

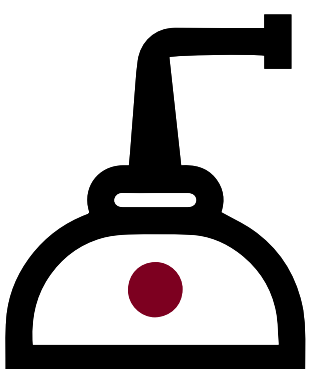
# Wine Trails

## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ



### «Think global, act local», η πρόκληση

Σε έναν κόσμο όπου κυριαρχεί το μότο «think global, act local» και όπου οι απανταχού ταξιδευτές προσπαθούν να γνωρίσουν τους τόπους που επισκέπτονται μέσα από τις γεύσεις τους, είναι καιρός τα ελληνικά αποστάγματα να κατοχυρώσουν τη θέση τους στον παγκόσμιο χάρτη. Με πρωτεργάτη το ούζο που κινεί τις ελληνικές εξαγωγές από τον προηγούμενο αιώνα, σήμερα, το τσίπουρο και η τσικουδιά είναι τα αποστάγματα που διευρύνουν συνεχώς τις θέσεις τους στις αγορές. Ταλαντούχοι δημιουργοί, αξιοποιούν με τον καλύτερο τρόπο πρώτη ύλη, παραδοσιακές συνταγές και νέες τεχνολογίες, διευρύνοντας την αναγνώριση του brand που ακούει στο όνομα «ελληνική γαστρονομία».





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

# Υγρό χρυσό κάνει το απόσταγμα η παλαιώση στο κατάλληλο βαρέλι

Χάνεται στο βάθος του ιστορικού χρόνου η εγχώρια παράδοση της απόσταξης

ΤΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗ ΤΖΕΛΕΠΗ

“

### Ποτά

Φρούτα, καρποί, βότανα και σπόροι αποτέλεσαν τη βάση για την παραγωγή ποτών όπως, το ούζο, το τσίπουρο, η τεντούρα, η μαστίχα, το κουμ-κουάτ κ.ά.

“

Προστασία Η φήμη των εγχώριων ποτών και αποσταγμάτων προστατεύεται με την καταχώρηση στις Προστατευόμενες Γεωγραφικές Ενδείξεις

Υπεραξία στο «ταλαιπωρημένο» από ανορθόδοξες πρακτικές τσίπουρο δίνουν οι Έλληνες αποσταγματοποιοί όπως μπορεί εύκολα να διαπιστώσει κανείς από τις δημιουργίες των τελευταίων χρόνων.

Ένα παραδοσιακό -και όχι το μόνο- ελληνικό απόσταγμα που από τα καζάνια και το χύμα έχει αποκτήσει οργανωμένο χαρακτήρα ως προς την παραγωγή του, εμφανίζεται με αξιώσεις από αναγνωρισμένους παραγωγούς της χώρας και παλαιώνει δίνοντας ένα «βαρελάτο» προϊόν με έντονα, ξεχωριστά αρωματικά αλλά και φίνα γευστικά χαρακτηριστικά, που είναι σε θέση να κατακτήσουν ακόμη και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

Μιλώντας λοιπόν για εγχώρια αποστάγματα, κάνουμε λόγο για τσίπουρο ή τοικουδιά, ένα απόσταγμα που παράγεται όταν αποστάζονται στέμφυλα, αλλά και αποστάγματα σταφυλής ή άλλων φρούτων, «το νερό της ζωής» (eau de vie), σύμφωνα με μία γαλλική ρήση. Σε αυτή την περίπτωση ο καρπός του σταφυλιού αποστάζεται ολόκληρος έτσι ώστε να κυριαρχούν τα αρώματα και η ποικιλία του. Σε αυτή την

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ



κατηγορία τα προϊόντα είναι κυρίως μονοποικιλιακά και μπορεί να παλαιώνονται επίσης σε βαρέλια. Μαζί τους τα εγχώρια ηδύποτα, το λικέρ δηλαδή α λα ελληνικά, που εκπροσωπούνται με είδη όπως η «Τέντουρα Πατρών», το Κίτρο της Νάξου, το Κουμκουάτ της Κέρκυρας και φυσικά το η Μαστίχα Χίου.

