

SILVA DASKALAKI WINERY

ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΚΕΙΜΕΝΑ

ΓΝΩΜΙΚΑ ΔΙΑΣΗΜΩΝ ΠΟΥ ΘΑ ΕΜΦΑΝΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΣΕΛΙΔΑ ΔΙΑΔΟΧΙΚΑ
(εναλλάξ)

«Η ανακάλυψη ενός καλού κρασιού είναι εξαιρετικά πιο σημαντική για την ανθρωπότητα από την ανακάλυψη ενός νέου αστεριού»

Leonardo Da Vinci

«Ένα καλό, ποτήρι κρασί την ημέρα κάνει τη ζωή πιο εύκολη, λιγότερο αγχωτική και καλύτερα ανεκτή»

Benjamin Franklin

«Το κρασί είναι ένα από τα πιο πολιτισμένα πράγματα στον κόσμο που έχει φτάσει στη μεγαλύτερη τελειότητα, προσφέροντας υψηλότερη απόλαυση κι εκτίμηση από οποιοδήποτε άλλο, καθαρά, αισθητήριο»

Ernest Hemingway

«Το κρασί είναι εμφιαλωμένη ποίηση».

Robert Lewis Stevenson

ΟΙΝΟΣ & ΕΥΡΥΤΕΡΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Μια σταγόνα ιστορία

Η αμπελουργία στην Κρήτη είχε έντονη παρουσία σε όλες τις ιστορικές περιόδους. Αξίζει να αναφέρουμε ότι το αμπέλι καλλιεργείται συστηματικά στην Κρήτη εδώ και περίπου 4.000 χρόνια! Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι το αρχαιότερο πατητήρι σταφυλιών, ηλικίας μεγαλύτερης των 3.500 ετών, έχει ανακαλυφθεί στην περιοχή του Βαθύπετρου.

Οι ανασκαφές του διεθνούς φήμης αρχαιολόγου Sir Arthur Evans ήταν αυτές που έφεραν στο φως το Μινωικό Πολιτισμό, ανασύροντας εικόνες και παραστάσεις ενός πολιτισμού στην απόλυτη ακμή του. Στο παλάτι της Κνωσού, το αρχαιότερο αρχιτεκτονικό μνημείο στην Ευρώπη, ανακαλύφθηκαν πολυτελή τετραώροφα κτίρια με παροχές που ήταν χιλιετίες μπροστά από ολόκληρη την Ευρώπη.

Κατά τη ρωμαϊκή περίοδο, τα εργαστήρια παραγωγής Κρητικών αμφορέων είχαν ιδιαίτερη άνθιση, καθώς και οι εξαγωγές των αμφορέων σε ολόκληρη τη μεσόγειο. Εκατοντάδες λαξευτοί και κτιστοί λήνοι είναι αδιάψευστοι μάρτυρες αυτής της αλήθειας. Στη βυζαντινή εποχή που ακολούθησε λόγω των συμβολισμών του οίνου για τον χριστιανισμό, η αμπελουργία διατηρήθηκε. Χαρακτηριστική είναι η αναφορά του πτωχοπροδρόμου για το “κρητικό αθηρίν”.

Και στην βενετοκρατούμενη Κρήτη, το κατ'εξοχήν εξαγωγικό προϊόν ήταν το κρασί και αποτελούσε είδος πολυτελείας. Οι Βενετοί έχοντας αντιληφθεί τις προοπτικές αυτού του προϊόντος για το διεθνές εμπόριο ενισχύουν την παραγωγή του με διάφορες ποικιλίες κρασιού όπως, malvasia, moscato, vino cotto, mosto Moscato και logado. Λόγω της φήμης των κρητικών κρασιών και κυρίως της μαλβαζίας, του μοσχάτου και των γλυκών κρασιών, η εξαγωγή τους έφθασε μέχρι και την Αγγλία, τη Φλάνδρα, την Ισπανία και την Πορτογαλία. Άλλοι σημαντικοί προορισμοί ήταν η Αίγυπτος και η Κωνσταντινούπολη.

Σύμφωνα με έγγραφα του 13ου αιώνα, οι περιοχές των χωριών Σίβας, Δαφνών, Βενεράτου και Κερασών έπαιξαν σημαντικό ρόλο στην παραγωγή του κρασιού.

Το 1580, πραγματοποιείται συμφωνία για την καλλιέργεια των χωραφιών με σκοπό την παραγωγή κρασιού logado. Ο ευγενής Zuan Dandolo, κάτοικος του Χάνδακα, νοικιάζει για ένα χρόνο, την περιουσία που έχει στο Βενεράτο και στα Κεράσια, στον σινιόρ παπά Μανούσο Χριστιανόπουλο.

Και η ιστορία του κρασιού συνεχίζει την ενδιαφέρουσα πορεία της με αυξανόμενο ενδιαφέρον στις μέρες μας!

Η ΕΤΑΙΡΙΑ ΜΑΣ

Σαν το παλιό καλό κρασί...

Όπως ωριμάζει ένα καλό, παλιό κρασί, έτσι και το οινοποιείο Δασκαλάκη, με την πάροδο των χρόνων, έχει αποκτήσει αξία, διαχρονικότητα, κύρος, τεχνογνωσία και υψηλές διακρίσεις για τις εξαιρετικές ποικιλίες και την ποιότητά του. Μια οικογενειακή παράδοση που ξεκίνησε το 1920 και συνεχίζει το υπέροχο ταξίδι της, προσφέροντας μοναδικά κρασιά με ετικέτες που κερδίζουν τις εντυπώσεις διεθνώς και αντανακλούν την ιστορία της μινωικής Κρήτης με τον καλύτερο τρόπο.

Όταν η παράδοση και το μεράκι ενώνονται με την τεχνογνωσία και την εμπειρία, το αποτέλεσμα είναι εξαιρετικό.

