



ΔΗΜΟΣ "Ν. ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗΣ"

Δημοτικός Οργανισμός Αθλητισμού, Πολιτισμού & Νεολαίας

ΠΕΖΑ Τ.Κ. 70100

τηλ. επικοινων. 2813401100

www.dimos-nikoskazantzakis.gr



*"...πεζός πηγαίνω στα Πεζά και φεύγω καβαλάρης
γιατί είναι το κρασί καλό κι ο νους μου ταξιδιάρης"*
Μήτσος Σταυρακάκης



Οινοπολιτεία 2009
ΔΗΜΟΣ "Ν. ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗΣ"



Ρούσος Κυριωτάκης
Δήμαρχος

Χαιρετισμός Δημάρχου

Η παραγωγή Οίνου από τους αμπελώνες μας έχει μακράιωνα παρελθόν και αποτελεί ένα από τα κυρίαρχα στοιχεία της ταυτότητάς της.

Η τοπική μας κοινωνία έχει αποδείξει στο παρελθόν με τη δημιουργία της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών ότι μπορεί να προσαρμόζεται στις μεταβαλλόμενες συνθήκες και να διαμορφώνει πλαίσιο ανάπτυξης βασισμένο στη συλλογικότητα και στη κοινωνική αλληλεγγύη. Όμως, και η ιδιωτική πρωτοβουλία από πρωτοπόρους για την εποχή ανθρώπους του τόπου μας συνέβαλε ουσιαστικά και αποφασιστικά στην ανάπτυξη του τομέα, ιδιαίτερα δε, στην λογική της εξωστρέφειας με την εξαγωγή εμφιαλωμένου ποιοτικού οίνου της περιοχής σε αγορές του εξωτερικού.

Έχω τη τιμή να εκπροσωπώ τους ανθρώπους μιας περιοχής που συνεχίζουν με τη δυναμική δράση τους να τιμούν τη ταυτότητά της, αλλά και να την εμπλουτίζουν με νέα στοιχεία που δημιουργούν προϋποθέσεις ανάπτυξης σε ένα πρωτόγνωρα δύσκολο ανταγωνιστικό περιβάλλον. Η δράση της Ένωσης Πεζών σε συνδυασμό με τη δυναμική παρουσία σύγχρονων, επισκέψιμων Οινοποιείων παραγωγής άριστης ποιότητας τοπικού οίνου, καθιστούν την ευρύτερη περιοχή "κέντρο αναφοράς" για το συγκεκριμένο τομέα σε επίπεδο Κρήτης.

Η πρόκληση όμως στην οποία πρέπει να ανταποκριθούμε ως Τοπική Αυτοδιοίκηση, είναι οι στοχευμένες δράσεις προβολής και στήριξης του προϊόντος να έχουν αντίκτυπο στους πραγματικούς πρωταγωνιστές της οινοποιητικής διαδικασίας που δεν είναι άλλοι από τους παραγωγούς οινοστάφυλλων οι οποίοι βιώνουν μια πρωτοφανή κρίση. Η ηθική και υλική τους ικανοποίηση θα πρέπει να είναι ανάλογη με την αξία του προϊόντος που παράγεται στη περιοχή μας.

Αυτή την αξία προσπαθούμε να αναδείξουμε στο Τριήμερο Εκδηλώσεων "Οινοπολιτεία 2009", προσδοκώντας ότι και σε συνδυασμό με πρωτοβουλίες που ήδη έχουν ξεκινήσει σε επίπεδο οργάνωσης των ίδιων των παραγωγών θα αποκατασταθεί η πραγματικά βιωματική σχέση τους με την αμπελουργία.

γιατί... να επισκεφθούμε τα Οινοποιεία του Δήμου "Ν.Καζαντζάκης"?

περιηγηθείτε... στην πανέμορφη ενδοχώρα του Ηρακλείου, μέσα σε αμπελώνες και ελαιώνες.

δοκιμάστε... τη μεγάλη ποικιλία κρασιών των οινοποιών του τόπου.

ταξιδέψτε... στα αρώματα και τις γεύσεις των Τοπικών αλλά και Διεθνών ποικιλιών σταφυλιού.

συνζητήστε... για τις ποικιλίες και τις διαδικασίες οινοποίησης.

αναζητήστε... τις πειραματικές οινοποιήσεις κάθε παραγωγού.

