησαυρισμού, η οποία ολοκληρώνεται με την πτώση των φύλλων.

Δ. Χειμέρια ανάπαυση

Στα τέλη Νοεμβρίου, εξαιτίας των δυσμενών καιρικών συνθηκών, το κλήμα (πρέμνο ή κουρμούλα στην κρητική διάλεκτο) περνάει σε χειμέρια ανάπαυση μέχρι τον Μάρτιο, οπότε συνήθως ξεκινά πάλι η κινητοποίηση των αποθησαυριστικών ουσιών του.



Η χρήση του κρασιού

Τη χρήση του κρασιού με μέτρο συνιστούσε ο πατέρας της ιατρικής Ιπποκράτης τόσο σε κατάσταση υγείας όσο και σε κατάσταση ασθένειας και σύμφωνα με τα λόγια του Ασκληπιού “η ωφελιμότητα του κρασιού μόνο με τη δύναμη των θεών μπορεί να συγκριθεί όταν αυτό χρησιμοποιείται με μέτρο”.

Πραγματικά το κρασί πληροί πολλές από τις προϋποθέσεις που απαιτεί ένα διατροφικό προϊόν γιατί:

- F Προσφέρει** σε αρμονία πολλά θρεπτικά στοιχεία.
- F Είναι απαλλαγμένο** από τοξικές ουσίες όταν χρησιμοποιείται με μέτρο (250-500 ml κρασί ανά 24ωρο για ενήλικο άτομο μέσου βάρους περίπου 70 κιλών).
- F Η συνιστώμενη χρήση** του εξασφαλίζει ψυχική και πνευματική ευφορία (οίνος ευφραίνει καρδιά).

Πέρα από τις διατροφικές του ιδιότητες το κρασί έχει και αντιμικροβιακή δράση και δεν είναι τυχαίο ότι από την αρχαιότητα ο άνθρωπος χρησιμοποιούσε το κρασί για να αποστειρώσει τα φρέσκα προϊόντα ή για να πλύνει και να καθαρίσει πληγές ή για να προφυλάξει το νερό των πηγών από διάφορους μικροοργανισμούς.

Η αντιμικροβιακή και αντιβακτηριακή ιδιότητα του κρασιού, οφείλεται στην αλκοόλη, στα οξέα και κυρίως στις τανίνες του.

Επίσης το κρασί εξασφαλίζει την προστασία των τριχοειδών αγγείων λόγω των υδροξυφλαβονολών που περιέχει.

Η ουσία ρεσβερατρόλη που περιέχει το κόκκινο κρασί μειώνει την (“κακή χοληστερόλη”) και αυξάνει το ποσοστό της HDL (“καλής χοληστερόλης”).

Με τον τρόπο αυτό το ερυθρό κρασί συμβάλλει στην προστασία του οργανισμού από τα καρδιαγγειακά νοσήματα.

Σημαντικό είναι το γεγονός ότι η παρουσία τανινών σε ιδανική αναλογία ελαττώνει τις βλαπτικές επιδράσεις της αλκοόλης στον οργανισμό.

Το κρασί λόγω των πολυφαινολών, αλλά και των βιταμινών που έχουν αντιοξειδωτική δράση (βιταμίνες C και E) προστατεύει τον οργανισμό από βλαβερές ελεύθερες ρίζες που ενοχοποιούνται και για την καρκινογένεση.

Νεότερες έρευνες δείχνουν ότι συγκεκριμένες πολυφαινόλες που υπάρχουν στο κρασί αναστέλλουν τη δράση των ενζύμων που δρουν καταλυτικά στη δημιουργία καρκίνου.

Το κρασί φαίνεται ότι επιβραδύνει τη γεροντική άνοια και καθυστερεί την εξέλιξη της νόσου Αλτσχάιμερ.

Μην ξεχνάμε ότι σε περιόδους πολέμων, πτώχειας, πείνας και ταλαιπωρίας το κρασί αποτελούσε δυναμωτικό και προφύλασσε από την εξάντληση και το θάνατο λόγω ασπίας, γιατί 1 λίτρο κρασί (με αλκοόλη 12%) προσφέρει ενέργεια 700-1.000 θερμίδες.

Τα ανόργανα άλατα που περιέχει βοηθούν τον οργανισμό μας να έχει καλύτερο μεταβολισμό, το γαλακτικό οξύ συμβάλλει στη θεραπεία εντερικών παθήσεων και τα άλατα καλίου εξασφαλίζουν καλύτερη διούρηση.

Τέλος, τα σάκχαρα του κρασιού αποτελούν μέρος των αποθησαυριστικών συστατικών του ήπατος.

Όμως το κρασί, που θεωρείται το ποτό της παρέας αλλά και των συμποσίων, μας δίνει τη σοφία των προγόνων μας όταν εφαρμόζουμε το “μέτρον άριστον”.



Οινοποιεία



Δρόμων κρασιού

Νομού

Ηρακλείου



Η οικογενειακή εταιρεία με την επωνυμία "VINO BON ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΚΑΙ ΒΙΟΤΕΧΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ (VINO BON Α.Ε)" εδρεύει στο Ηράκλειο και λειτουργεί από το 1987.

Δημιουργός της VINO BON είναι ο χημικός Στέλιος Αλεξάκης. Οι εγκαταστάσεις και το σύγχρονο συσκευαστήριο της εταιρείας βρίσκονται στην περιοχή της Φοινικιάς κοντά στις παραδοσιακές αμπελουργικές περιοχές των Μαλάδων και του Προφήτη Ηλία και είναι επισκέψιμα ολόκληρο το χρόνο.

Η εξαγωγική δραστηριότητα της Εταιρείας απορροφά σημαντικό μέρος της παραγωγής της. Σε ειδικό ανεξάρτητο χώρο των εγκαταστάσεων υλοποιείται εκθεσιακός χώρος και δοκιμαστήριο.



VINO BON Α.Ε. - Σ. ΑΛΕΞΑΚΗΣ & ΥΙΟΙ
Ειρήνης & Φιλίας, Περίδη μετόχι, 71500 Ηράκλειο
τ. 2810 252 019, 2810 252 020
φ. 2810 256 535
email: vinobon@otenet.gr
www.vinobon.gr
Επισκεψιμότητα: με ραντεβού

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
ΗΡΑΚΛΕΙΩΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
από τις ποικιλίες
ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ
SAUVIGNON BLANC
ΒΙΛΑΝΑ
ΜΟΣΧΑΤΟ
ΒΙΔΙΑΝΟ
ΔΑΦΝΙ
ΜΑΛΒΑΖΙΑ
ΑΘΗΡΙ

Ερυθρά Κρασιά
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
ΗΡΑΚΛΕΙΩΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
από τις ποικιλίες
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ
SYRAH
CAB. SAUVIGNON
MERLOT



Η συνεταιριστική οργάνωση "ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΕΖΩΝ που εδρεύει στα Πεζά ιδρύθηκε το 1933 και σήμερα αποτελείται από 19 πρωτοβάθμιους συνεταιρισμούς, με 3.000 περίπου μέλη.

Κατά τη διάρκεια των τελευταίων 70 ετών, από την ίδρυσή της έως σήμερα, με τη βοήθεια των τελευταίων τεχνολογικών εξελίξεων και των ιδανικών εδαφοκλιματολογικών συνθηκών της περιοχής, παράγει κρασί και ελαιόλαδο εξαιρετικής και σταθερής ποιότητας με τα προϊόντα της να έχουν επανειλημμένως βραβευτεί σε διεθνείς εκθέσεις και γευστικές δοκιμασίες.

Από το 1998 διαθέτει Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001/9002 και Συστήματα Ασφάλειας HACCP. και είναι η πρώτη εταιρεία στην Ελλάδα που χρησιμοποίησε την συσκευασία ΤΕΤΡΑΠΑΚ.