Γιατί κάθε κρασί διανύει τη δική του διαδρομή μέχρι να φτάσει στο ποτήρι σας και να συνοδεύσει μικρές ή μεγάλες, σημαντικές στιγμές σας.

Η παραγωγή του κρασιού είναι μυσταγωγία. Σήμερα συνεχίζουμε να διατηρούμε τα 'οικογενειακά μυστικά', προσθέτοντας γνώσεις και νέες ιδέες. Πειραματιζόμαστε, δοκιμάζουμε, καινοτομούμε και δημιουργούμε νέες, απολαυστικές ποικιλίες που ταξιδεύουν τον ουρανίσκο. Ταυτόχρονα, προσαρμοζόμαστε στις σύγχρονες απαιτήσεις, ακολουθώντας όλες τις διεθνείς οδηγίες οινοποίησης και εμφιάλωσης, ώστε να προσφέρουμε κρασιά υψηλής ποιότητας και απόλαυσης.

ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΜΑΣ

Δασκαλάκη Ειρήνη: Οινοποιός - Διαχειριστής εταιρείας (φωτό)

Αγαπημένο της μότο: **“Το καλό πράγμα αργεί να γίνει”**

Δασκαλάκη Χαρούλα: Δημόσιες σχέσεις - Marketing - Sommelier

Αγαπημένο της μότο: **“Οίνος ευφραίνει καρδίαν ανθρώπου”**

Δασκαλάκης Γιάννης: Στα χνάρια της οινοποίησης

Αγαπημένο του μότο: **“Το κρασί είναι εμφιαλωμένη ποίηση”**

Δασκαλάκης Ζαχαρίας: Υπεύθυνος καλλιέργειας

Αγαπημένο του μότο: **“Όλα στον χρόνο τους”**

Φακουκάκης Μανώλης: Οικονομικός Διευθυντής - Στρατηγική εξαγωγών

Αγαπημένο του μότο: **“Οι στόχοι είναι για να τους ξεπερνάμε”**

Σαμόλη Λίτσα: Υπεύθυνη γραφείου - Γραμματειακή υποστήριξη

Αγαπημένο της μότο: **“κάθε μέρα είναι μια νέα πρόκληση”**

Πάντος Χρήστος: Certificated Sommelier - Customer service

Αγαπημένο του μότο: **“Η καλύτερη ανταμοιβή είναι η ικανοποίηση που εισπράττεις από τους άλλους”**

Μπίμπα Αγγελική: Οινολόγος - Γεωπόνος

Αγαπημένο της μότο: **“Ένα καλό κρασί μιλάει μόνο του”**

Μελάκης Αντώνης: Χημικός Οινολόγος

Αγαπημένο του μότο: **“Όλα είναι θέμα χημείας. Όπως και στο κρασί”**

Περογαμβράκη Χαρά: Βοηθός παραγωγής - συσκευασίας.

Αγαπημένο της μότο: **“Τα καλά νέα ταξιδεύουν γρήγορα. Το ίδιο και το καλό κρασί”**

ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Και εγένετο το πρώτο οινοποιείο!

Το οινοποιείο Silva Δασκαλάκη εδρεύει στο Νομό Ηρακλείου και συγκεκριμένα στο χωριό Σίβα. Η ευρύτερη περιοχή ανήκει σε μία από τις ζώνες Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης – ΠΟΠ Δαφνές που αφορά στην ποικιλία Λιάτικο. Το όνομα SILVA προέρχεται από το τοπωνύμιο Σίβα (si-wa), το οποίο παραπέμπει στον Θεό Σίβα (Διόνυσος) και σώζεται το όνομα στην αρχαιότερη «ζώσα» θρησκεία του πλανήτη, την ινδουιστική. Πρόκειται για ένα μικρό χωριό, 17χλμ, έξω από το Ηράκλειο και παρουσιάζει ιδιαίτερο ιστορικό πλούτο, καθώς αποτελούσε αντικείμενο λατρείας στην ευρύτερη περιοχή.

Η περιοχή γύρω από τον οικισμό Σίβα Μαλεβιζίου έχει ήπιο ανάγλυφο, γόνιμο έδαφος, αρχαία κατάλοιπα (λαξεύματα στο λόφο του Άι Νικόλα, πατητήρια στη θέση Κόκκινα

πατητήρια και Βολάκου αλλά και πινακίδα γραμμικής Β με αναφορά στη θέση Παληανή. Διαθέτει πηγαίο νερό, κάτι που την κάνει κατάλληλη για κατοίκηση από πολύ παλιά.

Μέσα από την αγάπη και την αφοσίωση, η Ειρήνη Δασκαλάκη Ξενογιαννάκη ξεκινάει δυναμικά την παραγωγή κρασιού, εφαρμόζοντας νέες τεχνολογίες και ακολουθώντας το μονοπάτι που χάραξαν οι πρόγονοί της στα συγκεκριμένα αμπέλια.

το 1998, δημιουργείται το πρώτο οινοποιείο της οικογενείας Δασκαλάκη στο χωριό Σίβα του Νομού Ηρακλείου Κρήτης. Σύμφωνα με τη μυθολογία, το συγκεκριμένο όνομα παραπέμπει στο Θεό Σίβα γνωστότερο ως Διόνυσος, ο οποίος λατρευόταν στην ευρύτερη περιοχή.

Την ίδια χρονιά, ξεκίνησε η αναβίωση 90 ιδιόκτητων στρεμμάτων, τα οποία καλλιεργούνται με ολοκληρωμένη βιολογική καλλιέργεια σε υψόμετρο που φτάνει τα 500 μέτρα.

Το 2003 το οινοποιείο απέκτησε τον κατάλληλο εξοπλισμό με μηχανήματα στον χώρο της παραγωγής και εμφιάλωσης.

Το 2004 πραγματοποιήθηκε η πρώτη επίσημη εμφιάλωση με τα κρασιά «Λιάτικο» ξηρό Π.Ο.Π. και «Λιάτικο» φυσικός, γλυκός οίνος Π.Ο.Π.