### Το εξωστρεφές ούζο

Και φυσικά το ούζο, που οδηγεί την εξωστρέφεια των ελληνικών αλκοολούχων ποτών, καταλαμβάνοντας το έτος 2023 το 58% της αξίας και το 68% της ποσότητας του συνόλου των εξαγωγών των ελληνικών αποσταγμάτων. Αξίζει να ση-

μειωθεί ότι το ούζο, το όνομα καθώς και η προέλευση του οποίου προστατεύονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση, μπορεί να μην αποτελεί προϊόν 100% απόσταξης αλλά η αλκοόλη που θα έχει αρωματιστεί με απόσταξη, πρέπει να αντιπροσωπεύει το 20% τουλάχιστον του αλκοολικού τίτλου του, ενώ για πρώτη φορά φέτος απέκτησε την δική του κατηγορία στον Διεθνή Διαγωνισμό Αποσταγμάτων της Θεσσαλονίκης. Σε ό,τι αφορά την ονομασία του, ένας λαϊκός μύθος από τον Τύρναβο αναφέρει ότι επί Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, επειδή στα κιβώτια ελληνικών αποσταγμάτων που εξάγονταν στη Μασσαλία υπήρχε η α-

ναφορά «uso di Massalia», δηλαδή για χρήση στη Μασσαλία, ένας γιατρός ονόματι Στουράκ Μπένης, δοκιμάζοντας ανέφερε στον πρόκριτο της περιοχής Αντώνη Μακρή «μωρέ τι είναι τούτο; Ούζο Μασσαλίας;».

Σε ό,τι αφορά το τσίπουρο και την τοικουδιά η ιστορία τους ανιχνεύεται στον 14ο αιώνα και τους μοναχούς που κατοικούσαν στο Άγιο Όρος. Μετέπειτα με τα χρόνια εξαπλώθηκε και σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, όπως η Μακεδονία, η Ηπειρος, Θεσσαλία, η Πελοπόννησος και η Κρήτη.

Να σημειώσουμε εδώ ότι μέχρι το 1988 η πώληση αποσταγμάτων για απευθείας κατανάλωση ήταν απαγορευμένη. Μόνο οι αμπελοργοί σε ορισμένες περιοχές είχαν το δικαίωμα να αποστάζουν και να εμπορεύονται, σε τοπικό επίπεδο, τα στέμφυλα, ενώ επιτρέπταν και η πώληση του αποστάγματος σε εταιρείες παραγωγής οινοπνεύματος. Με την ψήφιση νόμου από το 1988 για την παραγωγή αποστάγματος στέμφυλων, επιτρέπεται η παραγωγή και διάθεση τσίπουρου σε όλη την Ελλάδα μόνο με ειδική άδεια. Το τσίπουρο αυτό φορολογείται, ενώ η διάθεση του μη εμφιαλωμένου αποστάγματος απαγορεύεται.

ΣΤΙΓΜΕΣ ΑΞΕΧΑΣΤΕΣ  
ΜΕ ΤΣΙΠΟΥΡΟ  
ΑΓΛΑΪΤΣΑ

ΧΩΡΙΣ ΓΥΚΑΝΙΣΙΟ

ΤΣΙΠΟΥΡΟ  
ΑΓΛΑΪΤΣΑ  
ΧΩΡΙΣ ΓΥΚΑΝΙΣΙΟ  
BIZAS WINERY / DISTILLERY

οίνος & αποστάγματα από τον τόπο μας

BIZAS WINERY / DISTILLERY

www.bizas.com.gr

## Η ΩΡΑ ΤΟΥ ΤΣΙΠΟΥΡΟΥ

# Πειραματίζεται και επενδύει η νέα γενιά αποσταγματοποιών

«Θάλασσα και ήλιος θέλουμε το ουζάκι μας. Κρύο, χειμώνας, υγρασία, θέλουμε το τσιπουράκι μας», έλεγε ο αείμνηστος Ανέστης Μπαμπατζιμόπουλος. «Αν το ούζο πλάι στη θάλασσα έγινε η ταυτότητα του Αιγαίου, μήπως είναι η στιγμή το τσίπουρο να γίνει η ταυτότητα της πειρωτικής Ελλάδας» αναρωτήθηκε πριν μερικά χρόνια ο δημοσιογράφος γεύσης Γιώργος Πίττας. Με μια πληθώρα Ελλήνων αποσταγματοποιών που επενδύει και πειραματίζεται, θέλοντας να δώσει στο τσίπουρο μία νέα διάσταση, ο στόχος αυτός μοιάζει πιο εφικτός από ποτέ.