γνωρίστε... τους οινοποιούς που κρύβονται πίσω από τις φιάλες που καταναλώνουμε και καταγράψτε τη φιλοσοφία του καθ' ενός.

ανακαλύψτε... τους χώρους παραγωγής και τη συμβολή της σύγχρονης τεχνολογίας.

συμβουλευτείτε... τους ανθρώπους του οινοποιείου για όποια απορία έχετε στον τομέα του κρασιού, γευστικό ή τεχνικό.

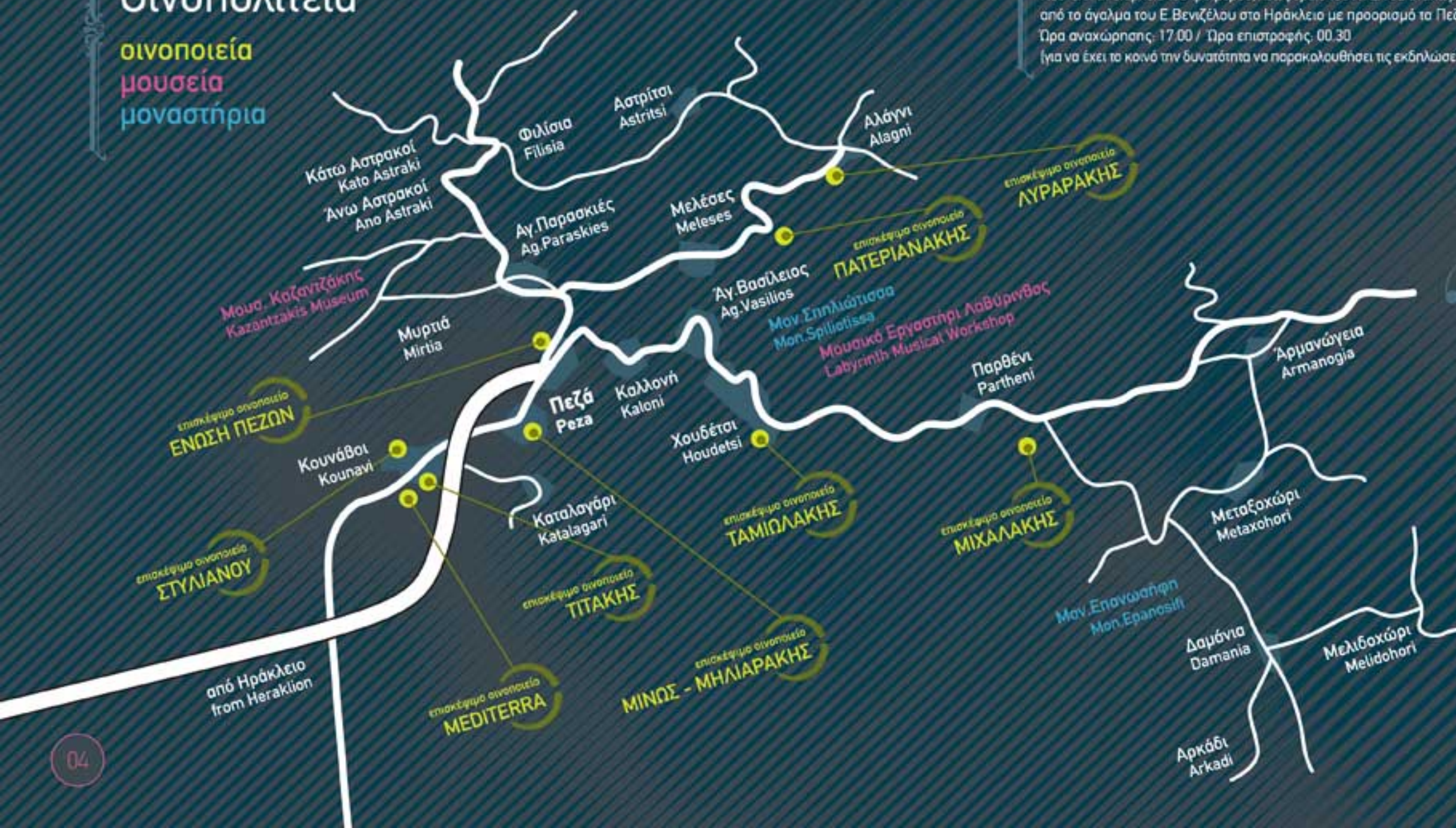
προμηθευτείτε... εμφιαλωμένα κρασιά σε τιμές παραγωγού με απόλυτη διασφάλιση της ποιότητας συντήρησης.