Το 2006 ήρθε η πρώτη 'χρυσή' αναγνώριση, κατακτώντας το βραβείο 'ΜΕΓΑΛΟ ΧΡΥΣΟ' σε διεθνή διαγωνισμό οίνου ενώ ταυτόχρονα, αποτελέσαμε το πρώτο οινοποιείο της Κρήτης που πέτυχε τέτοια βράβευση.

(ΦΩΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ)

ΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Το μεσογειακό κλίμα της περιοχής προσφέρει ήπιους χειμώνες, ζεστά καλοκαίρια και φθινόπωρο με βροχοπτώσεις (550mm) και υψηλά ποσοστά υγρασίας που αγγίζουν το 62%. Η μέση θερμοκρασία είναι 19 βαθμοί Κελσίου.

Η μεγάλη ανομοιομορφία του ανάγλυφου της περιοχής, καθώς και η διαφοροποίηση στα μικροκλίματα αποτελεί ένα μοναδικό πλεονέκτημα για την παραγωγή ιδιαίτερων κρασιών. Ως αποτέλεσμα, έχουμε την απόλυτη έκφραση του "terroir" και της σοδειάς σε ποικιλιακούς οίνους που κερδίζουν ολόένα και περισσότερους φανατικούς οπαδούς. Έτσι, μαζί με την ιδιαίτερη φροντίδα που παρέχουμε, δημιουργούνται μικρά θαύματα να τα... πιείτε στο ποτήρι!

Οι αμπελώνες μας περιλαμβάνουν 90 στρέμματα στην περιοχή γύρω από το οινοποιείο σε υψόμετρο που ανέρχεται στα 500 μέτρα , 40 παραθαλασσια στρέμματα στην περιοχή Φόδελε και επιπλέον 100 στρέμματα συνεργαζόμενων αμπελώνων σε υψόμετρο 600-750μ. Τα εξαιρετικά τοπικά χαρακτηριστικά συνοδεύονται με χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις που φτάνουν μέχρι 600-1000 κιλά/στρέμμα. Η διακριτική συμβολή μας, δίνει τη δυνατότητα στη φύση να προσφέρει απλόχερα όλα τα απαιτούμενα στοιχεία, ώστε να συνθέσουν αρμονικά μια εξαιρετική πρώτη ύλη που οδηγεί σε διαφορετικές και ενδιαφέρουσες εκφράσεις οίνων.

Εξαιρετικές Ποικιλίες Σταφυλιών που ταξιδεύουν τον ουρανίσκο

Το σημαντικότερο ρόλο στην καλλιέργεια του οινοποιείου παίζουν οι τοπικές Κρητικές ποικιλίες όπως: Βιδιανο, λιάτικο, Μοσχάτο Σπίνας, Πλυτό, Κοτσιφάλι, Μαντηλάρι και Ασύρτικο. Ταυτόχρονα καλλιεργούνται και διεθνείς ποικιλίες, όπως: Syrah, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Grenache Rouge, Merlot. Κάθε ποικιλία υπόσχεται ένα μοναδικό ταξίδι απόλαυσης. Ποικιλίες με έντονη διάθεση, νοσταλγική, ταξιδιάρικη, φρουτώδη, περιπετειώδη, έτοιμες να ταξιδέψουν τον ουρανίσκο και να προκαλέσουν τις αισθήσεις σας.

Σας παρουσιάζουμε μερικές από τις πιο ενδιαφέρουσες ποικιλίες. Προσδεθείτε, το ταξίδι αρχίζει:

Λιάτικο. Μια ποικιλία με ιδιαίτερη φινέτσα!

Μια ποικιλία με πρόωμη ωριμότητα και ασθενές χρώμα, προσαρμοσμένη άψογα στο τοπικό κλίμα. Παράγει κρασιά διαφορετικού χαρακτήρα με ιδιαίτερη φινέτσα. Αναδύει ένα εξάισιο μπουκέτο αρωμάτων με κυρίαρχο άρωμα, τα φρέσκα κόκκινα φρούτα, όταν αναφερόμαστε σε ένα νεαρό, ξηρό. Στην περίπτωση των γλυκών οίνων, λαμβάνουμε αρώματα καραμελοποιημένων και αποξηραμένων φρούτων. Ανθεκτικό στη ξηρασία και τις υψηλές θερμοκρασίες του νησιού. Ως ποικιλία είναι μετρίως ανθεκτική στον περονόσπορο και στο ωίδιο. Οι αμπελώνες του οινοποιείου από την ποικιλία λιάτικο είναι οι πιο μεγάλοι σε ηλικία 40 ετών.

Βιδιανο. Το ελληνικό Chardonnay!

Είναι μια από τις πιο παλιές γηγενείς ποικιλίες της Κρήτης. Μια αρκετά ανθεκτική ως ποικιλία στις υψηλές θερμοκρασίες, η οποία διατηρεί άψογα τον αρωματικό της χαρακτήρα.

Δίνει πλούσια και φρουτώδη κρασιά με γεμάτο στόμα και ισορροπημένη οξύτητα. Διαθέτει εξαιρετική δυνατότητα παλαίωσης που δεν έχει τίποτα να ζηλέψει από ένα Chardonnay.

Μοσχάτο Σπίνας. Το φρουτώδες!

Η συγκεκριμένη ποικιλία προϋπήρχε στο χωριό Σπίνα που εδρεύει στην επαρχία Σελλήνου στο Νομό Χανίων. Παράγει κρασιά εξαιρετικά φρουτώδη, δροσερά και πολύπλοκα αρωματικά. Ποικιλία αρκετά ευαίσθητη σε όλες τις ασθένειες αμπέλου, γι' αυτό και η καλλιέργειά της απαιτεί μεγάλη προσοχή!

Πλυτό. Δροσιά από λεμόνι!