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά

ΒΙΛΑΝΑ
ΠΕΖΑ
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
ΛΙΚΤΟΣ
LOGADO
ΕΚΑΒΗ
VIGLINOS ΚΡΑΣΙ
ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ

κυρίως από παραδοσιακές

Κρητικές ποικιλίες

ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ
ΒΙΛΑΝΑ
ΜΟΣΧΑΤΟ
ΒΙΔΙΑΝΟ
ΔΑΦΝΙ
ΜΑΛΒΑΖΙΑ
ΑΘΗΡΙ

Ερυθρά Κρασιά

ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ - ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΠΕΖΑ
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
LOGADO
VIGLINOS
από τοπικές ποικιλίες
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ
ΛΙΑΤΙΚΟ



ΕΑΣ ΠΕΖΩΝ

Καλονή 70100 Πεζά Ηράκλειο

τ.: 2810 741 945 - 7

email: supplies@pezaunion.gr

www.pezaunion.gr

Επισκεψιμότητα: Δευτ.-Σαβ. 09:00-17:00, Κυρ. & Αργίες με ραντεβού



Η εταιρεία "Ι. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ & ΥΙΟΣ - ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε." που εδρεύει στην Θεσσαλονίκη και διαθέτει οινοποιείο στην περιοχή Σκαλανίου. Τα πρώτα βήματα της οικογένειας Μπουτάρη στα οινικά μονοπάτια χρονολογούνται από το 1879.

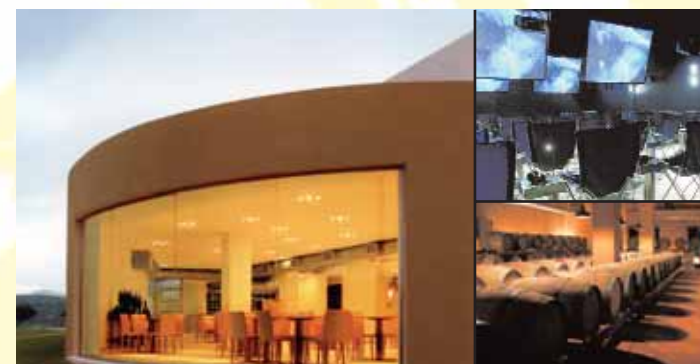
Σήμερα η Εταιρία δραστηριοποιείται στις σημαντικότερες αμπελοοινικές περιοχές της Ελλάδας διατηρώντας ιδιόκτητους αμπελώνες και οινοποιεία στις περιοχές της Νάουσας, Γουμένισσας, Σαντορίνης, Κρήτης και Μαντινείας. Η Εταιρία αποτελεί στην ουσία τη συνέχεια της ιστορικής οινοποιητικής δραστηριότητας της οικογένειας ΜΠΟΥΤΑΡΗ, η οποία ανέπτυξε και υλοποίησε τη δημιουργία οίνων υψηλής ποιότητας, τόσο στην ελληνική αγορά όσο και στο εξωτερικό, στηριζόμενη στο πάντρεμα των αξιών της αμπελοοινικής παράδοσης, με σεβασμό στο περιβάλλον και στη συνεχή ενσωμάτωση της σύγχρονης τεχνολογικής εξέλιξης. Ακόμη, καλύπτει με ειδικά διαμορφωμένους αποθηκευτικούς χώρους την παλαίωση των

κρασιών της και πραγματοποιεί τρύγους και αγορές κρασιών εκτός των ιδιόκτητων αμπελώνων της από τις κυριότερες αμπελοοινικές περιοχές της χώρας, δημιουργώντας άμεσες ή έμμεσες συνεργασίες με 2500 περίπου αμπελοκαλλιεργητές και συνεταιρισμούς. Η εξαγωγική δραστηριότητα της Εταιρίας απορροφά σημαντικό μέρος της παραγωγής της. Ο ιδιόκτητος αμπελώνας της εταιρείας στο Σκαλάνι είναι βιολογικής καλλιέργειας, πιστοποιημένος από τη ΔΗΩ και το οινοποιείο διαθέτει έναν από τους πιο όμορφους αισθητικά χώρους για να ξεναγεί και να φιλοξενεί τους 15.000 επισκέπτες που δέχεται ετησίως καθώς επίσης και μία από τις πιο εξελιγμένες τεχνολογικά αίθουσες προβολής.

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
ΦΑΝΤΑΞΟΜΕΤΟΧΟ
από ποικιλίες
ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ
ΒΙΛΑΝΑ
CHARDONNAY

Ερυθρά Κρασιά
ΣΚΑΛΑΝΙ
ΙΟΥΛΙΑΤΙΚΟ
από ποικιλίες
ΛΙΑΤΙΚΟ
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
SYRAH



Μπουτάρης Οινοποιητική ΑΕ

Σκαλάνι, 70100 Ηράκλειο

τ. 2810 731 617, 2810 731 750, 2810 731 751

φ. 2810 731 755

email: crete.winery@boutari.gr

www.boutari.gr

Επισκεψιμότητα: Δευτ.-Κυρ. 09:00-18:00





Η ατομική επιχείρηση "ΚΤΗΜΑ ΓΑΒΑΛΑ" που εδρεύει στο Χαράκι - Βοριάς Μονοφασιού. Η επιχείρηση ιδρύθηκε το 2004 και διαθέτει οινοποιείο που περιβάλλεται από τους αμπελώνες του κτήματος.

Πολιτική της επιχείρησης είναι η παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας με τη χρήση μεθόδων φιλικών προς το περιβάλλον και την εφαρμογή όλων των κατάλληλων μέτρων που εξασφαλίζουν την ποιότητα και ασφάλεια του τελικού προϊόντος προκειμένου αυτό να καλύπτει πλήρως τις απαιτήσεις των καταναλωτών. Το "Κτήμα Γαβαλά" έχει πιστοποιηθεί από τον πιστοποιητικό φορέα Metron

cert και λειτουργεί σύμφωνα με τα Διεθνή πρότυπα - Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων HACCP ΕΛΟΤ 1416 και Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001:2000, για την παραγωγή και εμφιάλωση οίνου από Σταφύλια Βιολογικής Καλλιέργειας. Είναι από τα πρώτα οινοποιεία στην Ελλάδα που πιστοποιήθηκε με το Βρετανικό πρότυπο BRC (British Retail Consortium).



Κτήμα Γαβαλά
Βοριάς Μονοφασιού, 70010 Ηράκλειο
τ. 28940 51 060
φ. 28940 51 060
email: info@domainegavalas.gr
www.domainegavalas.gr
Επισκεψιμότητα: Δευτ.-Παρ. 09:00-15:00

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
ΕΦΗΒΟΣ
ΚΤΗΜΑ ΓΑΒΑΛΑ ΜΑΛΒΑΖΙΑ
από ποικιλίες
ΒΙΛΑΝΑ
ΜΑΛΒΑΖΙΑ

Ερυθρά Κρασιά
ΕΦΗΒΟΣ
ΩΡΙΜΟΣ ΟΠΑΠ
SYRAH - ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΡΟΖΕ
από ποικιλίες
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ
SYRAH



Η επιχείρηση "ΕΙΡΗΝΗ ΔΑΣΚΑΛΑΚΗ" που εδρεύει στη Σίβα ιδρύθηκε το έτος 2003 και καλλιεργεί περίπου 40 στρέμματα αμπέλου τα οποία έχουν ενταχθεί στη βιολογική καλλιέργεια και είναι επισκέψιμα όλο το χρόνο. Υπό τις παρούσες συνθήκες αράγονται περίπου 20 τόνοι κρασί ανά έτος.

Στην ευρύτερη περιοχή υπάρχουν σημαντικά λαογραφικά στοιχεία που συνδέονται με την μακρόχρονη τοπική οινοποιητική παράδοση όπως

παραδοσιακά πατητήρια, καθώς επίσης και σημαντικά θρησκευτικά μνημεία (βυζαντινές εκκλησίες και το μοναστήρι της Παλιανής.