γεντείτε... τα υπέροχα εδέσματα στις συμβεβλημένες παραδοσιακές ταβέρνες.

Οινοπολιτεία

οινοποιεία
μουσεία
μοναστήρια

Καθ' όλη τη διάρκεια του τριημέρου, λεωφορεία του ΚΤΕΛ θα αναχωρεί από το άγαλμα του Ε. Βενιζέλου στο Ηράκλειο με προορισμό τα Πεζά. Ώρα αναχώρησης: 17.00 / Ώρα επιστροφής: 00.30 (για να έχει το κοινό την δυνατότητα να παρακολουθήσει τις εκδηλώσεις)



κάρπυς
Δήμου "Ν. Καζαντζάκης"

προφίλ οινοποιείων

ΕΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ ΚΡΗΤΗΣ
 από το 1933

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών δραστηριοποιείται με δύο βασικά προϊόντα, κρασί και ελαιόλαδο, και αποτελεί πρότυπη οργάνωση στον αγροτοσυνεταιριστικό χώρο από το 1933. Σκέψη, σκοπός και φιλοδοξία των οργανωτών της Ένωσης υπήρξε, η ανάπτυξη και η βελτίωση της παραγωγής της περιοχής, η αυτοδύναμη επεξεργασία, βιομηχανοποίηση και εμπορία των κυριότερων προϊόντων της περιοχής, λαδιού και σταφυλιών και φυσικά σαν συνέπεια των παραπάνω σκοπών, η ανάπτυξη του βιοτικού επιπέδου των συνεταιρισμένων σε ένα πολιτισμένο περιβάλλον και τρόπο ζωής. Σήμερα, σκοπός της ΕΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ συνεχίζει να είναι η υπερδότηση του εισοδήματος των παραγωγών και η προώθηση των θαυμάσιων τοπικών κρητικών προϊόντων.

Στην περιοχή της ΕΝΩΣΗΣ ΠΕΖΩΝ υπάρχουν 30.000 στρέμματα αμπελώνες, ιδιοκτησίας των παραγωγών-μελών της (10.000 οινάμπελα ΟΠΑΠ-ΥΟΡΦΟ, 8.000 για επιτραπέζιους οίνους, 12.000 για σταφίδα και επιτραπέζια σταφύλια). Η εύφορη γη, και η συστηματική καλλιέργεια της περιοχής δίνει τις εξαιρετικές ποικιλίες σταφυλιών από τα οποία προέρχονται τα ευγενή κρασιά που συνοδεύουν και αναδεικνύουν τις γεύσεις ενός, πλούσιου σε εδεσμάτα, τραπέζιού.

Η ΕΝΩΣΗ ΠΕΖΩΝ έχει δημιουργήσει καταστήματα Μεσογειακής Διατροφής στα οποία, μαζί με το κρασί και το ελαιόλαδο, διαθέτει κρητικό μέλι, σταφίδες, σφειήματα, μπαχαρικά, ελιές, τυρί, κρητικά παξιμαδία (κριθαρένιο, ντάκος κλπ.), αρτοποιήματα, πράσινο σαπούνι και άλλα κρητικά παραδοσιακά προϊόντα. Επίσης, στις κεντρικές της εγκαταστάσεις στο Δήμο Κοζαντζάκη βρίσκεται παραδοσιακό μουσείο για όσους θέλουν να γνωρίσουν τη διαχρονική εξέλιξη και πορεία των αγροτικών προϊόντων της περιοχής μέχρι σήμερα, τον τρόπο παραγωγής τους αλλά και να δοκιμάσουν τις πλούσιες γεύσεις κάνοντας γνωστά τα κρητικά προϊόντα σε όλο τον κόσμο.

• τηλ. Επικοινωνίας: 2810 741 945 - 7 • www.pezaunion.gr



προφίλ οινοποιείων

LYRARAKIS
wines

Αδιαμφισβήτητα δεν υπάρχει κρητική οικογένεια που η πορεία της μέσα στο χρόνο να μη συνδέεται άμεσα με την καλλιέργεια της αμπέλου. Γαλουχημένοι σ' αυτό το περιβάλλον, οι αδελφοί Λυραράκη ίδρυσαν το 1966 την εταιρεία, σε μια από τις πιο αξιόλογες αμπελουργικές περιοχές της Κρήτης, στο Αλάγι.