Όταν ένα ταπεινό προϊόν της γης γίνεται «ποτό του κόσμου»

**Παλαιωμένο τσίπουρο PURO από τον Θ. Καραθάνο**

**PURO KARATHANOS**

Φίνο παλαιωμένο απόσταγμα που παράγεται από στέμφυλα της ποικιλίας Μαύρο Μοσχάτο από ιδιόκτητους βιολογικούς αμπελώνες, ωριμάζει αργά και παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια. Πρόκειται για ένα σπάνιο τσίπουρο που συνεισφέρει στην ανάδειξη της εν λόγω κατηγορίας ως premium, εντυπωσιακό στην όψη, χαλκόχρωμο με χρυσαφένιες ανταύγειες. Στη μύτη διακρίνεται για την αρωματική συμπύκνωση και την πολυπλοκότητά του. Στο στόμα χαρακτηρίζεται για τον ισορροπημένο γευστικό του πλούτο. Η επίγευση είναι μακριά, με τις συνιστώσες σταφυλιού και βαρελιού να δημιουργούν αρμονικό σύνολο. Πίνεται σκέτο ή με λίγο πάγο και συνοδεύει καπνιστές λιχουδιές, ξηρούς καρπούς, ξηρά φρούτα, γλυκά, σοκολάτες και, φυσικά, ένα αρωματικό...πούρο! Αξίζει να σημειωθεί ότι κυκλοφορεί και μια πιο περιορισμένη παραγωγής εμφιάλωση, το Puro Single Barrel, το πρώτο στην Ελλάδα Single Barrel και Cask Strength παλαιωμένο απόσταγμα.

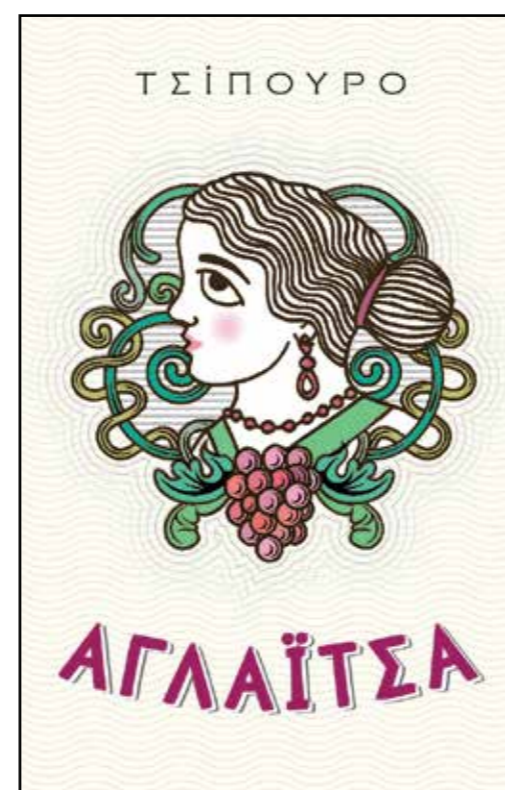
Δημιουργός ο Θάνος Καραθάνος με έδρα το Παλιούρι Καρδίτσας, ο οποίος μετά από μια επιτυχημένη επαγγελματική και επιστημονική πορεία στο χώρο του κρασιού και των αποσταγμάτων, επέστρεψε στην ιδιαίτερη πατρίδα του, ξεκίνησε να αναβιώνει παλιούς αμπελώνες, φύτεψε νέους και πειραματίστηκε ιδιαίτερα με τα παλαιωμένα αποστάγματα, που είναι και το θέμα της διδακτορικής διατριβής του. Μάλιστα το 2015 ίδρυσε το πρώτο στην Ελλάδα artisan (craft, micro) distillery, με έμφαση σε νέα καινοτόμα προϊόντα υψηλής ποιότητας και εξαιρετικά περιορισμένης παραγωγής.

**Από την Άρτα σε όλη την Ελλάδα**

Με το μεράκι του Δημήτρη Μπίζα



**BIZAS**  
WINERY & DISTILLERY



Το Αγλαΐτσα είναι ένα νέο αλλά πολλά υποσχόμενο τσίπουρο που με σταθερά βήματα συνεχίζει να κατακτά τόσο τους βαθείς γνώστες όσο και τους νέους πότες του αυθεντικού τσίπουρου. Ξεκινώντας από το μεράκι του γεωπόνου - αμπελοκαλλιεργητή παρασκευαστή του, Δημήτρη Μπίζα, έρχεται να κυριαρχήσει στον ουρανό, προσφέροντας αφενός την παρθένα και μεστή γεύση της ποικιλίας των σταφυλιών και αφετέρου το φίνο άρωμά τους. Το Αγλαΐτσα παράγεται από το οινοποιείο - αποσταγματοποιείο Bizas στον Ανθότοπο Άρτας, που με σεβασμό στην ποιότητα των προϊόντων της γης αλλά και τον άρτιο, σύγχρονο βιομηχανικό εξοπλισμό του, μπορεί να αναδείξει επάξια τη μεταποίηση της πρώτης ύλης σε ένα απόσταγμα που δυναμικά κερδίζει όλο και μεγαλύτερη θέση στην καρδιά των καταναλωτών.