Κρασιά και ποικιλίες

Οινοποιούνται Λευκά και Ερυθρά Κρασιά από τις Ποικιλίες

MERLOT
CAB. SAUVIGNON
CHARDONNAY
ΛΙΑΤΙΚΟ
SYRAH
MANTHΛΑΡΙ
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΒΙΛΑΝΑ
ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ
SAUVIGNON BLANC



Silva - Δασκαλάκη
Σίβα, 70011 Ηράκλειο
τ. 2810 792 021
φ. 2810 792 021
email: silva_wine@yahoo.gr
Επισκεψιμότητα: με ραντεβού

Η επιχείρηση "ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ ΝΙΚΟΣ" που εδρεύει στις Δαφνές ιδρύθηκε το 1991 και εκσυγχρονίστηκε το 1996 με την αγορά νέου μηχανολογικού εξοπλισμού.

Διαθέτει αμπελώνες με γηγενείς και διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών, σύγχρονα μηχανήματα παραγωγής και εμφιάλωσης οίνων. Παράγει εμφιαλωμένα κρασιά που διαθέτει στην εσωτερική αγορά αλλά και στο εξωτερικό, εφαρμόζει σύστημα ποιότητας HACCP.

Οι υπεύθυνοι της εταιρείας επιχείρηση "ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ ΝΙΚΟΣ" στοχεύουν στον εμπλουτισμό των ποικιλιών που συμμετέχουν στο Κρητικό τοπικό οίνο αναδεικνύοντας την τοπική οινική παράδοση.

Κρασιά και ποικιλίες

Εμφιαλώνονται τα κρασιά
ΕΝΟΤΡΙΑ ΛΕΥΚΟ
ΒΙΛΑΝΑ & SAUV. BLANC

CABERNET SAUVIGNON
ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ από
CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY
ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ

SAUV. BLANC
ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ

SANGIOVESE
ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗΣ

ΔΑΦΝΙΟΣ ΛΕΥΚΟΣ
ΒΙΔΙΑΝΟ & ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ

ΜΑΛΒΑΖΙΑ ΦΥΣΙΚΟΣ
ΓΛΥΚΥΣ ΟΙΝΟΣ

FEMINA - MALVASIA &
ΜΟΣΧΑΤΟ & ΑΣΥΡΤΙΚΟ

ΕΝΟΤΡΙΑ ΕΡΥΘΡΟ
ΛΙΑΤΙΚΟ ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ SYRAH

ΕΝΟΤΡΙΑ ROSE
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ SYRAH

ΔΑΦΝΙΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ & SYRAH



Οινοποιείο Δουλουφάκη
Δαφνές, 70011 Ηράκλειο
τ. 2810 792 017
φ. 2810 792 260
email: wines@cretanwines.gr
www.cretanwines.gr
Επισκεψιμότητα: με ραντεβού



Η επιχείρηση "ΜΑΡΙΑ ΤΥΛΑΚΗ" που εδρεύει στην Αυγενική ιδρύθηκε το έτος 2002 και παράγει 10 περίπου τόνους ανά έτος το οποίο εμφιαλώνεται σε τρίτους.

Η εταιρεία συνεχίζει την μεγάλη οινοποιητική παράδοση της Αυγενικής που παράγει από παλιά ποιοτικά κρασιά

από αμπελώνες που αναπτύσσονται στο υπέροχο λοφώδες ανάγλυφο της περιοχής.

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
CHARDONNAY
από ποικιλίες
ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ
ΒΙΛΑΝΑ
CHARDONNAY

Ερυθρά Κρασιά
ΛΙΑΣΤΟ ΛΙΑΤΙΚΟ
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
από ποικιλίες
ΛΙΑΤΙΚΟ
SYRAH
CAB. SAUVIGNON
MERLOT



ΤΥΛΑΚΗ ΜΑΡΙΑ
Αυγενική, 70011 Ηράκλειο
τ. 2810 791 989
φ. 2810 791 989
email: tylaki@ath.forthnet.gr
Επισκεψιμότητα: με ραντεβού



"ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΛΑΓΝΙΟΥ Α.Ε." ιδρύθηκε το 1966, εδρεύει στο Ηράκλειο και από την δεκαετία του 90 κυκλοφορεί στην αγορά οίνους ποιότητας με την επωνυμία **"ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ"** (το επώνυμο των ιδιοκτητών αφού πρόκειται για μια οικογενειακή επιχείρηση).

Η εταιρεία είναι πιστοποιημένη με HACCP και έχει εξαγωγική δραστηριότητα στις ΗΠΑ, τον Καναδά, και τις περισσότερες ευρωπαϊκές χώρες. Από το 2005 διαθέτει ένα νέο, επισκέψιμο χώρο που έχει σχεδιαστεί για να φιλοξενεί ταυτόχρονα μέχρι 40 περίπου άτομα.

Στοχεύει σε ένα κοινό με υψηλές ποιοτικές απαιτήσεις από το κρασί και προβάλλει μοναδικές ποικιλίες (έχοντας αναβιώσει δυο αρχαίες που κινδύνευαν να εξαφανιστούν, τις Δαφνί και Πλυτό) και πλεονεκτήματα της περιοχής του χωριού Αλαγνίου στην οποία δραστηριοποιείται.

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ ΠΛΥΤΟ
ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ ΔΑΦΝΙ
ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ ΜΕΓΑΛΟΣ ΛΟΦΟΣ
ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ ΒΗΛΑΝΑ
από ποικιλίες
ΠΛΥΤΟ
ΔΑΦΝΙ
ΜΟΞΧΑΤΟ
SAUVIGNON BLANC
BILANA

Ροζέ Κρασιά
ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ ΕΙΔΥΛΛΙΟ
ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
Ερυθρά Κρασιά
ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ-SYRAH
ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ ΜΥΣΤΙΚΟΣ ΔΕΙΠΝΟΣ
ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ CABERNET-MERLOT
ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ
από ποικιλίες
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ
SYRAH
CAB. SAUVIGNON
MERLOT



Γ.Ε.Α. ΑΕ - Λυραράκης
Αλάγνι, 70300 Ηράκλειο
τ. 2810 284 614, 2810 741 347
φ. 2810 288 515
email: visit@lyrarakis.gr
www.lyrarakis.gr
Επισκεψιμότητα: με ραντεβού



Ανάμεσα στα λαξευμένα πατητήρια της αρχαίας Απολλωνίας, γύρω από το μοναστήρι της Παλιανής πάνω στα ίδια ασβεστολιθικά χώματα του θρυλικού οίνου Μαλβάζια, που έγραψε τη δική του ιστορία και υμνήθηκε από τους ευρωπαίους ποιητές, στην περιοχή του Βενεράτου όπου διατηρούσαν τις εξοχικές τους κατοικίες οι ενετοί άρχοντες του Χάνδακα και στην καρδιά της αμπελουργικής ζώνης ΟΠΑΠ Δαφνών, η οικογένεια Μελαμπιανάκη καλλιεργεί με

σεβασμό στο περιβάλλον και τον άνθρωπο, αμπελώνες με τοπικές και διεθνείς ποικιλίες. Στο μικρό οινοποιείο μας στο Βενεράτο διαθέτουμε υψηλή τεχνολογία, πνευματικό πιεστήριο, ανοξείδωτες δεξαμενές, θερμικό έλεγχο των ζυμώσεων και όλο τον απαραίτητο εξοπλισμό που εξασφαλίζει διαχρονικά την ποιότητα των οίνων μας "ΜΕΛΑΜΠΟΥΣ" και "ΕΥΟΙ ΕΥΑΝ", συνεχίζοντας την μεγάλη οινική παράδοση της επαρχίας Μαλεβιζίου.



Αφοι Μελαμπιανάκη ΟΕ
Βενεράτο, 70011 Ηράκλειο
τ. 2810 791 271
φ. 2810 791 281
email: melampus@mailbox.gr
Επισκεψιμότητα: με ραντεβού

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
ΜΕΛΑΜΠΟΥΣ
ΕΥΟΙ ΕΥΑΝ
ΜΑΛΒΑΖΙΑ ΒΙΑΝΚΑ
από ποικιλίες
ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ
ΒΙΛΑΝΑ
ΜΟΣΧΑΤΟ
ΜΑΛΒΑΖΙΑ
SAUVIGNON BLANC

Ερυθρά Κρασιά
ΜΕΛΑΜΠΟΥΣ
ΕΥΟΙ ΕΥΑΝ ΡΟΖΕ
ΕΥΟΙ ΕΥΑΝ ΕΡΥΘΡΟ
SYRAH
MERLOT
από ποικιλίες
ΛΙΑΤΙΚΟ
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
GRENACHE ROUGE
SYRAH
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ
ΜΑΛΒΑΖΙΑ
TEMPRANILLO
CAB. SAUVIGNON
MERLOT



Η εταιρεία "ΜΙΝΩΣ ΚΡΑΣΙΑ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.- Αφοί Μηλιαράκη" εδρεύει στα Πεζά. Το έτος ίδρυσης της εταιρείας είναι το 1932 και λειτουργεί ως ανώνυμη εταιρεία από το 1988. Είναι η παλιότερη οινοποιητική μονάδα του νησιού και ιστορικά ήταν η πρώτη η οποία εμφιάλωσε κρασί στην Κρήτη το 1952. Από τότε ξεκίνησε τη διακίνηση του αποκλειστικά σε μορφή εμφιαλωμένου προϊόντος.