Ο οικογενειακός αμπελώνας καλύπτει έκταση 140 στρεμμάτων, και βρίσκεται σε μέσο υψόμετρο 550 μέτρων. Από τα τέλη της δεκαετίας του '80, μεγάλη σημασία δίνεται στις σπάνιες κρητικές ποικιλίες. Συγκεκριμένα οι λευκές "Δοφνί" και "Πλυτό" που διασώθηκαν από την εξαφάνιση και αναδείχθηκαν από την οικογένεια αποτελούν το καμάρι του αμπελουργού.

Ο τεχνολογικός εξοπλισμός που διαθέτει το οινοποιείο είναι από τους πιο σύγχρονους. Το 2004 ολοκληρώθηκε η επένδυση της νέας εμφιαλωτικής μονάδας και πιστοποιήθηκαν οι εγκαταστάσεις της με HACCP. Το 2005 ολοκληρώθηκε το νέο κελάρι παλαίωσης που φιλοξενεί τα δρύινα βαρέλια. Παράλληλα ολοκληρώθηκαν οι χώροι φύλαξης κρασιού σε φιάλες για περαιτέρω ωρίμανση, και οι χώροι υποδοχής επισκεπτών. Η εταιρεία έχει διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς και έχει εξαγωγική δραστηριότητα σε Καναδά, Ηνωμένες Πολιτείες και αρκετές ευρωπαϊκές χώρες.

• τηλ. Επικοινωνίας: 2810 284 614 • www.lyrarakis.gr



προφίλ οινοποιείων



Η γενέτειρά μας, η Κρήτη, αποτελεί έναν από τους καλύτερους προσβευτές του Μεσογειακού τρόπου ζωής και του γευστικού πλούτου. Εδώ, γεννήθηκαν αλλά και μετανάστευσαν μερικές από τις καλύτερες ποικιλίες σταφυλιών. Από το 1973, στο χωριό Κουινόβοι, όχι πολύ μακριά από την πρωτεύουσα του Ηρακλείου και μέσα στη ζώνη Ονομασίας Προέλευσης Πεζά, κάνουμε πραγματικότητα το πάθος μας - παράγουμε κρασί!

Η Mediterra Οινοποιητική - Creta Olympias παράγει κρασιά που διανέμονται σε όλη την Ελλάδα, αλλά και σε 22 χώρες της υπηλίου. Κρασιά τα οποία έχουν επανειλημμένα βραβευτεί με μετάλλια τόσο στα εσωτερικά, όσο και σε διεθνείς διαγωνισμούς.

Μερικά από τα πιο δημοφιλή κρασιά της Mediterra Οινοποιητικής:

Η Ξερολιθιά είναι το παλαιότερο λευκό brand της εταιρείας από το 1989, έχοντας αποσπάσει διθυραμβικά σχόλια από διάσημους-αξιόπιστους και διεθνώς αναγνωρισμένους οινοδημοσιογράφους, μαζί με τα δεκάδες μετάλλια που την συνοδεύουν σε κάθε χρονιά κυκλοφορίας της.

Η Μυράμπελος το δεύτερο σε ιστορία brand της εταιρείας μας, είναι ένα ερυθρό κρασί που προέρχεται καθαρά από Κρητικές ποικιλίες και θεωρείται περίτρανη απόδειξη, ότι η Κρήτη μπορεί να παράγει πολύ καλά κρασιά.

Η Άνσσα, η κορωνίδα των λευκών κρασιών της Mediterra Οινοποιητικής, είναι ένα λευκό κρασί από Βηλόνα και Sauvignon Blanc με ένα χρόνο παλαίωση σε βαρέλι. Άνσσα είναι η βασίλισσα στα αρχαία ελληνικά, ένα brand name που πραγματικά ταιριάζει «γόνι» σ' αυτό το κρασί.

Το Πυρόραγο, «βαφτισμένο» από το πύρινο χρώμα που έχουν τα κόκκινα σταφύλια από τα οποία παράγεται. Είναι ένα ερυθρό κρασί σε περιορισμένο αριθμό φιαλών, από τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Syrah και Κοτσιφάλι, με παλαίωση για 13 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Στιβαρό με χαρακτήρα, ικανό να μαγέψει τον ουρανό του πιο απαιτητικού καταναλωτή!

