



ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΕΠΑΝΕΚΚΙΝΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΩΣΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Δίνοντας έμφαση στις γηγενείς ποικιλίες, την ανάδειξη του τόπου και με στόχευση στην ποιότητα, η Ένωση Ηρακλείου επανέρχεται μετά από χρόνια απουσίας, για να γίνει, σύμφωνα με τον πρόεδρό της Σταύρο Γαβαλά, το next big thing στο Κρητικό κρασί

ΚΕΙΜΕΝΟ **Κωνσταντίνα Ποιυχορνίδου**

Με ένα από τα πιο σύγχρονα οινοποιεία στην Ελλάδα, με αίθουσες γευσιγνωσίας, προβολών, κελάρια και χημείο, η Ένωση Ηρακλείου κατάφερε μέσα σε ένα χρόνο να ανανεωθεί πλήρως κάνοντας μια δυναμική επανεκκίνηση. Στο πλαίσιο αυτό η Ένωση σύναψε συμφωνίες με πολλούς παραγωγούς της ευρύτερης περιοχής, που καλλιεργούν γηγενείς ποικιλίες όπως Βιδιανό, Θρασαθήρι, Λιάτικο, Βηλάνια, Μαλβάζια, Κοτσιφάλι, Μαντηλάρι αλλά και Μοσχάτο Σπίνας σε αργιλοασβεστώδη εδάφη και 300-450 μ. υψόμετρο, με τις αποδόσεις για τις premium ετικέτες να διατηρούνται σε χαμηλά επίπεδα, 700-800 κιλά/στρέμμα. Σύμφωνα με τον πρόεδρο της Οργάνωσης, Σταύρο Γαβαλά, κατά τη διάρκεια της σοδειάς 2020, ιδιαίτερη προσοχή δόθηκε στα σταφύλια που προορίζονταν για premium ετικέτες, έτσι ο τρύγος πραγματοποιήθηκε χειρωνακτικά τις πρωινές και απογευματινές ώρες. Ανάλογη προσοχή δόθηκε και στις οινοποιήσεις που ήταν α-

πόλυτα ελεγχόμενες σε όλα τα στάδια. Σε ό,τι αφορά το λευκό σταφύλι περνούσε στο πνευματικό πιεστήριο στους 12°C έπειτα από πτώση της θερμοκρασίας του σταφυλοπολτού σε εναλλάκτη θερμότητας και ακολουθούσε προζυμωτική κρυσεκχύλιση 5 ωρών για μεγαλύτερη απόδοση πρωτογενών αρωμάτων. Μετά τη στατική απολάσωση, ο καθαρός μούστος μεταφερόταν σε δεξαμενές ζύμωσης όπου διατηρούνταν στους 14-16°C σύμφωνα την αρωματική παλέτα που αναμενόταν. Ακολούθησαν τρεις μήνες batonnage με λεπτές λάσπες που θα δώσουν όγκο και σώμα στο κρασί. Τα ροζέ κρασιά ακολούθησαν διαφορετική οινοποιητική διαδρομή, ξεκινώντας με τη μέθοδο της αφαιμάξης. Η οινοποίηση λοιπόν ξεκινούσε με πτώση της θερμοκρασίας του σταφυλιού στους 12°C και παραμονή σε οινοποιήτες με τα στέμφυλα, για περίπου 8-15 ώρες, χρόνος που καθοριζόταν ανάλογα με την ποικιλία. Στη συνέχεια, ο μούστος αφού έπαιρνε το επιθυμητό χρώμα, διαχωρι-

Στόχος το μηδενικό ενεργειακό αποτύπωμα

Εκμετάλλευση της ηλιακής ενέργειας, συλλογή του βρόχινου νερού σε δεξαμενές, κομποστοποίηση όθλων των υπολειμμάτων της οινοποίησης και μετατροπή τους σε λίπασμα με δωρεάν διανομή στους παραγωγούς αποτελούν μερικές από τις κινήσεις της Ένωσης Ηρακλείου στην προσπάθειά της να γίνει το πρώτο οινοποιείο στην Ελλάδα με μηδενικό ενεργειακό αποτύπωμα. Αρωγό θα αποτελέσει το Μεσογειακό Πανεπιστήμιο που με το κατάλληλο επιστημονικό προσωπικό, θα δώσει τα «φώτα» του στην οργάνωση.



Σχεδιάζεται η μετατροπή του οινοποιείου σε έναν «πολυχώρο» όπου θα πραγματοποιούνται **οινικά συνέδρια** από όλο τον κόσμο, **φεστιβάλ** και **οινικές εκδηλώσεις**.



ζόταν από τα στέμφυλα (αφαίμαξη) και η ζύμωση πραγματοποιούνταν όπως ακριβώς και στα λευκά. Όσον αφορά τα ερυθρά, ο κ. Γαβαλάς αναφέρθηκε κυρίως στο Λιάτικο, ως σταφύλι προορισμένο για premium ετικέτα, που παρέμεινε περίπου μια βδομάδα σε οινοποιητή στους 10°C. Ακολούθησε παραδοσιακή μέθοδος ερυθρής οινοποίησης ενώ πριν μεταφερθεί σε δρύινα βαρέλια και ωριμάσει εκεί για 4 μήνες, πραγματοποιήθηκαν batonnage σε λεπτές λάσπες στη δεξαμενή. Επιστέγασμα της όλης προσπάθειας αποτέλεσε η βράβευση κάποιων ετικετών στο διεθνή διαγωνισμό της Γερμανίας PAR, όπου η Ένωση κατέκτησε τέσσερα χρυσά και τέσσερα αργυρά μετάλλια. Ας σημειωθεί ότι ο κ. Γαβαλάς προκαλεί το οινόφιλο κοινό να δοκιμάσει τις premium ετικέτες Domeniko Βιδιανό, το Domeniko Θραψαθήρι, το Domeniko Λιάτικο, τον Κρητικό Τοπικό αλλά και την Ερωφίλη ροζέ. 🍇