Σήμερα διοικείται από την τέταρτη γενιά της οικογένειας απαντώντας στα προστάγματα της σύγχρονης αγοράς κρασιού. Οινοποιούνται κατά κύριο λόγο τοπικές ποικιλίες σταφυλιών, προερχόμενα από ιδιόκτητο αμπελώνα, συμβολαϊακού και ενοικιασμένους αμπελώνες. Η "ΜΙΝΩΣ ΚΡΑΣΙΑ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.- Αφοί Μηλιαράκη" προσπαθεί να αναδείξει τον Κρητικό αμπελώνα μέσα από τις ποικιλίες του καινοτομώντας και υιοθετώντας μεθόδους έως τώρα ανεκμετάλλευτες στην Κρήτη με πρόσφατα παραδείγματα την παραγωγή Λευκού κρασιού από την ερυθρή ποικιλία

Κοτσιφάλι (Λευκό από Κοτσιφάλι) και την παρουσίαση για πρώτη φορά στην Κρήτη Λευκού κρασιού από Βιλάνα περασμένο από βαρέλι (Vilana Fume). Η εταιρεία από το 1999 έχει μπει και στην αγορά του βιολογικού κρασιού με ιδιόκτητο αμπελώνα πιστοποιημένο από τη ΔΗΩ. Από το 1999, εντός του οινοποιείου έχει αναπτυχθεί ένας οργανωμένος χώρος προβολής, δοκιμής κρασιού και εμπορίας παραδοσιακών προϊόντων, το οποίο επισκέπτονται περί τις 30.000 άτομα ετησίως, σε οργανωμένη αλλά και μεμονωμένη μορφή.



ΜΙΝΩΣ - Οινοποιείο Μηλιαράκη
Πεζά Πεδιάδος, 70100 Ηράκλειο
τ. 2810 741 213
φ. 2810 741 597
email: info@minoswines.gr
www.minoswines.gr

Επισκεψιμότητα: Δευτ.-Παρ. 09:00-16:00, Σαβ. 10:30-15:00

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
ΜΑΛΒΑΖΙΑ ΜΗΛΙΑΡΑΚΗ
ΗΜΙΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
ΜΗΛΙΑΡΑΚΗ
ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
VILANA FUME
MINOS PALACE ΛΕΥΚΟ
ΤΟΠΙΚΟΣ ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΜΙΝΩΣ
από ποικιλίες
ΒΙΛΑΝΑ
ΜΑΛΒΑΖΙΑ
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ

Ερυθρά Κρασιά
ΚΤΗΜΑ ΜΗΛΙΑΡΑΚΗ
ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ
ΗΜΙΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
ΜΗΛΙΑΡΑΚΗ
MINOS PALACE ΕΡΥΘΡΟ
ΤΟΠΙΚΟΣ ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΜΙΝΩΣ
MINOS PALACE POZE
από ποικιλίες
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΜΑΝΘΗΛΑΡΙ
MOURVEDRE
SYRAH
GRENACHE ROUGE



Η εταιρεία "ΚΡΕΤΑ ΟΛΥΜΠΙΑΣ Α.Ε." έχει σαν κύρια δραστηριότητα την παραγωγή & εμπορία κρασιών ποιότητας. Ιδρύθηκε το 1973 στον οικισμό Κουνάβοι. Διαθέτει από τα πλέον σύγχρονα οινοποιεία - εμφιαλωτήρια στην αμπελουργική ζώνη Πεζά ΟΠΑΠ καθώς και οργανωμένα τμήματα πωλήσεων, εξαγωγών και επιχειρηματικού δώρου.

Τα κρασιά της διανέμονται στην Ελλάδα αλλά και σε 22 χώρες στον κόσμο. Διατηρεί σύστημα ποιότητας ISO 9001:2000, σύστημα ασφάλειας τροφίμων ISO 22000:2005 και σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Γεωργικής Παραγωγής σύμφωνα με τα πρότυπα AGRO 2.1 & AGRO 2.2. Τον Μάρτιο 2007, εξελίχθηκε, δημιουργώντας μια οικογένεια κρασιών με τον διακριτικό τίτλο MEDITERRA ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε. και με νέο εταιρικό σήμα, τον

ήλιο. Όραμα της, η διεθνής καταξίωση των κρητικών ποικιλιών, η ανάδειξη ξενικών που έχουν εγκλιματισθεί στις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες του νησιού και η διερεύνηση και η αξιοποίηση του αμπελοοινικού δυναμικού της χώρας μας. Από το 2007 η εταιρεία δραστηριοποιείται στις εισαγωγές και εμπορία κρασιών από οίκους του εξωτερικού, όπως επίσης και στη διανομή κρασιών νέων μικρών Ελλήνων παραγωγών.

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
ΑΝΑΣΣΑ
ΞΕΡΟΛΙΘΙΑ
ΝΕΑ ΓΗ ΛΕΥΚΟ
από ποικιλίες
ΒΗΛΑΝΑ
SAUVIGNON BLANC

Ερυθρά Κρασιά
ΠΥΡΟΡΑΓΟ
ΜΥΡΑΜΠΕΛΟΣ
ΝΕΑ ΓΗ ΕΡΥΘΡΟ
από ποικιλίες
SYRAH
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
CABERNET SAUVIGNON
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ



MEDITERRA ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ – CRETA OLYMPIAS A.E.

Κουνάβοι, 70100 Ηράκλειο

τ. 2810 741 383, 2810 741 431

φ. 2810 741 323

email: info@mediterrawines.gr

www.mediterrawines.gr

Επισκεψιμότητα: με ραντεβού





ΚΤΗΜΑ
ΠΑΤΕΡΙΑΝΑΚΗ
Οίνοι Βιολογικής Καλλιέργειας

Η εταιρεία "Γ. ΠΑΤΕΡΙΑΝΑΚΗΣ ΑΑΟΒΒΕΕ" που εδρεύει στις Μελέσσες ιδρύθηκε το 1997 και διαθέτει 160 στρέμματα ιδιόκτητους βιολογικούς αμπελώνες τα οποία καλλιεργεί και χρησιμοποιεί για την παραγωγή των οίνων της. Η εταιρεία οινοποιεί, εμφιαλώνει και εμπορεύεται τους οίνους βιολογικής καλλιέργειας και εξάγει στην Αγγλία και στη Γερμανία.

Οι επισκέψιμοι βιολογικοί αμπελώνες και οι σύγχρονες εγκαταστάσεις της εταιρείας βρίσκονται σε υψόμετρο 600 μέτρων στην περιοχή του χωριού Μελέσσες, μια ευαίσθητη βιολογικά περιοχή ανωτέρας ποιότητας Ο.Π.Α.Π. V.Q.P.R.D. η οποία πληροί όλους τους κανόνες της βιολογικής και βιοδυναμικής γεωργίας, παρέχοντας εγγύηση για τα προϊόντα που παράγει το Κτήμα Πατεριανάκη.

Οι ποικιλίες των σταφυλιών διαλέχθηκαν με προσοχή ώστε να είναι απόλυτα προσαρμοσμένες στις τοπικές εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες. Η χρησιμοποίηση βιολογικών μεθόδων επέτρεψε την δημιουργία κρασιών και αποσταγμάτων με πολύ μικρή περιεκτικότητα (0,2%-0,6%) σε μεθανόλη και άλλες βαριές αλκοόλες.