Μια ξεχασμένη ποικιλία που ήρθε δυναμικά στο προσκήνιο. Το Πλυτό διαθέτει σπάνια δροσιστική οξύτητα και λεμονάτη παρουσία, παρά τις υψηλές θερμοκρασίες του νησιού. Αρκετά ανθεκτική στις ασθένειες αμπέλου, αν εξαιρέσουμε το ωίδιο στο οποίο δείχνει μια ευαισθησία παραπάνω.

Κοτσφάλι. Ζωηρό και περιπετειώδες!

Μια Κρητική ποικιλία που χρησιμοποιείται περισσότερο σε χαρμάνια και λιγότερο μόνη της. Παράγει κρασιά υψηλά σε αλκοόλ με μέτρια οξύτητα, ήπιων τανινών, αλλά αρκετά αρωματικά. Γενικότερα είναι ζωηρό, εύρωστο, γόνιμο, παραγωγικό, μέτρια ανθεκτικό στη ξηρασία και τις περισσότερες ασθένειες, με εξαίρεση τον περονόσπορο και το βοτρυτή.

Μανδηλαριά. Το παλιό, παραδοσιακό!

Ποικιλία από τις πιο παλιές στην Κρήτη και από τις πιο πλούσιες σε χρώμα! Είναι ζωηρό, παραγωγικό, πολύ ευαίσθητο στον περονόσπορο, το βοτρυτή και την όξινη σήψη, αλλά με ανθεκτικότητα στην ξηρασία. Η Μανδηλαριά δίνει κρασιά με φρέσκια φρουτώδη μύτη, σκληρές τανίνες, αγριάδα στη γεύση και υψηλή οξύτητα.

Ασύρτικο. Η πολυδύναμη!

Με αφορμή την υψηλή οξύτητά της, το άρωμα και την προσαρμογή της σε διάφορα εδαφοκλιματικά περιβάλλοντα, διατηρώντας τον χαρακτήρα της, η ποικιλία αυτή έχει χρησιμοποιηθεί ευρύτατα στη δημιουργία νέων αμπελώνων σε ολόκληρο τον ελλαδικό χώρο.

Το Ασύρτικο δίνει οίνους με υψηλό αλκοολικό τίτλο και οξύτητα, συνδυασμός δυσεύρετος για μια λευκή μεσογειακή ποικιλία. Παράγει κρασιά που είναι ικανά για παλαίωση, δίνοντας μια άλλη προσέγγιση της ποικιλίας αυτής κατά την πάροδο των χρόνων.

Chardonnay. Άρωμα από Γαλλία!

Λευκή ποικιλία Γαλλικής προέλευσης που όμως ταιριάζει αρκετά και στα Κρητικά εδάφη. Μέτρια παραγωγική, ευαίσθητη στο βοτρυτή, το ωίδιο, ιδιαίτερα στο στάδιο πριν την έναρξη του περκασμού και την ξηρασία.

Sauvignon Blanc. Εξωτικά αρώματα!

Γαλλική ποικιλία ευρέως γνωστή σε Ελλάδα και εξωτερικό. Μας δίνει κρασιά με πλούσια φυτικά στοιχεία, αλλά και φρουτώδη αρώματα γκρέιπφρουτ και εσπεριδοειδών, πεπονιού και εξωτικών φρούτων. Μέτρια παραγωγικό, ευαίσθητο στο βοτρυτή, το ωίδιο, το μολυσματικό εκφυλισμό και την ίσκα. Πρέπει να αποφεύγονται καλλιεργητικές τεχνικές που αυξάνουν την ζωηρότητα των πρέμων, η οποία οδηγεί σε ανθόρροια και αύξηση των προσβολών από βοτρυτή. Το Sauvignon Blanc έχει μικρές στρεμματικές αποδόσεις.

Syrah. Δυναμικό και ανθεκτικό στο χρόνο!

Η ποικιλία που ταιριάζει ιδανικά στο κλίμα της. Δίνει μεστά, δυναμικά, πολύπλοκα κρασιά, με αντοχές στο χρόνο. Χρησιμοποιείται σε χαρμάνια ιδιαίτερα με το Κοτσιφάλι, δημιουργώντας κρασιά εξαιρετικής πολυπλοκότητας.

Cabernet Sauvignon. Το διαμάντι των διεθνών ποικιλιών!

Κρασιά που προέρχονται από τη συγκεκριμένη ποικιλία είναι εύκολα αναγνωρίσιμα λόγω της ισχυρής προσωπικότητάς τους. Στην όψη ξεκάθαρο βαθύ χρώμα με πυκνά αρώματα μαύρων φρούτων. Στόμα πλούσιο με τανίνες που δημιουργούν κρασιά για μακροχρόνια παλαίωση.

Merlot. Ευαίσθητο, αλλά ζηρό!

Ποικιλία γαλλικής προέλευσης, ζηρή, γόνιμη με μέτρια παραγωγική ικανότητα. Όσον αφορά στις ασθένειες αμπέλου είναι ευαίσθητη στον περενόσπορο και στο βοτρυτή. Τα κρασιά που παράγονται είναι σχετικά υψηλά σε αλκοόλ, καλής οξύτητας, μαλακά στο στόμα, χωρίς επιθετικές ταννίνες,

Grenache Rouge. Παίρνει τον χρόνο του και γίνεται καλύτερο!

Τα βασικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας αυτής είναι η ανθεκτικότητά της σε υψηλές θερμοκρασίες όπως επίσης και η αργή της ωρίμανση. Δίνει κρασιά τα οποία έχουν χαμηλή προς μέτρια οξύτητα και αρκετά ανοιχτόχρωμα. Με βάση τα προηγούμενα συνήθως χρησιμοποιείται σε χαρμάνια, ώστε να βγάλει ένα πιο πολύπλοκο χαρακτήρα!

Βιολογική Καλλιέργεια. Με σεβασμό στη φύση και τον άνθρωπο!