Το όνομά του συμπαρασύρει τη φαντασία όλων από την περιήγηση στις ένδοξες (αγλαές) ποικιλίες του σταφυλιού της ελληνικής υπαίθρου μέχρι τη μορφή της γυναίκας, συμβόλου ομορφιάς - γονιμότητας, μάνας γης. Ποιος λοιπόν μπορεί να αρνηθεί ένα ταξίδι μαζί της; Όπως άλλωστε επιμένει ο δημιουργός της «όταν το άρωμα ανταμώνει τη γεύση... το συναίσθημα εκλύεται χωρίς διαταγμό...».

Η πρώτη εμφιάλωση τσίπουρου στη Θεσσαλία, την πατρίδα του τσίπουρου, το 1989, η ανάδειξή του σε μια από τις πρώτες επιλογές των Ελλήνων καταναλωτών και η δημιουργία κορυφαίων, καινοτόμων προϊόντων απόσταξης, έχουν όνομα.

**Τσιλιλή. Όπως Τσίπουρο.**

[www.tsililis.gr](http://www.tsililis.gr)

Απολαύστε Υπεύθυνα

## Γεννιέται στα Μετέωρα το Τσίπουρο Τσιλιλή

Το τσίπουρο  
που μας έμαθε να...  
πίνουμε τσίπουρο



Γεννημένο από το όραμα του Κώστα Τσιλιλή, το Τσίπουρο Τσιλιλή ήταν το πρώτο που εμφανίστηκε στη Θεσσαλία, φέροντας με περηφάνεια την ομώνυμη γεωγραφική ένδειξη και το χρόνο εσοδείας. Είναι αυτό που επαναπροσδιόρισε το τσίπουρο ως ένα επώνυμο, ποιητικό και σύγχρονο ποτό. Εδώ και τρεις δεκαετίες βρίσκεται στην κορυφή των προτιμήσεων Ελλήνων και Ελληνίδων, έχοντας «ανοικτεί» και στις διεθνείς αγορές, κατακτώντας μάλιστα σημαντικές διακρίσεις.

Κάθε σταγόνα του Τσίπουρου Τσιλιλή εμπεριέχει την κληρονομιά τεσσάρων γενεών της οικογένειας. Αντιπροσωπεύει την αγάπη και την αφοσίωσή της στην τέχνη της απόσταξης και την ανάδειξη της πλούσιας παράδοσης των Μετεώρων. Τόπος μοναδικός, τα Μετέωρα είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με το αμπέλι – με τα προϊστορικά ευρήματα κουκουτσιών να μαρτυρούν την πανάρχαια σχέση αλλά και την αποστακτική τέχνη να ανθίζει για αιώνες περνώντας από τα ιερά μονοπάτια των μοναχών.

Σε αυτό τον τόπο γεννιέται το Τσίπουρο Τσιλιλή έχοντας στην «καρδιά» του το ίδιο το σταφύλι. Για τη δημιουργία του επιλέγονται αρωματικές ποικιλίες της Θεσσαλίας που καλλιεργούνται στους ιδιόκτητους αμπελώνες και από επιλεγμένους παραγωγούς, εξασφαλίζοντας την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης. Στο νέο υπερσύγχρονο αποστακτήριο στο Δαμάσι Τυρνά-

βου, η παράδοση συναντά την καινοτομία. Η αργή, πολλαπλή απόσταξη σε μικρούς χάλκινους άμβυκες, από την οποία συλλέγεται μόνο η «καρδιά», εξασφαλίζει ένα απόσταγμα απαράμιλλης κομψότητας και αρωματικού πλούτου.

Μεστό, πολύπλοκο, βελούδινο, το Τσίπουρο Τσιλιλή χωρίς γλυκάνισο προσφέρει μια καθαρή και φίνα γευστική εμπειρία ενώ το Τσίπουρο Τσιλιλή με γλυκάνισο ξεχωρίζει για τον πλούσιο, πιο πικάντικο χαρακτήρα του, με παρουσία αρωματικών ελληνικών βοτάνων.