Κρασιά και ποικιλίες

Στο Κτήμα η εταιρεία
ΠΑΤΕΡΙΑΝΑΚΗ ΜΕΛΙΣΣΙΝΟΣ
ΟΙΝΟΣ εμφιαλώνει

Λευκά Κρασιά
ΜΕΛΙΣΣΙΝΟΣ
από ποικιλίες
ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ
SAUVIGNON BLANC

Ερυθρά Κρασιά
ΚΤΗΜΑ ΠΑΤΕΡΙΑΝΑΚΗ
ΟΠΑΠ
ΜΕΛΙΣΣΙΝΟΣ ΡΟΖΕ
ΜΕΛΙΣΣΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ
ΜΕΛΙΣΣΟΚΗΠΟΣ
από ποικιλίες
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ
SYRAH



Γ. Πατεριανάκης ΑΑΟΒΒΕΕ
Μελέσσες, 71001 Ηράκλειο
τ. 2810 226 674
φ. 2810 226 673
email: paterianakis@her.forthnet.gr
www.paterianakis.gr
Επισκεψιμότητα: με ραντεβού



Η συνεταιριστική οργάνωση "ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΡΧΑΝΩΝ" που εδρεύει στις Αρχάνες ιδρύθηκε το 1930 και συμμετέχει στην Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηρακλείου.

Οι Αρχάνες είναι ένας από τους σημαντικότερους οινοπαραγωγικούς οικισμούς της Κρήτης. Βρίσκεται στην κοιλάδα ανατολικά του όρους Γιούχτα, η οποία παράγει εξαιρετικές ποικιλίες κρασοστάφυλων, και το ονομαστό Αρχανιώτικο ροζακί. Η προέλευση του ονόματος είναι αρχαιότατη, και διασώζεται αναλόγως. Στην περιοχή που κατοικείται από την Υστερη Νεολιθική εποχή βρίσκονται παντού διάσπαρτα στοιχεία που επιβεβαιώνουν την μεγάλη οινική παράδοση της. Σημαντικότερο

μνημείο τεκμηρίωσης αυτής της παράδοσης είναι το μινωικό Σταφυλοπαιστήριο που σώθηκε στο Βαθύπετρο. Διαχρονικά οι Αρχάνες στηριζόμενες στην καλλιέργεια του αμπελιού κατέχουν πάντα μια σημαντική θέση στον πολιτισμό της ευρύτερης περιοχής. Ακόμα και μετά τη Ρωμαϊκή, κατά τη Βυζαντινή Βενετσιάνικη και Τουρκική περίοδο οι Αρχάνες συνεχίζουν να είναι όπως και σήμερα ένα σημαντικό τοπικό οινοπαραγωγικό κέντρο.

Κρασιά και ποικιλίες

Τα μέλη του Αγροτικού Συνεταιρισμού των Αρχανών καλλιεργούν και οινοποιούν όλες τις τοπικές αλλά και επιλεγμένες ξένες ποικιλίες και παράγουν:

Λευκά Κρασιά από ποικιλίες
ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ
CHARDONNAY
SAUVIGNON BLANC
ΒΙΛΑΝΑ
ΜΟΣΧΑΤΟ
ΒΙΔΙΑΝΟ
ΠΛΥΤΟ
ΔΑΦΝΙ
ΜΑΛΒΑΖΙΑ
ΑΘΗΡΙ
ΡΟΖΑΚΙ

Ερυθρά Κρασιά από ποικιλίες
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ
SYRAH
CAB. SAUVIGNON
MERLOT
CARIGNAN
ΛΙΑΤΙΚΟ
GRENACHE ROUGE
MOURVERDRE
ΛΑΔΙΚΙΝΟ
ΚΟΤΣΙΦΟΛΙΑΤΙΚΟ



Α.Σ. Αρχανών
Αρχάνες Ηρακλείου
τ. 2810 753 208
φ. 2810 751 474
email: synarh@otenet.gr
Επισκεψιμότητα: Δευτ.-Παρ. 09:00-15:00





Winery
Ioannis Stilianou

Δ Ρ Ο Μ Ο Ι Κ Ρ Α Σ Ι Ο Υ Ν . Η Ρ Α Κ Λ Ε Ι Ο Υ 61

Η επιχείρηση "ΣΤΥΛΙΑΝΟΥ ΙΩΑΝΝΗΣ" με διακριτικό τίτλο WINERY IOANNIS STILIANOU που εδρεύει στους Κουνάβους. Ιδρύθηκε το έτος 2004 και πρόκειται για οίνοποιείο - εμφιαλωτήριο σύγχρονης τεχνολογίας για την παραγωγή κρασιού από ιδιόκτητους βιολογικούς αμπελώνες.

Η ευρύτερη περιοχή των Κουνάβων - Πεζών είναι φημισμένη για τα κρασιά της από παλιά και στο ξεκλήσι του Αγίου Νικολάου μπορεί κανείς να επισκευτεί τα Ενετικά πατητήρια. Στη θέση Ξερίζωμα σε υψόμετρο 300-360 μέτρων αναπτύσσεται ο Αμπελώνας Στυλιανού που

καταλαμβάνει 30 ιδιόκτητα στρέμματα μέσα στην Ζώνη ΟΠΑΠ Πεζά και είναι πλέον όλα πιστοποιημένα για Βιολογική Καλλιέργεια από την ΒιοΕλλάς. Στο επισκέψιμο μικρό ιδιόκτητο οίνοποιείο Στυλιανού γίνεται ξενάγηση και γευσίγνωσία μετά από ραντεβού οποιαδήποτε χρονική περίοδο.

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
ΘΕΩΝ ΔΩΡΑ
από ποικιλίες
ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ
ΒΙΛΑΝΑ

Ερυθρά Κρασιά
ΘΕΩΝ ΔΩΡΑ ΡΟΖΕ
ΘΕΩΝ ΔΩΡΑ ΕΡΥΘΡΟ
ΘΕΩΝ ΓΗ
από ποικιλίες
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ



Στυλιανού Γιάννης
Κουνάβοι, 70100 Ηράκλειο
τ. 2810 314 155, 6936 430 368
email: stilianu@hol.gr
www.canava-stilianou.gr

Επισκεψιμότητα: Παρ. & Σαβ. 10:00-14:00, Κυρ.-Πεμ. με ραντεβού



Η εταιρεία " ΜΗΝΑΣ ΤΑΜΙΩΛΑΚΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. - ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ" που εδρεύει στο Χουδέτσι Πεδιάδος, ιδρύθηκε το 1999. Διαθέτει επιστημονικό και τεχνικό προσωπικό υψηλού επιπέδου, τεχνογνωσία και σύγχρονη υλικοτεχνική υποδομή.

Παράγει οίνους ποιότητας από σταφύλια βιολογικής γεωργίας τα οποία καλλιεργούνται στους ιδιόκτητους αμπελώνες της. Στα λίγα χρόνια παρουσίας της διακινεί τα προϊόντα της στην Ελλάδα και στο εξωτερικό. Βασικός στόχος της είναι η παραγωγή κρασιών ποιότητας στα οποία θα αναδεικνύεται η ιδιαιτερότητα των τοπικών ποικιλιών.

Η περιοχή ανήκει στην Ζώνη Ο.Π.Α.Π. και διαθέτει ένα οικοσύστημα ιδανικό για την παραγωγή εκλεκτής ποιότητας σταφυλιών. Τοπικές και μερικές ξένες ποικιλίες συμπληρώνουν την πολυποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα του Κτήματος Ταμιωλάκη και δημιουργούν ιδιαίτερα ενδιαφέρουσες προοπτικές για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας.