Σήμερα όσο ποτέ, έχουμε ανάγκη να διαφυλλάξουμε τη φύση, το περιβάλλον και κατ' επέκταση την υγεία μας. Αξίζουμε ένα καλύτερο μέλλον με ένα ποιοτικότερο βιωτικό επίπεδο. Η βιολογική καλλιέργεια εξασφαλίζει υγιείς καλλιέργειες χωρίς τη χρήση συντηρητικών, ακτινοβολίας και χημικών φυτοφαρμάκων. Στη συγκεκριμένη καλλιέργεια χρησιμοποιούνται αποκλειστικά σκευάσματα από φυσικές ουσίες αραιωμένες και δυναμοποιημένες.

Εδώ και 12 χρόνια αξιοποιούμε τις βιολογικές μεθόδους, αξιοποιώντας τη δύναμη και την ενέργεια της φύσης. Ο όρος βιοδυναμική άλλωστε προέρχεται από τις λέξεις βίος = ζωή και δύναμις = ενέργεια. Πρόκειται για μια ενέργεια που δέχονται τα φυτά ως βαρύτητα από τη γη ή ως κοσμική ακτινοβολία από το διάστημα(ήλιος, σελήνη, πλανήτες, άστρα) και επιδρά καθοριστικά στην ανάπτυξή τους, όπως για παράδειγμα, η επιρροή του φωτός της σελήνης στους χυμούς των φύλλων.

Το έμπειρο προσωπικό μας κατόπιν πολύχρονων παρατηρήσεων της συμπεριφοράς των πλανητών και άλλων ουρανίων σωμάτων, επιλέγει, κάθε φορά, τις ευνοϊκότερες μέρες και ώρες βιολογικής καλλιέργειας, ώστε να επιτύχει ανάλογα αποτελέσματα για την καλύτερη και υψηλότερη απόδοσή τους.

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

Ξηροί Οίνοι

Vorinos White

Vorinos Red

Psithiros White

Psithiros Red

Psithiros Rose

Sera White

Sera Red

Enstikto Red

Enstikto White

Φυσικοί Οίνοι

Grifos White

Grifos Red

Grifos Rose

Επιδόρπιοι Οίνοι

Λιάτικο-Liasto

Emilia

ΤΑ ΒΡΑΒΕΙΑ

Όταν αναγνωρίζονται οι κόποι σου, έχεις ένα ακόμα κίνητρο να στοχεύεις ακόμα πιο ψηλά. Με σεβασμό, υπομονή και επιμονή, κατακτάμε τους στόχους μας με διακρίσεις και βραβεία, αποδεικνύοντας ότι το ελληνικό κρασί μπορεί να σταθεί επάξια διεθνώς.

Το 2008, απονεμήθηκε το «Μεγάλο Χρυσό» μετάλλιο για το κρασί «Ένστικτο» ερυθρό (Syrah-Κοτσιφάλι) παραγωγής του 2006, η οποία αποτελεί την υψηλότερη διάκριση σε διεθνή Διαγωνισμό Κρασιού.

Επιπλέον, έχουμε συμμετάσχει σε διεθνείς διαγωνισμούς(Βερολίνο, Decanter Αγγλία, Βρυξέλλες, Θεσσαλονίκη, IWSC), κερδίζοντας 60 διεθνή μετάλλια και συνεχίζουμε να δημιουργούμε με γνώμονα πάντα την υψηλή ποιότητα και την πρωτοπορία.

Σήμερα, είμαστε στην ευχάριστη θέση να εξάγουμε σε 8 χώρες, προβάλλοντας τα ελληνικά προϊόντα σε ολόκληρο τον κόσμο.

ΜΕΤΑΛΛΙΑ 2019

Berliner Wein Trophy 2019:

1. Χρυσό μετάλλιο: Sera λευκό 2019

Frankfurt International Trophy 2019:

1. Χρυσό μετάλλιο: Sera white
2. Χρυσό μετάλλιο: Vorinos white

Concours Amphora 2019:

1. Χρυσό μετάλλιο: Grifos red 2018
2. Bronze μετάλλιο: Grifos white 2017

Διεθνής Διαγωνισμός Θεσσαλονίκης 2019:

1. Ασημένιο μετάλλιο: Sera Red 2013
2. Bronze μετάλλιο: Vorinos white 2018
3. Bronze μετάλλιο: Psithiros white 2018
4. Bronze μετάλλιο: Psithiros Rose 2018
5. Bronze μετάλλιο: Psithiros Red 2013

ΜΕΤΑΛΛΙΑ 2017

(ΕΔΩ ΘΑ ΜΠΕΙ Ο ΠΑΓΚΟΣΜΙΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΠΟΥ ΘΑ ΦΑΙΝΟΝΤΑΙ ΟΙ 8 ΧΩΡΕΣ ΕΞΑΓΩΓΗΣ)

Ξεναγήσεις-Γευσιγνωσίες

Κάθε γουλιά μαρτυράει μια γεύση προσωπικής ιστορίας. Από την τεχνική παρασκευής του, τον τόπο προέλευσής του μέχρι την διαδικασία και τον χρόνο που χρειάστηκε για να φτάσει στο ποτήρι σας. Είναι ένα απολαυστικό ταξίδι που οξύνει τις αισθήσεις και προκαλεί συναισθήματα. Γι' αυτό προϋποθέτει να δίνετε τον σωστό χρόνο για να το γευτείτε όπως του αξίζει.

Στο Οινοποιείο Δασκαλάκη πραγματοποιούνται 4 διαφορετικά προγράμματα ξεναγήσης, για τα οποία είναι απαραίτητη η συνεννόηση μία ημέρα πριν.

Ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να δοκιμάσει τα κρασιά του οινοποιείου στην αίθουσα γευσιγνωσίας αλλά και να δει τους χώρους όπου οινοποιείται και εμφιαλώνεται το κρασί. Μαζί με τις γευσιγνωσίες, υπάρχει δυνατότητα φαγητού, κατόπιν συνεννόησης.

Basic Πρόγραμμα Γευσιγνωσίας

Σύντομη ξενάγηση στους χώρους του Οινοποιείου.