Πρόσφατα προστέθηκε στην γκάμα μας και το πρώτο μας βιολογικό ερυθρό κρασί, το Αντάμα.

• τηλ. Επικοινωνίας: 2810 741 383 • www.cretaolympias.gr



προφίλ οινοποιείων

ΜΙΝΩΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ

Μυράμπελος

Η εταιρεία σήμερα διανύει την όγδοη δεκαετία της. Εξακολουθεί να παράγει κρασιά προερχόμενα από γηγενείς ποικιλίες όπως το Κοτσιφάλι και το Μαντλάρι για τα κόκκινα και τη Βιλόνα και το Βιδιανό για τα λευκά.

Αναπτύσσει ιδιόκτητο και συμβολαϊκό αμπελώνα 350 στρεμμάτων παράλληλα με τους συμβεβλημένους σε αυτήν καλλιεργητές με στόχο τη διασφάλιση της ποιότητας της πρώτης ύλης.

Οινοποιεί και εμφιαλώνει με τις πιο σύγχρονες μεθόδους εξοπλίζοντας το οινοποιείο με τελευταίας τεχνολογίας και μεθοδολογίας μηχανήματα. Οριμάζει δε ένα μέρος της ερυθρής της παραγωγής σε Γαλλικά δρύινα βαρέλια 225.300 και 500 λίτρων που βρίσκονται σε ειδικά διαμορφωμένο υπόγειο χώρο υπό ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.

Απασχολεί 12 άτομα κατά τη διάρκεια όλου του έτους τα οποία με την εμπειρία και το μεράκι τους διασφαλίζουν σε όλα τα επίπεδα την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Η συνολική παραγωγή ανέρχεται σε 500.000 φιάλες ετησίως από τις οποίες το 70% καταναλώνεται στο νησί, 15% διακινείται στην υπόλοιπη Ελλάδα και το υπόλοιπο 15% εξάγεται. Κύριοι προορισμοί στο εξωτερικό είναι το Βέλγιο και το Λουξεμβούργο, οι Η.Π.Α., η Γερμανία και η Ιαπωνία.

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), την παρουσίαση για πρώτη φορά στην Κρήτη Λευκού κρασιού από Βιλόνα περασμένο από βαρέλι (Vilana Fume), την επαναφορά της ποικιλίας Μαλβαζία, καθώς και την οινοποίηση της πολλά υποσχόμενης Βιδιανό.

Ανοίγει το οινοποιείο της στους έλληνες και ξένους επισκέπτες έχοντας δημιουργήσει έναν εκθεσιακό χώρο γευσιγνωσίας όπου μπορεί κανείς να παρακολουθήσει μια ειδική προβολή βίντεο, να περιηγηθεί στα παλιά μηχανήματα του οινοποιείου καθώς και να δοκιμάσει όλη την γκάμα των κρασιών της εταιρείας. Υπάρχει τέλος και η δυνατότητα επίσκεψης του ίδιου του οινοποιείου.

Είναι ιδρυτικό μέλος του Δικτύου Οινοποιών Νομού Ηρακλείου και συμμετέχει ενεργά στις δράσεις αυτού.

• τηλ. Επικοινωνίας: 2810 741 213 • www.minoswines.gr



προφίλ οινοποιείων



ΚΤΗΜΑ ΜΙΧΑΛΑΚΗ

Αφετηρία ένα μικρό χωριό της Κρήτης, η Ράκκα Κισιάμου. Πρόσωπα αναφοράς οι αδελφοί Μιχαλάκη και προσορισμός η επιτυχία, μέσα από μια πορεία άγκωστη τότε, πολύ συγκεκριμένη σήμερα. Ιστορία γραμμένη βήμα προς βήμα. Προσεγγίση όπως η διαδικασία που ακολουθείται για να γίνει ένα καλό κρασί...

Η ιστορία της οικογένειας Μιχαλάκη είναι σαν ένα μπουκάλι κρασί. Διαβάζεις την ετικέτα και έχεις πάρει όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για να το απολαύσεις. Από το 1962 μέχρι σήμερα, η επιμονή και η επιθυμία μας για τη βελτίωση της ποιότητας και της ποικιλίας των κρασιών μας, καθώς και η εμπειρία που αποκτήσαμε στο πέρασμα του χρόνου, δημιούργησαν μια μεγάλη αγαπημένη οικογένεια κρασιών.