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
ΛΕΥΚΟΣ ΤΑΜΙΩΛΑΚΗ
ΒΙΔΙΑΝΟ - ΠΛΥΤΟ
ΤΑΜΙΩΛΑΚΗ
από ποικιλίες
ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ
ΒΙΛΑΝΑ
ΔΑΦΝΙ
ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ
ΒΙΔΙΑΝΟ
ΠΛΥΤΟ

Ερυθρά Κρασιά
ΡΟΖΕ ΤΑΜΙΩΛΑΚΗ
ΕΡΥΘΡΟΣ ΤΑΜΙΩΛΑΚΗ
SYRAH - ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΤΑΜΙΩΛΑΚΗ
ΕΚΤΗ ΕΚΔΟΣΗ ΤΑΜΙΩΛΑΚΗ
από ποικιλίες
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ
SYRAH
CAB. SAUVIGNON
MERLOT



Μ. Ταμιωλάκης & ΣΙΑ ΟΕ
Χουδέτσι Πεδιάδος, 70100 Ηράκλειο
τ. 2810 283 187, 2810 742 083
φ. 2810 283 187
email: tamwines@otenet.gr
Επισκεψιμότητα: με ραντεβού





Τζωρακοελευθέρας

Η επιχείρηση "ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΤΖΩΡΑΚΟΕΛΕΥΘΕΡΑ-ΚΗΣ" εδρεύει στις Δαφνές, το παραδοσιακό κρασοχώρι του Μαλεβιζίου γνωστό και για την ετήσια Γιορτή Κρασιού που διοργανώνεται από τους τοπικούς φορείς.

Η επιχείρηση δραστηριοποιείται από το έτος 2001 με αντικείμενο την παραγωγή οίνων από αμπέλια βιολογικής καλλιέργειας σε ιδανικές εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες. Καλλιεργεί 53 στρέμματα ιδιόκτητων αμπελώνων και 15 ενοικιαζόμενων.

Παράγει ανά έτος περίπου 20 τόνους κρασί και διαθέτει οκτώ διαφορετικές ετικέτες στην αγορά με την επωνυμία της.

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
VICTORIA
3 CLASSIC
CVRS
CHARDONNAY
SAUVIGNON BLANC
από ποικιλίες
CHARDONNAY SAUVIGNON
BLANC
ΜΟΣΧΑΤΟ
VIOGNIER
RIESLING
SEMILLON

Ερυθρά Κρασιά
NATIONALITE
ARMERIA DI CANDIA
MERLOT - CAB.
SAUVIGNON
ARMERIA DOLCE
3 CLASSIC
από ποικιλίες
SYRAH
CAB. SAUVIGNON
MERLOT
ΛΙΑΤΙΚΟ



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΔΑΦΝΩΝ
Δαφνές, 70011 Ηράκλειο
τ. 2810 791 396, 2810 361 582
φ. 2810 791 396
email: tzolis@panafonet.gr
Επισκεψιμότητα: με ραντεβού





Η εταιρεία Ν. ΤΙΤΑΚΗΣ ΑΞΤΕΕ, είναι μια οικογενειακή οινοποιεία που δραστηριοποιείται στον χώρο της παραγωγής και διάθεσης οίνου εδώ και τρεις γενιές. το 1996 μεταφέρθηκε από την Καλλονή στους Κουνάβους, μέσα στην καρδιά της ζώνης των οίνων ΟΠΑΠ Πεζά.

Σης σύγχρονες και διαρκώς εξελισσόμενες εγκαταστάσεις της ΤΙΤΑΚΗΣ Α.Ε γίνεται η παραλαβή της πρώτης ύλης, η επεξεργασία, η αποθήκευση, η εμφιάλωση και η διανομή των προϊόντων μας, με ένα αξιόλογο δίκτυο διανομής τόσο στην Κρήτη, όσο και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Επιπλέον, προβλέπονται οι υποδομές για την δημιουργία επισκέψιμου χώρου. Την τελευταία 10 ετία η ΤΙΤΑΚΗΣ Α.Ε διακρίνεται στην εμφιάλωση των προϊόντων της σε ασκό, που είναι χαρακτηριστικά τόσο για την υψηλή ποιότητα τους, όσο και για την μοντέρνα

συσκευασία τους.

Τα τελευταία χρονιά έχει ξεκινήσει την εμφιάλωση των οίνων της σε γυάλινη φιάλη και σε φιάλη pet 1,5 lt. εξυπηρετώντας έτσι τόσο τις ανάγκες της αγοράς, με πρωταρχικό στόχο την περαιτέρω βελτίωση και αναβάθμιση της ποιότητας τους. Από τις αρχές του 2007, έχει πιστοποιηθεί και εφαρμόζει το σύστημα ποιότητας iso 22000:2005. Η Ν.ΤΙΤΑΚΗΣ ΑΞΤΕΕ, τα τελευταία χρόνια βρίσκεται σε μια διαδικασία συνεχούς εκσυγχρονισμού και ανάπτυξης, με οδηγό την εμπειρία του Νικολάου Τίτακη.



Τίτακης Νικόλαος
Κουνάβοι, 70100 Ηράκλειο
τ. 2810 743 630
φ. 2810 743 630
email: info@titakis.gr
www.titakis.gr
Επισκεψιμότητα: με ραντεβού

Κρασιά και ποικιλίες

Η εταιρεία Ν.ΤΙΤΑΚΗΣ βασίζεται στην μεγάλη οικογενειακή παράδοση και συνεχίζει την τοπική παράδοση οινοποίησης από τις βασικές ποικιλίες ΒΙΛΑΝΑ και τα ερυθρά ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ - ΜΑΝΘΗΛΑΡΙΑ

Λευκά Κρασιά
ΚΡΗΤΙΚΟ ΚΡΑΣΙ ΤΙΤΑΚΗ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΤΙΤΑΚΗ
ΟΙΝΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΤΙΤΑΚΗ

Ροζέ Κρασιά
ΟΙΝΟΣ ΡΟΖΕ ΤΙΤΑΚΗ
ΟΙΝΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΡΟΖΕ ΤΙΤΑΚΗ

Ερυθρά Κρασιά
ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΤΙΤΑΚΗ
ΟΙΝΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΤΙΤΑΚΗ
ΟΙΝΟΣ ΞΗΡΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΤΙΤΑΚΗ



Η συνεταιριστική οργάνωση "ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ" που εδρεύει στο Ηράκλειο ιδρύθηκε το 1927.

Οι πρώτες δραστηριότητές της αφορούσαν στη συγκέντρωση των παραγομένων στην περιοχή κύριων προϊόντων που ήταν η σταφίδα και το ελαιόλαδο και στην παροχή υπηρεσιών. Εφαρμόζεται σύστημα διασφάλισης ποιότητας κατά EN ISO 9001:2000 στις παραγωγικές δραστηριότητες (κρασί, λάδι, ξύδι) και HACCP ΕΛΟΤ 1416:2000 και BRC. Με το νέο της οινοποιείο στην περιοχή της Αυγενικής η ΕΝΩΣΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ μας υπενθυμίζει ότι

υπάρχουν κοινωνικοί σκοποί και πολιτικές που μπορούν να ανεβάσουν ποιοτικά το επίπεδο των αγροτών μας. Το πρότυπο αυτό οινοποιείο με την συμβολή του ζωγράφου Μανώλη Αποστολάκη από απλός χώρος δουλειάς γίνεται εκθεσιακός χώρος όπου παντρεύεται η ομορφιά της παράδοσης του τόπου μας στην σύγχρονη τεχνολογία και την καλλιτεχνική δημιουργία.

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
ΚΡΗΣΣΑ ΓΗ - ΒΙΛΑΝΑ
ΚΡΗΣΣΑ ΓΗ - SYRAH
DOMENICO
MALVICINO
ΕΡΩΦΙΛΗ
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
ΚΡΗΤΙΚΟ ΚΟΝΑΚΙ
ΕΚΛΕΚΤΗ - ΡΕΤΣΙΝΑ
ΝΙΟΒΗ - ΡΕΤΣΙΝΑ
από ποικιλίες
ΒΙΛΑΝΑ
SYRAH

Ερυθρά Κρασιά
VINISSIMO
ΔΑΦΝΕΣ
DOMENICO
MALVICINO
ΕΡΩΦΙΛΗ
ΚΡΗΤΙΚΟ ΚΟΝΑΚΙ
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
από ποικιλίες
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
SYRAH
ΛΙΑΤΙΚΟ



ΕΑΣ Ηρακλείου
Αυγενική, 70011 Ηράκλειο
τ. 2810 791 250, 2810 378 000
φ. 2810 791 760
email: info@agrunion.gr
www.agrunion.gr
Επισκεψιμότητα: με ραντεβού





Η επιχείρηση Ιδαία οινοποιητική ιδρύθηκε το 1998 και διαθέτει 25 στρέμματα ιδιόκτητων επισκέψιμων αμπελώνων.