Γευστική δοκιμή 3 διαφορετικών κρασιών, τα οποία συνοδεύονται με κρητικό παξιμάδι και ελιές.

Τιμή 5 € / άτομο +ΦΠΑ

Μέσος Χρόνος Διάρκειας 30 λεπτά

Γλώσσα Ξενάγησης: Ελληνικά-Αγγλικά

Normal Πρόγραμμα Γευσιγνωσίας

Σύντομη ξενάγηση στους χώρους του Οινοποιείου.

Γευστική δοκιμή 6 διαφορετικών κρασιών τα οποία συνοδεύονται με κρητικό παξιμάδι, ελιές και γραβιέρα Κρήτης.

Τιμή 8€ / άτομο+ ΦΠΑ

Μέσος Χρόνος Διάρκειας 60 λεπτά

Γλώσσα Ξενάγησης: Ελληνικά-Αγγλικά

Superior Πρόγραμμα Γευσιγνωσίας

Σύντομη ξενάγηση στους χώρους του Οινοποιείου.

Γευστική δοκιμή 8 διαφορετικών κρασιών τα οποία συνοδεύονται με κρητικό παξιμάδι, ελιές, γραβιέρα Κρήτης και Κρητικούς παραδοσιακούς μεζέδες. Διαθέσιμο μόνο κατόπιν ραντεβού.

Τιμή 17 € / άτομο +ΦΠΑ

Μέσος Χρόνος Διάρκειας 80 λεπτά

Γλώσσα Ξενάγησης: Ελληνικά-Αγγλικά

Platinum Πρόγραμμα Γευσιγνωσίας

Σύντομη ξενάγηση στους χώρους του Οινοποιείου και επίσκεψη σε έναν αμπελώνα.

Γευστική δοκιμή 10 διαφορετικών κρασιών τα οποία συνοδεύονται με κρητικό παξιμάδι, ελιές, γραβιέρα Κρήτης και κρητικούς παραδοσιακούς μεζέδες.

Δυνατότητα υλοποίησης της γευσιγνωσίας στον αμπελώνα, εφόσον είναι επιθυμητό.

Διαθέσιμο μόνο κατόπιν ραντεβού

Τιμή 27 € / άτομο +ΦΠΑ

Μέσος Χρόνος Διάρκειας 240 λεπτά

Γλώσσα Ξενάγησης : Ελληνικά-Αγγλικά

Για τις Κρατήσεις σας, επικοινωνήστε στο:

Χρήσιμες Οδηγίες προς νέους, επίδοξους γευσιγνώστες

Κρατήστε το ποτήρι σωστά

Κρατάμε πάντα το ποτήρι από το πόδι του, έτσι ώστε να αποφύγουμε να ζεστάνουμε το κύπελλο του κρασιού, αλλά και να μην το λερώσουμε με πιθανόν ιδρωμένα ή λερωμένα χέρια.

Δώστε σημασία στο ποτήρι σας

Το κρασί είναι ένας ζωντανός οργανισμός. Απαιτεί την προσοχή σας. Κρατήστε ένα ποτήρι πάνω από μια λευκή επιφάνεια με κλίση 45°. Τι παρατηρείτε;

Εμπιστευθείτε την όσφρησή σας

Με την μύτη μπορούμε να αναγνωρίσουμε πολλές μυρωδιές. Μυρίστε τα αρώματα που βγάζει το κρασί και κατόπιν, στροβιλίστε το υγρό μέσα στο ποτήρι. Μυρίστε ξανά και προσπαθήστε να εντοπίσετε τις λεπτομέρειες. Όσο αναπνέει το κρασί, απελευθερώνονται όλο και περισσότερα αρώματα. Και αυτά μεταβάλλουν ευχάριστα τη γεύση.

Πείτε μια μικρή γουλιά

Πείτε μια γουλιά κρασί βάζοντας λίγο αέρα στο στόμα σας, ώστε να μπορείτε να αερίσετε το ίδιο το κρασί. Περιστρέψτε το γύρω από το στόμα σας για λίγο, έτσι ώστε τα διάφορα μέρη της γλώσσας να έχουν χρόνο να εντοπίσουν τις γεύσεις του

κρασιού. Αν έχετε να πιείτε πολλά κρασιά, πιείτε με μέτρο ή φτύστε το για να μπορέσετε να απολαύσετε και τα υπόλοιπα.

Καλή σας Απόλαυση!

Οινοτουρισμός

Ο οινοτουρισμός αποτελεί έναν ιδιαίτερο πόλο έλξης τόσο των ελλήνων όσο και των ξένων τουριστών. Σήμερα, η Ελλάδα αποτελεί τον 5ο δημοφιλέστερο τουριστικό προορισμό για τη συγκεκριμένη αγορά.

Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι στην Κρήτη βρίσκεται ο αρχαιότερος και διαχρονικά συνεχής και παραγωγικός αμπελώνας ολόκληρης της Ευρώπης.

Όσοι αποφασίσουν να απολαύσουν τις διακοπές τους στην Κρήτη, θα έχουν τη δυνατότητα να περιηγηθούν σε εξαιρετικούς αμπελώνες, απολαμβάνοντας μοναδικά κρασιά που κερδίζουν συνεχώς έδαφος διεθνώς. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε ότι, οι κρητικοί αμπελώνες με 12.8% της συνολικής έκτασης των αμπελιών καταλαμβάνει την 3η θέση του οινικού χάρτη της Ελλάδας με τα κρητικά εδάφη να εμφανίζουν τη μεγαλύτερη δυναμική από όλες τις άλλες περιφέρειες.

Επιπλέον, μια σειρά από υπέροχα, φυσικά αξιοθέατα στην ευρύτερη περιοχή ενισχύουν τους λόγους που κάνουν τον τοπικό οινοτουρισμό τόσο δημοφιλή.