Εμπλουτίζοντας τα ανεκτίμητα στοιχεία της παράδοσης με την σύγχρονη τεχνολογία και την εμπειρία με την γνώση, καταφέραμε να δημιουργήσουμε κρασιά απαράμιλλης ποιότητας.

Βρισκόμαστε σε μια συνεχή πορεία εκσυγχρονισμού, αναζήτησης και δημιουργίας κρασιών υψηλής ποιότητας.

Οι στόχοι μας είναι απλοί και ξεκάθαροι:

- Η ανάδειξη του Κρητικού κρασιού στα υψηλά скаλοπέτια του οινικού στερεώματος.
- Να καλλιεργούμε τους αμπελώνες μας με την αγάπη και το μεράκι που η οικογενειακή παράδοση μας έχει διδάξει, καθώς και με τις σύγχρονες καλλιεργητικές τεχνικές που η επιστήμη έχει εξελίξει.
- Να μεταφέρουμε αυτήν την αγάπη και τη γνώση στους αμπελοουργούς της Κρήτης.
- Να δημιουργούμε υποδομές με σεβασμό προς το περιβάλλον και τη φύση, που να είναι φιλικές προς τον άνθρωπο και να εξοικονομούν τους πολυτιμους ενεργειακούς πόρους της Μπότερας Γης.
- Να προσφέρουμε στον καταναλωτή οινικά προϊόντα με πολύ καλή σχέση ποιότητας-τιμής.
- τηλ. Επικοινωνίας: 2810 741 222 • www.michalakis.gr

προφίλ οινοποιείων



ΚΤΗΜΑ
ΠΑΤΕΡΙΑΝΑΚΗ

Το Κτήμα Πατεριανάκη είναι ένα πρότυπο αγράκτιμα βιολογικής καλλιέργειας παραδοσιακών και ξένων ποικιλιών, οίνοποίησης, εμφιάλωσης και διαμονής σε αγροτουριστικές σουίτες υψηλών προδιαγραφών. Αξίζει να σημειωθεί ότι είναι πρωτοπόρο σε όλη την Κρήτη στην παραγωγή οίνων από σταφύλια βιολογικής γεωργίας.

Βρίσκεται μόλις 18 χιλιόμετρα από την πόλη του Ηρακλείου Κρήτης σε υψόμετρο εξακοσίων πενήντα μέτρων (650 μ), σε μία βιολογικά ευαίσθητη περιοχή, ανωτέρας ποιότητας "Ο.Π.Α.Π. - V.Q.P.R.D", η οποία πληρεί όλους τους κανόνες της βιολογικής και βιοδυναμικής γεωργίας. Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζεται η ποιότητα και η μοναδικότητα των προϊόντων που παράγονται στο Κτήμα Πατεριανάκη.

Η συνολική διαδικασία παραγωγής οίνων ανωτέρας ποιότητας συνδυάζεται με τον απόλυτο σεβασμό στο περιβάλλον και την διατήρηση παραδοσιακών μορφών καλλιέργειας, χωρίς χημικά πρόσθετα και ζιζανιοκτόνα. Έτσι, προστατεύονται οι μικροοργανισμοί, που αποτελούν τον απαραίτητο ενδιάμεσο μεταξύ πρέμνου και εδάφους προλαμβάνοντας την οξείδωσή του που οδηγεί στην ισοπέδωση του οίνου. Η εφαρμογή αυτών των βιολογικών μεθόδων-αντιλήψεων, επέτρεψε τη δημιουργία κρασιών με πολύ μικρή περιεκτικότητα (0,2% - 0,6%) σε μεθανόλη και άλλες βαριές αλκοόλες (ηπροπνόλη, βουτανόλη κλπ), όπως φαίνεται σε ανάλυση ολικής αλκοόλης και σέριο χρωματογραφία, με τυποποίηση εκάστης εκλύομένης αλκοόλης από το Πανεπιστήμιο Κρήτης.

Στο κτήμα, η οικογένεια, παράγει και εμφιαλώνει τρεις σειρές οίνων, σε συγκεκριμένο αριθμό φιαλών, ήτοι: • ΟΠΑΠ (ερυθρός οίνος) • Μελισσινός (λευκός, ροζέ και ερυθρός) με την ειδική γραφή Braille (για τυφλούς) στην ετικέτα • Μελισσοκόπος (λευκός και ερυθρός).