Η εταιρεία εδρεύει στο Βενεράτο, όπου βρίσκεται και το Μοναστήρι της Παλιανής, μια περιοχή που από παλιά είναι γνωστή για τα κρασιά της, δεδομένου ότι ήδη από την ενετική περίοδο γίνεται ένα από τα οινοπαραγωγικά κέντρα της Κρήτης, παράγοντας γνωστούς ποιοτικούς οίνους που εξάγονταν από το λιμάνι του Ηρακλείου.

Ακόμα και σήμερα ο τοπικός αμπελώνας που αναπτύσσεται στο λοφώδες ανάγλυφο με τις πανέμορφες κοιλάδες προσφέρει εξαιρετικές οινοποιήσιμες ποικιλίες από τις οποίες η ΙΔΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ παράγει τα εμφιαλωμένα κρασιά της.

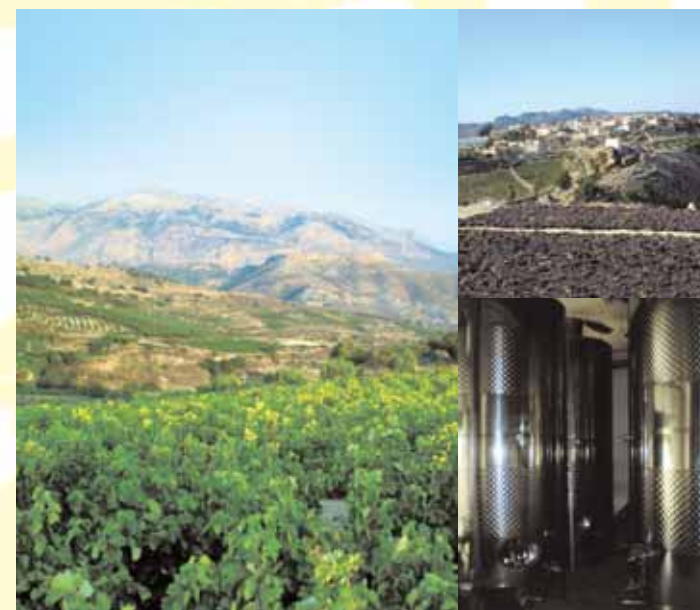
Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
ΙΔΑΙΑ ΓΗ ΒΙΛΑΝΑ
από ποικιλίες
ΒΙΛΑΝΑ

Ερυθρά Κρασιά
ΙΔΑΙΑ ΓΗ ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ -
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ

CAB. SAUVIGNON ΙΔΑΙΑ
ΛΙΑΤΙΚΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΦΥΣΙΚΟΣ ΓΛΥΚΟΣ
ΙΔΑΙΑ ΓΗ GRENACHE
ROUGE

από ποικιλίες
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ
CAB. SAUVIGNON
GRENACHE ROUGE



Ιδαία Οινοποιητική
Βενεράτο, 70011 Ηράκλειο
τ. 210 244 0396
φ. 210 244 0396
email: idaia.wine@gmail.com
Επισκεψιμότητα: με ραντεβού



Η ΠΑΛΙΑΝΗΣ ΓΗ εδρεύει στην Αυγενική και παίρνει το όνομα της από το ομώνυμο κοντινό μοναστήρι ένα από τα παλαιότερα της Κρήτης.

Στο λοφώδες ανάγλυφο της περιοχής του χωριού αναπτύσσονται οι αμπελώνες του Κτήματος της ΠΑΛΙΑΝΗΣ ΓΗ, στο οποίο θα παράγονται αποκλειστικά και μόνο κρασιά από Βιολογική Καλλιέργεια. Σε συνάρτηση με τις σύγχρονες εγκαταστάσεις, τον μηχανολογικό εξοπλισμό (σύστημα διασφάλισης ποιότητας HACCP και ISO) και το εξειδικευμένο προσωπικό, εγγυάται την άριστη ποιότητα των κρασιών της.

Τα σταφύλια προέρχονται από ιδιόκτητους και από επιλεγμένους αμπελώνες, ιδιωτών της ευρύτερης περιοχής, οι οποίοι ελέγχονται από το επιστημονικό προσωπικό της εταιρείας.



Παλιανής Γη ΑΕ
 Αυγενική, 70011 Ηράκλειο
 τ. 2810 791 801, 2810 361 580
 f. 2810 361 582
 email: sales@palianis-gi.gr
 Επισκεψιμότητα: με ραντεβού

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
 ΒΙΔΙΑΝΟ
 HARDONNAY
 ΜΑΛΒΑΖΙΑ
 SAUVIGNON BLANC -
 ΒΙΛΑΝΑ
 ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ
 VENUS EROS
 από ποικιλίες
 ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ
 HARDONNAY
 SAUVIGNON BLANC
 ΒΙΛΑΝΑ
 ΒΙΔΙΑΝΟ
 ΜΑΛΒΑΖΙΑ

Ερυθρά Κρασιά
 MERLOT
 CAB. SAUVIGNON
 SYRAH
 ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ - SYRAH
 VENUS EROS
 VENUS EROS ROSE
 από ποικιλίες
 ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
 ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ
 SYRAH
 CAB. SAUVIGNON
 MERLOT



Η εταιρεία ιδρύθηκε το 2006 από τους αδερφούς ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗ, Κώστα και Μανώλη Γεωπόνους στο επάγγελμα και τρίτης γενιάς αμπελουργών. Η οικογένεια Στραταριδάκη ασχολείται με την αμπελοκαλλιέργεια από το 1870 με αγάπη και μεράκι.

Το επισκέψιμο οινοποιείο και οι αμπελώνες της εταιρείας βρίσκονται στους πρόποδες των Αστερουσίων Ορέων και εκτείνονται σε μια έκταση 130 στρεμμάτων στα οποία καλλιεργούνται ντόπιες και ξένες ποικιλίες.

Η εταιρεία είναι σχετικά νέα στον τομέα της οινοποίησης αλλά βασίζεται στην αγάπη και το μεράκι των ιδιοκτητών παντρεύοντας την οικογενειακή και τοπική παράδοση με την πλέον εξελιγμένη τεχνολογία του οινικού τομέα.

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
ΒΙΛΑΝΑ - ΜΟΣΧΑΤΟ
από ποικιλίες
ΒΙΛΑΝΑ
ΜΟΣΧΑΤΟ
ΒΙΔΙΑΝΟ

Ερυθρά Κρασιά
ΣΤΡΑΤΑΡΙΔΑΚΗΣ
ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟ
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
από ποικιλίες
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ
ΣΥΡΑΗ
CAB. SAUVIGNON
ΚΟΤΣΙΦΟΛΙΑΤΙΚΟ



Αφοι Στραταριδάκη Ο.Ε.
Αγ. Απόστολοι Καστελλανών
τ. 28910 71275
φ. 28910 71 275
Επισκεψιμότητα: με ραντεβού



Περιμετρικά της κορυφής του λόφου "Ορθή Πέτρα" και σε υψόμετρο 500 μέτρων βόρεια της Αρχαίας Γόρτυνας, με πανοραμική θέα στον κάμπο της Μεσαράς και τον Ψηλορείτη από τον οποίο δέχεται το δροσερό βοριαδάκι - ακόμα και τις ζεστές ημέρες του Καλοκαιριού - βρίσκεται ο πιστοποιημένος από τη ΔΗΩ βιολογικός αμπελώνας της Οικογένειας Ζαχαριουδάκη.