Σε πολύ κοντινή απόσταση από το οινοποιείο Δασκαλάκη βρίσκεται το εκκλησάκι της Αγίας Παρασκευής, με αγιογραφίες που χρονολογούνται στην Β΄ Βυζαντινή περίοδο. Παραδίπλα, συναντάμε την «Πάνω και Κάτω βρύση» του χωριού, κτίσμα του 1934. Στο κέντρο του χωριού βρίσκεται η εκκλησία του Αγίου Γεωργίου με το σπάνιο ξυλόγλυπτο τέμπλο της Παναγίας.

Στο διπλανό χωριό Βενεράτο, γνωστό και ως τόπος παραθερισμού παλαιότερα από Βενετσιάνους ευγενείς, διασώζονται κτίσματα όπως το Βενετσιάνικο Μέγαρο-Σαράι, που αξίζει κάποιος να επισκεφτεί.

Η ιστορική Ιερά Μονή Παλιανής αποτελεί έναν δημοφιλή προορισμό με επισκεψιμότητα όλες τις εποχές του χρόνου.

Για τους πιο αθλητικούς τύπους, υπάρχει το φαράγγι του Αγίου Φανουρίου, ένα τοπίο μαγικό και μια διαδρομή που σίγουρα θα μείνει ανεξίτηλη στη μνήμη κάθε επισκέπτη.

Μην παραλείψετε να επισκεφθείτε, τα Αρχαία Πατητήρια που έχουν βρεθεί στην περιοχή, στη θέση Μαγκανά.

Και η μαγευτική διαδρομή συνεχίζεται! Ένα μικρό γραφικό χωριουδάκι, τα Κεράσια, υπόσχεται μια μυστικιστική επαφή με την φύση ενώ η επίσκεψη στο παλιό ξωκλήσι «Παναγία η Φανερωμένη» προσφέρει ψυχική ανάταση.

Σε απόσταση 10 λεπτών από το οινοποιείο, υπάρχει άλλο ένα ιδιαίτερο χωριό, «Ο Άγιος Θωμάς» ή αλλιώς «Μια λαξευτή πολιτεία». Ένα χωριό περιτριγυρισμένο από μυστήρια, θρύλους και τοπία φυσικού κάλλους!

ΑΡΧΑΙΩΝ ΓΕΥΣΕΙΣ...

Από τους πρώτους που απολαύσαν... κοκτέιλ ήταν οι αρχαίοι Έλληνες με τον φημισμένο για την εποχή “Κικεώνα”, το οποίο ήταν φτιαγμένο από κριθάρι, νερό και διάφορα αρωματικά φυτά. Το συγκεκριμένο ποτό μάλιστα αναφέρεται και στα ομηρικά κείμενα, όπως η Ηλιάδα, όπου περιγράφεται ως ένα ποτό αποτελούμενο από νερό, κριθάρι, βότανα και τριμμένο τυρί αιγών, ενώ στην Οδύσσεια η Κίρκη, προσθέτοντας λίγο μέλι, το προσέφερε στους άνδρες του Οδυσσέα πριν τους μετατρέψει σε γουρούνια.

Οι αρχαίοι Έλληνες δεν ήταν μόνο οινογνώστες, αλλά και γνώστες βασικών κανόνων. Ο συνδυασμός του τυριού με το άμυλο μείωνε την στυφή και την τραχιά γεύση του κρασιού, οπότε η κατανάλωσή του ήταν πιο ισορροπημένη.

Σήμερα, συνεχίζεται το ταξίδι στον υπέροχο κόσμο του οίνου σε συνδυασμό με γαστρονομικές προτάσεις φτιαγμένες να ταξιδέψουν τον ουρανίσκο και τις αισθήσεις.

Διαχρονική Συμβουλή των Σεφ: “Τολμήστε όλους τους συνδυασμούς!”

ΟΙ SOMMELIEUR ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ

Ο Chef Μάνος Μανιαδάκης, ιδιοκτήτης του εστιατορίου ‘The Walls Exclusive Cuisine’ σας προτείνει εξαιρετικά πιάτα που απογειώνουν τις γεύσεις των κρασιών του οινοποιείου!

Psithiros Ερυθρό ιδανικό με:

«Παγιάρ» Φιλέτο από μοσχάρι, παλαιωμένα παρμεζάνα, κριτσίνια, βασιλικό και ελαιόλαδο

Psithiros Λευκό ιδανικό με:

«Cheviche» Τσιπούρα, τσίλι, φράουλα, κουμκουάτ, εσαλότ και κόλιανδρο

Psithiros Ροζέ ιδανικό με:

«Κανελόνι αβοκάντο» Καβούρι, μυρωδικά, ρικότα και αυγά χρυσής ρέγκας

Sera Λευκό ιδανικό με:

«Πράσινη Φάβα με χταπόδι» Φρέσκο κρεμμύδι, ντοματίνια τουρσί , τηγανιτά
καπαρόμηλα, ελιά και θυμάρι

Sera Ερυθρό ιδανικό με:

«Φιλέτο Μοσχαριού» Μοσχάρι φιλέτο, sherry brandy , βασιλομανίταρα εσαλότ
καρότο και baby πατάτα

Grifos Ερυθρό ιδανικό με:

«Steak & Crab» Παρμεζάνα, θυμάρι, roast beef, καβούρι και κρόκο αυγού

Ακολουθεί μια ακόμη ενδιαφέρουσα λίστα κρασιών για γευστικούς
πειραματισμούς:

Grifos Λευκό

Grifos Ροζέ

Vorinos Λευκό

Vorinos Ερυθρό

Enstikto Λευκό

Enstikto Ερυθρό

Emilia

Liasto

WINE TIPS

Πως γίνεται το κρασί να έχει τόσες πολλές διαφορετικές γεύσεις;

Όσο περισσότερο πίνετε κρασί, τόσο περισσότερο αρχίζετε να παρατηρείτε λεπτές γεύσεις όπως βανίλια, μπαχαρικά, καπνό, τροπικά φρούτα ή ακόμα και στον ωκεανό. Τα σταφύλια είναι απίστευτα εντυπωσιακά και ευαίσθητα φρούτα. Κάθε απόφαση που λαμβάνει ο οινοποιός καθόλη τη διάρκεια της διαδικασίας, από τον τρόπο και το πού καλλιεργούνται τα σταφύλια έως ό, τι συμβαίνει σε αυτά μετά το χυμό τους, επηρεάζει τον τρόπο με τον οποίο το κρασί δοκιμάζει και μυρίζει στο τέλος.

