

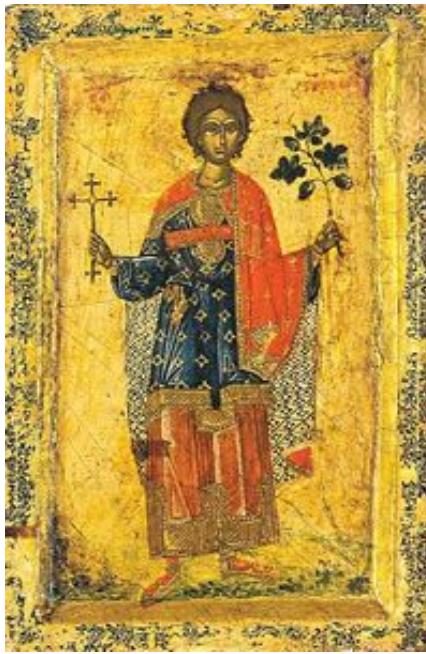
## #WINELOVER ODISEJA



Februar je već tradicionalno mesec vinskog praznovanja. Vinska scena istočne Evrope (oslonjena na pravoslavnu hrišćansku tradiciju) slavi Svetog Trifuna, zaštitnika vinograda i vinara. Tradicionalno, vinari tada obilaze vinograde, ritualno orezju vinovu lozu i upućuju molitve da predstojeća godina bude dobra i da se vinogradi sačuvaju od nevremena.

### #WINELOVER PROSLAVA SVETOG TRIFUNA

Sveti Trifun se zahvaljujući organizaciji ljubitelja vina #winelover proširio i izvan istočne Evrope. Slučajno ili ne, ali #winelover organizacija koja okuplja 20.000 ljubitelja vina iz celog sveta, a među njima i veliki broj eksperata, blogera, vinskih novinara, enologa, vinara, pa čak i nosioce titule Master of Wine je osnovana 14. februara tako da je Sveti Trifun postao zaštitnik i ove organizacije.



Sveti Trifun

Mesec februar u kalendaru svakog #winelover-a zauzima posebno mesto. Ljubitelji vina se tada okupljaju u nekoj od svetskih vinskih regija, kako bi zajedno proslavili godišnjicu organizacije #winelover a pritom se i upoznali sa vinskom tradicijom regije. Ove godine, organizacija #winelover je svoj rođendan slavila u Herezu (Španija) i Atini (Grčka).

Vinopedia nastavlja tradiciju učešća u proslavi, tako da smo se nakon ranijih učešća u proslavi #winelover rođendana u pokrajini Friuli (Italija) i Bukureštu (Rumunija) ove godine pridružili proslavi u Atini. Time smo dobili priliku da se bliže upoznamo sa vinskom scenom Grčke, počev od obilaska najboljih vinoteka i vinskih barova Atine pa do obilaska vinskih regija i upoznavanja sa vinima Makedonije, Atike, Peloponeza i drugih regija Grčke. Pritom je veliko zadovoljstvo razmenjivati vinska iskustva sa blogerima, somelijerima, vinskih novinarima i vinoljupcima iz celog sveta, od Gvatemale, SAD, Kanade, Brazila pa do Italije, Turske, Portugala, Švedske, Austrije, Grčke, Nemačke, Francuske, Belgije, Poljske, Mađarske i Rumunije.



© Jürgen Schmücking

Za većinu turista iz celog sveta koji svake godine posećuju Atinu, glavne asocijacije na Atinu su Akropolj koji ponosito vlada panoramom grada i prkos vekovima i milenijumima i ostali spomenici antičke kulture . Međutim, srpski turisti u Atinu dolaze i sa dozom poštovanja i bratske ljubavi između srpskog i grčkog naroda... Naprsto, u teškim trenucima tokom NATO bombardovanja 1999. godine, prijateljska podrška i reči ohrabrenja sa koncerta na trgu Sintagma su za veliki broj Srba bili znak da prijatelji ostaju zajedno i u dobru i u zlu. Teško je naći nekoga u Beogradu ko bi ostao ravnodušan dok sluša reči Mikisa Teodorakisa sa koncerta u Atini dok su nad Beogradom padale NATO bombe i dok nam je svaka reč ljubavi , podrške i istinskog prijateljstva bila tako važna.

## Παρουσιάστηκε σφάλμα.

---

**Δοκιμάστε να παρακολουθήσετε αυτό το βίντεο στο [www.youtube.com](https://www.youtube.com) ή ενεργοποιήστε το JavaScript αν είναι απενεργοποιημένο στο πρόγραμμα περιήγησής σας.**

Upravo zato i grčka vina u sebi nose iskrenu emociju, uspomenu na bratsku mediteransku zemlju, podsećanje na brojne prijatelje Grke i suvenire sa letnjih odmora na plavom Mediteranu. A ujedno je poseta Atini bila i prilika da prijateljima iz Grčke i celog sveta pokažemo delić vinskog mozaika Srbije.