Στην περιοχή του κοντινού χωριού Πλουτή, αναπτύσσεται ακόμα και σήμερα ένας παραδοσιακός αμπελώνας, με ρίζες από την αρχαιότητα, αν κρίνουμε από τα λαξευτά σε βράχο αλλά και τα ίχνη κτιστών αρχαίων πατηπιρών που ανακαλύφθηκαν πρόσφατα δυτικά του χωριού - στη ρίζα του λόφου - όπου βρίσκεται το υπόσκαφο αρχαίο Λατομείο της Γόρτυνας, ο φημισμένος Λαβύρινθος.

Στην περιοχή αυτή με τη μεγάλη παράδοση στην αμπελουργία, ο δημοσιογράφος Στέλιος Ζαχαριουδάκης, εγκαθιστά με ένα ξεχωριστό τρόπο, στην κορυφή και τις απόκρημνες πλαγιές του λόφου "Ορθή Πέτρα" έναν ιδιόκτητο αμπελώνα 200 στρεμμάτων. Στο ξεχωριστό αυτό αμπελοτόπι, που δημιουργούν τα μικρά πεζούλια γύρω από το λόφο, καλλιεργούνται επιλεγμένες τοπικές και ξένες ποικιλίες. Από τη συνεύρεση των ποικιλιών αυτών, που καλλιεργούνται βιολογικά, σε συνδυασμό με το πετρώδες του εδάφους, το υψόμετρο των 500 μέτρων που εκθέτει τον αμπελώνα στα ψυχρά ρεύματα του χειμώνα και το καλοκαίρι

στο δροσερό βόρειο άνεμο του Ψηλορείτη αλλά και τη δροσερή δυτική αύρα από τη θαλάσσια περιοχή του κόλπου της Μεσαράς, δημιουργούνται όλες αυτές οι συνθήκες, για την παραγωγή μιας εξαιρετικής ποιότητας κρασιού. Η οινοποίηση γίνεται στο υπεράσύγχρονο οινοποιείο που βρίσκεται εντός του αμπελώνα, με μεθόδους και προδιαγραφές που εξασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα εμφιάλωσης του τελικού παραγόμενου προϊόντος.

Η κατασκευή του οινοποιείου, 2000 τ.μ., ξεκίνησε το Μάρτιο του 2006 και θα είναι έτοιμο για τους επισκέπτες τον Απρίλιο του 2008.

Από την αίθουσα γευστηγνώσας του οινοποιείου ο επισκέπτης απολαμβάνει τη μοναδική πανοραμική θέα προς τον κάμπο και τον κόλπο της Μεσαράς, τα Αστερούσια Όρη και τον Ψηλορείτη. Ακόμα ο επισκέπτης, μπορεί να περπατήσει και να ξεναγηθεί στον αμπελώνα προκειμένου να δει από κοντά τις μοναδικές εικόνες που δημιουργεί ο τρόπος φύτευσης του και να θαυμάσει την εναλλαγή του τοπίου περπατώντας γύρω από το λόφο "Ορθή Πέτρα".

Κρασιά και ποικιλίες

Οι καλλιεργούμενες
ποικιλίες είναι:

Λευκές
SAUVIGNON BLANC
BILANA
BIDIANO
MALVASIA

Κόκκινες
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
SYRAH
CAB. SAUVIGNON
MERLOT



Κτήμα Ζαχαριουδάκη

Πλουτή Μοιρών

τ. 28920 24 733

φ. 28920 24 145

email: ktima-zahar@mir.forthnet.gr

Επισκεψιμότητα: Δευτ.-Κυρ. 10:00-20:00





Το 1962 Ιδρύεται η εταιρεία "Υιοί Γεωργίου Μιχαλάκη", από την οποία έχουν προέλθει οι σημερινές αμπελουργικές και οινοποιητικές δραστηριότητες της εταιρίας "Αμπελώνες Μιχαλάκη Α.Ε." η οποία ιδρύθηκε το 2000 και ασχολείται με την αμπελοκαλλιέργεια στο 430 στρεμμάτων "Κτήμα Μιχαλάκη" και με την διαχείριση του νέου οινοποιείου μέσα στο κτήμα.

Στις πλαγιές της κοιλάδας που αναπτύσσεται νότια από το Βαθύπετρο όπου βρίσκεται το μινωικό πατητήρι, στα 550 μέτρα υψόμετρο, απλώνεται μια ενιαία ημιορεινή έκταση 430 στρεμμάτων, που ήταν αμπελοτόπι της Ιεράς Μονής Αγίου Γεωργίου του Επανωσήφη. Εδώ οι παλιές ντόπιες ποικιλίες συνδυάζονται με τις διεθνείς και προκαλούν τη δημιουργικότητα και την εξέλιξη των κρασιών του κτήματος Μιχαλάκη. Όμως το μυστικό τους βρίσκεται πραγματικά, στα ευλογημένα χώματα, στο καταπληκτικό μικροκλίμα της περιοχής μας με τους βόρειους ανέμους του

Αιγαίου πελάγους και ίσως το πιο σημαντικό, στο όραμα των ανθρώπων που συμμετέχουν. Από τις κρητικές μας ρίζες κληρονομήσαμε την αγάπη, το μεράκι και το πάθος για το κρασί και αυτά με τη σειρά τους, μας οδήγησαν στο να διεκρινύουμε τις γνώσεις μας, να ανοίξουμε τους ορίζοντές μας, αναπτύσσοντας ολοένα και περισσότερο την τεχνική μας. Η καλύτερη επιβράβευση για όλη αυτή την προσπάθεια είναι η αγάπη του κοινού από διάφορες χώρες του κόσμου, που μας δημιουργεί την ευθύνη για την διάθεση ολοένα και πιο αξιόλογων κρασιών.



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΜΙΧΑΛΑΚΗ ΑΕ
Μεταξοχώρι, 71408 Ηράκλειο
t. 0030 2810 741 222
f. 0030 2810 381 303
email: info@michalakakis.gr
www.michalakakis.gr

Επισκεψιμότητα: Δευτ.-Παρ. 09:00-16:00, Σαβ. & Κυρ. με ραντεβού

Κρασιά και ποικιλίες

Λευκά Κρασιά
GOLD CUVÉE
CHARDONNAY
ΕΥΑΝΘΗΣ
ΒΗΛΑΝΑ
ΜΕΡΑΣΤΡΙ
SILK PASSION
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
από ποικιλίες
CHARDONNAY
ΔΑΦΝΙ
ΜΑΛΒΑΖΙΑ
ΠΛΥΤΟ
SAUVIGNON BLANC
ΜΟΣΧΑΤΟ ΣΠΙΝΑΣ
ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ
ΒΙΔΙΑΝΟ
ΒΗΛΑΝΑ

Ερυθρά Κρασιά
GOLD CUVÉE
CABERNET SAUVIGNON
MERLOT
ΑΤΑΡΑΧΟΣ RED
ΑΤΑΡΑΧΟΣ ROSE
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΜΕΡΑΣΤΡΙ
VELVET PASSION
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ
από ποικιλίες
CABERNET SAUVIGNON
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ
ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ
MERLOT
SYRAH



ΕΚΔΟΣΗ 2007

© Αναπτυξιακή Ηρακλείου ΑΑΕ ΟΤΑ

Υπεύθυνος έκδοσης: Αναπτυξιακή Ηρακλείου ΑΑΕ ΟΤΑ

Σχεδιασμός - Κείμενα : Γιώργης Ν. Πετράκης

Φωτογραφίες: Γιώργης Ν. Πετράκης, Γιάννης Φάις, Κατερίνα Βασιλείου

Επιμέλεια έκδοσης - Layout: εκδόσεις ΣΕΛΕΝΑ

Εκτύπωση: ΤΥΠΟΚΡΕΤΑ Α.Ε.



Αναπτυξιακή Ηρακλείου ΑΑΕ ΟΤΑ
Εταίρος προγράμματος Praxis / Interreg III C
Αρχάνες Ηρακλείου, 70100
0030 2810 753300, www.anher.gr



Το έργο "PRAXIS: Making Rural Entrepreneurship Work" (κωδ. 3W0076I)
της Κ.Π Interreg III C West συγχρηματοδοτείται κατά 75% από το ΕΤΠΑ
και κατά 25% από εθνικούς πόρους του Υπουργείου Οικονομικών