Σήμερα, ο Κώστας Τσιλιλής και η ομάδα του συνεχίζουν με πάθος και αφοσίωση να εργάζονται πάνω στο όραμά τους - να κατακτήσει το ελληνικό τσίπουρο τη θέση που αξίζει ανάμεσα στα αποστάγματα του κόσμου. Με το προϊόν-ναυαρχίδα τους, αλλά και τα μονοποικιλιακά αποστάγματα και τις ιδιαίτερες παλαιωμένες εκδόσεις, ανοίγουν συνεχώς νέους δρόμους αναδεικνύοντας τις ανεξάντλητες διαστάσεις του αυθεντικού ελληνικού αποστάγματος. Το Τσίπουρο Τσιλιλή είναι το απόσταγμα μέσα από το οποίο γεύεται την παράδοση – είναι, ωστόσο, πάντα έτοιμο να σε οδηγήσει σε νέες γευστικές εμπειρίες. Το απολαμβάνει κανείς με τον «κλασικό» τρόπο, σε στιγμές παρέας, δίπλα σε ελληνικούς μεζέδες αλλά και στο εστιατόριο ή το μπαρ, δίπλα σε μοντέρνα πιάτα ή ως συστατικό σε απολαυστικά, κοσμοπολιτικά κοκτέιλ.



## Αναγίνο από τη γη της Μεσσηνίας

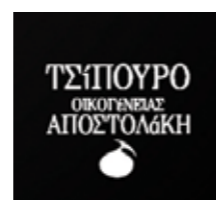


Πλούσια γεύση και άρωμα  
με σταθερή ποιότητα

Φιλέρι, Chardonnay, Cabernet και Merlot του Μεσσηνιακού αμπελώνα χρησιμοποιούνται για να δώσουν το τσίπουρο Αναγίνο, ένα εξαιρετικό απόσταγμα με πλούσια χαρακτηριστική γεύση και άρωμα. Τα στέμφυλα ζυμώνονται σε ελεγχόμενες συνθήκες και αποστάζονται στο αποσταγματοποιείο του Nestor σε σύγχρονο κλασματικό αποστακτήρα δίνοντας ένα καθαρό και αγνό προϊόν με σταθερή ποιότητα. Το τσίπουρο Αναγίνο μπορεί να συνοδεύσει πολλά πιάτα της ελληνικής κουζίνας και να αποτελέσει το επιδόρπιο κάθε γεύματος.



## Δήλωση... στο τσίπουρο το Manifesto Αποστολάκη



Σφραγίδα ιστορίας  
από τη Μαγνησία

Από 100% στέμφυλα ποικιλίας Μοσχάτου Αμβούργου βιοκαλλιέργειας, το Manifesto Grego Limited Edition της Αποσταγματοποιίας Αποστολάκη παλαιώνει έξι χρόνια σε δρύινα βαρέλια τα οποία του προσφέρουν το ιδιαίτερο καραμελένιο χρώμα του. Είναι ένα παλαιωμένο απόσταγμα υψηλού επιπέδου με σύνθετα αρώματα λουλουδιών, βανίλιας, μελιού και αποξηραμένων φρούτων στη μύτη, απαλή υφή στο στόμα και ωραίο καθαρό και μακρύ τελείωμα. Μπορεί να το απολαύσει κανείς σκέτο μετά από ένα γεύμα, με πάγο, με χυμό ή μία φρέα πορτοκαλιού ή μανταρινιού ή ως βάση για εξαιρετικά κοκτέιλ. Έδρα της αποσταγματοποιίας είναι το Κρόκιο Μαγνησίας, ένας τόπος ξακουστός όχι μόνο για τη φυσική ομορφιά του, αλλά και για την εκλεκτή ποιότητα του τοπικού τσίπουρου.

# ζώπυρο

## ΤΣΙΠΟΥΡΟ ζώπυρο

Ολοκληρωμένη  
απόσταξη!