Prokupac i morava u Atini

## VINA ATINE

Do pre nekoliko godina, grad Beč se hvalio da je jedini glavni grad u Evropi na čijoj teritoriji se nalaze vinogradi. Međutim, s obzirom na to da su se granice vinskih regija u Evropi širile, a to naročito važi na teritoriji Balkana i istočne Evrope, pojavile su se i druge prestonice sa vinogradima na svojoj teritoriji. Pored Beča, sada su u tom društvu i Beograd, pa i Atina...

Vinarije u zaleđu Atine imaju tu prednost što im se u neposrednoj blizini nalazi ogromno tržište prestonice čiji restorani i taverne u svojoj ponudi brojnim turistima mogu da ponude i lokalna vina.

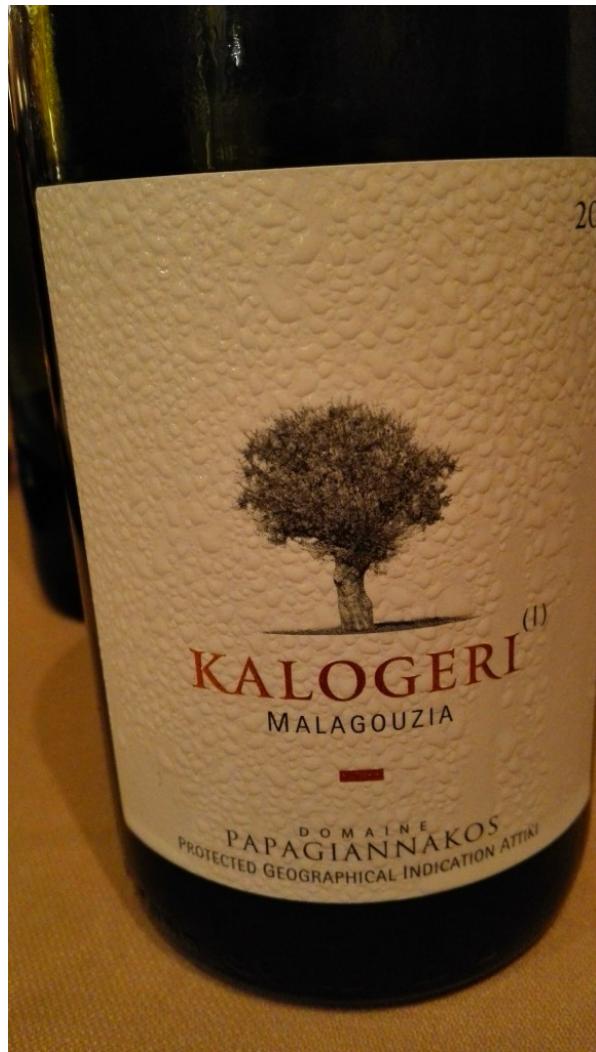
Asocijacija Vina Atine (Wines of Athens) okuplja vinarije koje se nalaze u okolini Atine i čine vinske puteve Atine. Vinarije su prvenstveno usmerene na afirmaciju vina od lokalne sorte savatjano. To je najzastupljenija sorta vinove loze u grčkim vinogradima od koje se tradicionalno pravi recina. Savatjano je donekle potcenjen kao sorta jer su ranije od njega pravljena jeftina stona vina u ogromnim količinama. Međutim, vinari okupljeni u asocijaciji Vina Atine se trude da pokažu sve posebnosti ove sorte praveći vina od grožđa iz starih vinograda, uz kontrolisani prinos i sa hladnijih položaja.

Tokom boravka u Atini, imali smo priliku da se upoznamo sa vinima i vinarijama Atike i odaberemo naše favorite među belim vinima sa Atike.



VINARIJA PAPAGIANNAKOS – Treća generacija porodice Papajankos je 2002. godine ušla u projekat izgradnje savremene vinarije. Prva vina su izašla na tržište 2009. godine.

Kalogeri Malagouzia 2015 – Papagiannakos (sortni sastav: malaguzja) Grožđe za ovo vino potiče iz mladih vinograda površine 4 hektara na krečnjačkom tlu sa nadmorske visine od 100 metara. Vino je punjeno u boce u decembru 2015. godine. Za razliku od malaguzje sa severa Grčke koja poseduje više sovinjonski karakter, malaguzja sa Atike će vas pre asocirati na rizling, sa preovladajućim voćnim aromama, prijatnom mineralnošću. Na nosu se ističu note breskve, tropskog voća, cvetne note. U ustima naglašena mineralnost i bogate voćne note kruške, jabuke, breskve. Prijatna završnica.