Τι σημαίνει η οξύτητα στο κρασί;

Φανταστείτε την πρώτη γουλιά κρασιού. Το κρασί είναι αναζωογονητικό αλλά ελαφρώς ξινό; Αν σας αρέσει αυτή η αίσθηση, λατρεύετε τα κρασιά με κυρίαρχη ή επικρατούσα οξύτητα. Η οξύτητα είναι το "rucker" ή η τάρτα του κρασιού. Είναι αυτό που κάνει ένα κρασί δροσιστικό και η γλώσσα σας αιωρείται και θέλει άλλη μια γουλιά.

Τι είναι η τανίνη;

Οι τανίνες είναι φυσικές ενώσεις που υπάρχουν μέσα στα δέρματα σταφυλιών, τους σπόρους και τους μίσχους. Η επιστημονική λέξη γι' αυτές τις ενώσεις είναι οι

πολυφαινόλες. Οι πολυφαινόλες απελευθερώνονται από τα δέρματα, τους σπόρους και τους μίσχους όταν μουλιάζουν στο χυμό σταφυλιού αμέσως μετά την συμπίεση των σταφυλιών και είναι αυτά που δίνουν ορισμένα κρασιά, όπως το Cabernet Sauvignon, τη χαρακτηριστική τους ξηρότητα ή στυπτικότητα. Βιώνετε την επίδραση των τανινών κάθε φορά που πίνετε ένα κρασί που δημιουργεί μια αίσθηση στεγνώματος στο στόμα σας. Ανάλογα με το πόσο ξηρό αισθάνεται το στόμα σας, μπορείτε να προσδιορίσετε εάν ένα κρασί έχει υψηλή ή χαμηλή περιεκτικότητα σε τανίνες.

Wine Stories

ΔΙΑΣΗΜΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

Francis Ford Coppola

Ένα από τα επιτυχημένα οινοποιεία διασημοτήτων. Το επώνυμο κτήμα του σκηνοθέτη Godfather παράγει μερικά από τα πιο δημοφιλή και ευρέως διαθέσιμα κρασιά.

Ο Κόπολα συνεχίζει μια παράδοση γενεών, καθώς ο παππούς του έπινε κρασί στο υπόγειο του οικογενειακού τους σπιτιού. Τα κρασιά του κερδίζουν τακτικά πάνω από 90 πόντους, ενώ η ακριβότερη σειρά Reserve τους κερδίζει δεκάδες βραβεία κάθε χρόνο.

Brad Pitt and Angelina Jolie

Το πρώην ζεύγος του Χόλιγουντ Brangelina αγόρασε το Miraval Château του Aix-en-Provence το 2008. Μέσα από τα έμπειρα χέρια του Famille Perrin, ενός από τους κορυφαίους παραγωγούς της Γαλλίας δημιούργησε κρασιά που κατάφεραν να διακριθούν.

Sting

Το αγαπημένο μέλος όλων των The Police, Sting, αγόρασε το Il Palagio, ένα οινοποιείο στους λόφους της Τοσκάνης, το 1999. Έχοντας σώσει το οινοποιείο από την καταστροφή, ο μπασίστας και η σύζυγός του πούλησαν αρχικά λάδι και μέλι από το κτήμα. Μετά από διαβούλευση με τον οικολόγο Paolo Caciorgna και τον εμπειρογνώμονα βιοδυναμικής Alan York, αναβίωσαν την παραγωγή κρασιού του αμπελώνα. Τα μπουκάλια τους έχουν γίνει πολύ καλά δεκτά.

ΝΕΑ

- EVENTS/ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ
- ΕΚΘΕΣΕΙΣ
- ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ
- ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ

GALLERY

- PHOTOS (Από το Οινοποιείο ή από Εκθέσεις και Εκδηλώσεις που έχουν πραγματοποιηθεί εκεί)
- VIDEOS (Θα έχει ενδιαφέρον να γίνει ένα βίντεο που μας ξεναγεί σε όλους τους χώρους του Οινοποιείου με αφηγητή, ο οποίος θα αναφέρεται στη διαδικασία παραγωγής και τα 'οικογενειακά μυστικά' της δημιουργίας κρασιών του Οινοποιείου Δασκαλάκη. Με αυτόν τον τρόπο, δημιουργείται ένα καλό promo video. Ιδανικά θα είναι να γίνει και στα αγγλικά, η αφήγηση)
- VIDEOS ME ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ ΤΩΝ ΙΔΙΟΚΤΗΤΩΝ

E-SHOP (πολλά οινοποιεία έχουν e-shop πλέον. Σας το αναφέρω εδώ ως πρόταση)

Αποκτήστε το κρασί της αρεσκείας σας.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Είμαστε στη διάθεσή σας.

ΧΑΡΤΗΣ

Επισκεφθείτε μας:

(ΟΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ)

ΟΙΝΟΣ & ΕΥΡΥΤΕΡΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η ΕΤΑΙΡΙΑ

ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΜΑΣ

ΤΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

ΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΤΑ ΒΡΑΒΕΙΑ

ΞΕΝΑΓΗΣΕΙΣ-ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ

- Για ενήλικες
- Για παιδιά

ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

- Οι Sommelier Προτείνουν
- Wine Tips
- Wine Stories

1) Διάσημοι Αμπελώνες

ΝΕΑ

- EVENTS/ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ
- ΕΚΘΕΣΕΙΣ
- ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ
- ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ

GALLERY

- PHOTOS
- VIDEOS
- VIDEO-ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

E-SHOP

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

ΧΑΡΤΗΣ