**DIMITRIADIS**  
DISTILLERY

Email: [infozopyro@yahoo.gr](mailto:infozopyro@yahoo.gr) | [tsipouro.zopyro](https://www.facebook.com/tsipouro.zopyro) | [dimitriadis\\_distillery](https://www.instagram.com/dimitriadis_distillery)





Έμφαση στις θρακιώτικες ποικιλίες Καρναχαλάς και Κερατσούδα

## Παλαιωμένο τσίπουρο Μπέλλας



Ένα παλαιωμένο για τρία χρόνια τσίπουρο καραμελένιο, σε αποχρώσεις γήινες, χρυσαφένιες, κεχριμπαρένιες, λαμπερές διαυγείς. Μία γκάμα από νέτες φρέσκων μέχρι και αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών, ξηρούς καρπούς και σοκολάτας πλημμυρίζουν τη μύτη και το στόμα. Σώμα πολύπλοκο και μεστό. Δημιουργός η οινοποιία-αποσταγματοποιία Μπέλλας που καλλιεργεί αμπέλια με έδρα τα Αλάνια Σουφλίου, στον νομό Έβρου, ακολουθώντας τη μακραίωνη παράδοση της θρακιώτικης γης και δίνοντας έμφαση σε τοπικές ποικιλίες του Έβρου όπως ο Καρναχαλάς, η Κερατσούδα και ο Μπογιαλαμάς. Στη δημιουργία του παλαιωμένου τσίπουρου που παράγει συμμετέχει και το Μοσχάτο που αποτελεί την κύρια ποικιλία του αποστάγματος.

## Τσίπουρο Ζώπυρο, ο σπινθήρας που εμπνέει



Ένα blend πέντε ποικιλιών με σύνθετα φρουτώδη αρώματα



Τσίπουρο Ζώπυρο, δηλαδή ζωή και πυρ, ετυμολογικά είναι το έναυσμα, ο σπινθήρας, αυτό που αναζωογονεί και εμπνέει. Πρόκειται για ένα blend πέντε ποικιλιών, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά και Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Φινετσάτη μύτη με σύνθετα φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών και μαρμελάδας, που πλαισιώνονται από νέτες βοτάνων και μπαχαρικών. Στο στόμα είναι μαλακό και γλυκόπιτο με βουτυράτη επίγευση. Ένα τσίπουρο ικανό να συντροφεύει κάθε στιγμή αλλά και πλήθος φαγητών. Συνιστάται να πίνεται παγωμένο χωρίς πάγο ενώ διατίθεται σε φιάλες των 50 ml, 200 ml και 700 ml.

## «Ηπειρώτικο» Παλαιωμένο Τσίπουρο από τη ZOINOS WINERY

## Η ψυχή της Ντεμπίνας



Κεχριμπαρένιο χρώμα με πλούσιο πυκνό άρωμα εσπεριδοειδών, μήλου, αχλαδιού και κανέλας. Βελούδινη αίσθηση στο στόμα, πλαισιωμένη με αρώματα βανίλιας και σοκολάτας για το παλαιωμένο τσίπουρο Ηπειρώτικο που εμφανιζότανε για πρώτη χρονιά το 1999.

Η πρώτη ύλη προέρχεται από αμπέλους ποικιλίας Ντεμπίνα σε πλαγιές με υψόμετρο 550-700 μέτρα από την επιφάνεια της θάλασσας με νοτιοδυτική έκθεση. Το κλίμα δέχεται την επίδραση των ανέμων του Ιονίου Πελάγους και είναι εύκρατο με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Η σταφυλομάζα μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης οδηγείται σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβυκες όπου διεξάγεται αργή διπλή απόσταξη σε ήπια θερμοκρασία. Κατά τη διαδικασία της απόσταξης γίνεται διαχωρισμός του απο-

στάγματος σε τρία κλάσματα: κεφαλή, καρδιά και ουρά. Απομονώνεται μόνο η καρδιά. Με αυτόν τον τρόπο παράγεται η «Ψυχή της Ντεμπίνας». Το απόσταγμα παλαιώνει σε δρύινα Γαλλικά βαρέλια για τουλάχιστον ένα χρόνο. Ξηροί καρποί, κακάο, αποξηραμένα φρούτα (αχλάδι, μήλο) δημιουργούν γευστική αρμονία. Μπορεί να σταθεί και μόνο του ως επιδόρπιο.

Η Zoinos Winery, πίσω από την δημιουργία της οποίας βρίσκεται το ανήσυχο και φιλοπρόοδο πνεύμα των αμπελουργών της περιοχής, διαθέτει ένα πλήρως εκσυγχρονισμένο και επισκέψιμο οινοποιείο καθώς και αποστακτήριο στη Ζίτσα. Έχει επεκταθεί με την ίδρυση κέντρου διανομής και εξυπηρέτησης πελατών στα Ιωάννινα, καθώς και υποκαταστήματος – οινοποιείο στην αμπελουργική ζώνη της Πάτρας.