Savatiano 2011 – Papagiannakos (sortni sastav: savatjano) Vino napravljeno od grožđa iz 50 godina starih vinograda. Primer koji opovrgava mišljenja da savatjano daje neinteresantna vina. Zrelo vino, izrazito kompleksno. Obilje voćnih aroma kruške, dunje, žutog cveća. U ustima vino ostavlja sočan trag, srednje-ka-punom telu upotpunjeno kompleksnim bogatim aromama breskve, žute jabuke, arome ličija, dunje.

VINARIJA ANASTASIA FRAGOU – Vinariju je osnovao 1986. godine Konstantin Frangos sa idejom da u njoj proizvodi pristupačna vina u velikim serijama. Promena tržišne strategije se desila 1999. godine kada je upravljanje vinarijom preuzela Konstantinova kćerka Anastasija Fragou, osavremenila tehnologiju i opredelila se za proizvodnju vina visokog kvaliteta. Vremenom je vinarija dostigla površine od 14 hektara pod vinogradima.

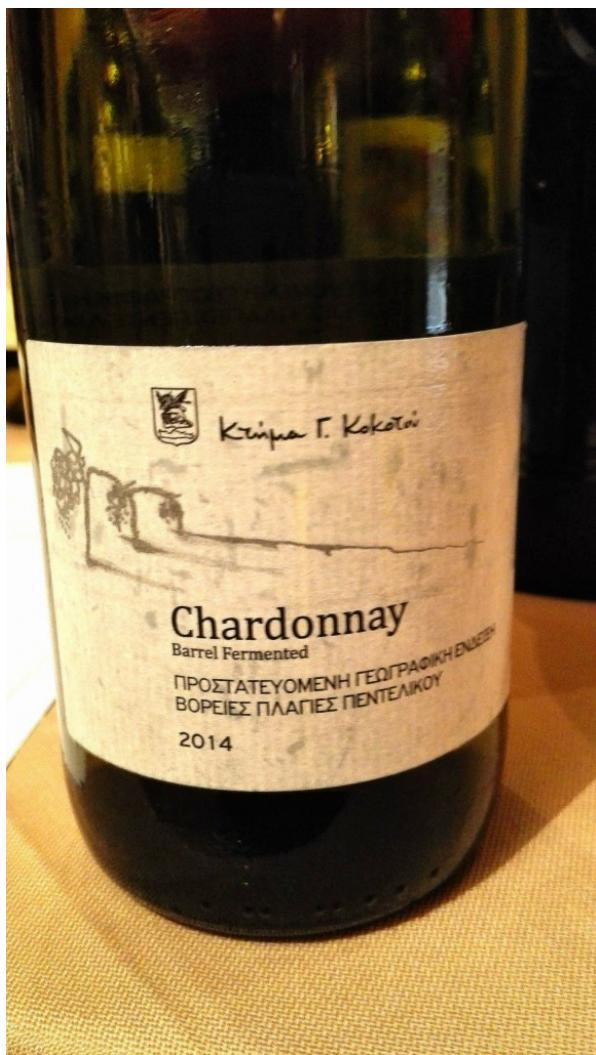
Neilis 2015 – Anastasia Fragou (sortni sastav: 100% Malagouzia) Elegantno, nemetljivo vino. Na nosu kompleksno, preovlađuju voćno-cvetne arome, prvenstveno jabuka, kruška, breskva uz diskretne herbalne tonove. U ustima vino ostavlja dug mineralan trag svežine. Note breskve i jabuke se slivaju u prijatnu završnicu.



© Ted Lelekas

VINARIJA KOKOTOS – Pre 35 godina, Jorgos i Ana Kokotos su na nadmorskoj visini od 450 metara u Stamati podigli vinograde površine 7 hektara. U njima su bile zastupljene prvenstveno internacionalne sorte vinove loze: šardone, merlo i kaberne sovinjon. S obzirom da se današnje tržište okrenulo autohtonim sortama, vinarija Kokotos takođe kupuje od kooperanata grožđe i proizvodi vina od lokalnih sorti savađano i roditis.

Chardonnay (Barrel fermented) 2014 – Ktima Kokotou – Dok sam probao ovo vino, prva pomisao mi je bila da bi ovaj šardone definitivno imao svoju vernu publiku u Srbiji. Vrlo vešto poigravanje sa francuskim hrastom, 30% nova burad... Fermentacija 13 dana u sudovima od francuskog hrasta. Odležavanje 6 meseci u buradi od francuskog hrasta. Vino je zadržalo naglašenu voćnost i arome manga, dinje, breskve, kruške, ananasa... Predivna puterasta tekstura je oplemenjena notama koja potiču od bureta. Puno telo, duga završnica.



Perdika sto Ampeli (Jarebica među čokotima) 2015 – Ktima Kokotou - (sortni sastav: 100% asirtiko) Vino sa karakterom: telo srednje-ka-punom, hrskave osvežavajuće kiseline, izrazita mineralnost i delikatne note belog cveća i citrusa na nosu. U ustima se ta mineralna dimenzija otvara u izražajni aromatski kompleks u kom dominiraju note citrusa i grejpfruta.

VINARIJA AMPELONES MARKOU – Braća Markou su 1983. godine osnovali modernu vinariju u Mezogeji nastavljajući na taj način porodičnu tradiciju dugu 150 godina. Vinarija posede 200 hektara vinograda u Mezogeji (Atika) i Nemei (Peloponez).

Savatiano 2015 – Ampelones Markou – Voćan, raskošan na nosu, čiste sveže arome kruške, jabuke, breskve, banane. U ustima vino sledi istu liniju, uz diskretnu notu citrusa koja izbija u tragovima. Sveukupno, vino ostavlja prijatnu sočnu impresiju u ustima. Završnica srednja-ka-dugoj.

Savatiano 2014 – Ampelones Markou – Savatjano iz 2014. godine ima karakterističnu mineralnost i slanoću koja mu daje dugačiji identitet. Vino je kompleksno, kao u prethodnom vinu su tu arome žutog voća, kajsije, breskve, grejpfruta, limuna, ali udružene sa mineralnom impresijom i živahnim kiselinama koje i nisu tipične za ovu sortu, dobija se uzbudljivo vino u kom ćete uživati.

Savatiano 2013 – Ampelones Markou – Zaista je sjajna prilika da se upoznamo sa sortom savatjano kroz vertikalnu vina ove vinarije. Savatjano iz 2013. godine deluje smirenije na nosu, mada zadržava razigranost aroma. Rizlinški karakter, zrele voćne arome, jabuka, dunja, kruška... Prijatne kiseline daju vinu živost. Trag diskretnе gorčine u završnici.

Savatiano 2014 Fume – Ampelones Markou – Drugačija definicija savatjana kom identitet daje tostirano bure. Na nosu bogate arome dima, tostiranog hleba, putera. Vino je kremaste, puteraste strukture u ustima, kiseline umerene, u balansu. Prijatna dug završnica. Vino koje traži hranu...

Savatiano 1998 Fume – Ampelones Markou – A onda prava poslastica... Odležali savatjano, tostirano bure... Bogate, razvijene arome kandiranog voća, pomorandže, grejpfruta, dunje.



VINARIJA MYLONAS – Vina iz vinarije Milonas mi je predstavio Stamatis Milonas. Stari znanac i vinski priatelj koji nije skrivao zadovoljstvo što sam ispunio obećanje i došao da se na licu mesta upoznam sa vinima Atike. Vinarija Milonas poseduje 12 hektara vinograda.



stari vinski znaci ... u društvu sa Stamatisom Milonas

Savatiano 2015 – Vinarija Mylonas – Na nosu izrazito voćne arome, breskva, kruška, grejpfrut, citrusi. U ustima vino dosledno sledi taj aromatski profil. Lepe osvežavajuće kiseline. Srednje telo.

Savatiano 2014 – Vinarija Mylonas – Primećuju se razvijenije arome na nosu nego kod prethodnog vina. Zrele voćne arome dominiraju u ustima, prvenstveno breskva, ananas, jabuka, limun. Voćnost je elegantno dopunjena notama začinskog bilja, kamilice, nane. Prijatne kiseline, voćna završnica.

Savatiano 2012 – Vinarija Mylonas – Zrela raskošna impresija na nosu. Vino se otvara polako, slojevito... Kompot od dunja, jabuka, breskva, citrusi... U ustima, vino je kompleksno, izražajno, fine kiseline i mineralni trag ostaju i u završnici.



Susret sa vinarima Atike koji svojim entuzijazmom, posvećenošću i radom redefinišu reputaciju i identitet čitave regije je bio važna lekcija kako se udruživanjem, zajedničkom promocijom i kvalitetnim radom može popraviti imidž sorte savatjano i drugih lokalnih sorti... A svakako je to bila i prilika za druženje uz vino sa pravim prijateljima.



© Wines of Athens