Όλα τα παραπάνω έχουν πιστοποιηθεί ως προς τη βιολογική καλλιέργεια από τον οργανισμό ΔΗΩ, επίσημο φορέα ελέγχου και πιστοποίησης παραγωγής βιολογικών προϊόντων.

• τηλ. Επικοινωνίας: 2810 226 674 • www.paterianakis.gr

προφίλ οινοποιείων



Winery
Stilianou

Το οίνοποιείο Στυλιανού ιδρύθηκε το 2004 και εδρεύει στους Κουνόβους του Δήμου «N. Κοζαντζάκης». Οίνοποιεί αποκλειστικά και μόνο σταφύλια βιολογικής καλλιέργειας από τους ιδιόκτητους αμπελώνες του σε περιορισμένο αριθμό φιαλών. Η οικογενειακή επιχείρηση έχει δώσει έμφαση στη παραγωγή ποιοτικού κρασιού. Ο Αμπελώνας Στυλιανού που καταλαμβάνει 30 ιδιόκτητα στρέμματα μέσα στην ζώνη ΟΠΑΠ Πεζιά και είναι πλέον όλα πιστοποιημένα για βιολογική καλλιέργεια από την ΒιοΕΜός. Στο επισκέψιμο μικρό ιδιόκτητο οίνοποιείο Στυλιανού γίνεται ξενάγηση και γευσιγνωσία μετά από ραντεβού οποιαδήποτε χρονική περίοδο.

Στον αμπελώνα μας καλλιεργούνται οι παραδοσιακές κρητικές ποικιλίες Κοτσιφάλι, Μαντιλάρι για τα ερυθρά και Βιλάνα, Βραψαθήρι, Βιδιάνο για τα λευκά.

• τηλ. Επικοινωνίας: 2810 314155 • www.stilianouwines.gr



προφίλ οινοποιείων



Το κτήμα της οικογένειας Ταμιολάκη βρίσκεται δίπλα από τον οικισμό Χουδέτσι του Δήμου Νίκος Κοζαντζάκης, στο Νομό Ηρακλείου της Κρήτης.

Η περιοχή ανήκει στη ζώνη Ο.Π.Α.Π. (Όνομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας) ΠΕΖΑ και απέχει 15 περίπου χλμ από τους αρχαιολογικούς θησαυρούς της Κνωσού και 5χλμ. από το ηλικίας 4.000 χρόνων πατητήρι στο Βαθύπετρο. Το κτήμα, το οποίο αποτελείται από ένα αμπελώνα βιολογικής καλλιέργειας 50 περίπου στρεμμάτων και ένα πλήρως εξοπλισμένο σύγχρονο οίνοποιείο, συνιστά μία αμειψώς οικογενειακή επιχείρηση, της οποίας τα μέλη έχουν καταβάλει, εμπειρία, σπουδές και ενδιαφέροντα μέσα από τον χώρο των κρασιών.

Το κτήμα δημιουργήθηκε για να παράγει ποιοτικά προϊόντα, τα οποία να προβάλλουν με τον καλύτερο τρόπο το γευστικό πλούτο και την ιδιαιτερότητα των κρασιών της Κρήτης. Με αυτή τη προοπτική έγινε η επιλογή της θέσης του, στην οποία το οικοσύστημα είναι ιδανικό για την παραγωγή εκλεκτής ποιότητας σταφυλιών, όπως επίσης και η επιλογή των ποικιλιών οίνοσταφυλιών οι οποίες φυτεύτηκαν. Έτσι, εκτός από τις γνωστές ποικιλίες της περιοχής Κοτσιφάλι, Μαντιλάρι και Βιλάνα, επιλέχθηκαν και μερικές σπάνιες ντόπιες ποικιλίες όπως είναι το Βιδιανό, το Δαφνί, το Πλυτό, το Βραψαθήρι και το Μοσχάτο Σπίνας, πολύτιμες ποικιλίες της κρητικής γης, οι οποίες σε πειραματικές οίνοποιήσεις έχουν δώσει οίνους εξαιρετικής ποιότητας. Σ' αυτές τις ποικιλίες προστέθηκαν πρόσφατα και μερικές ξένες, από τις πιο φημισμένες διεθνώς για τους εξαιρετικούς οίνους που δίνουν. Ποικιλίες όπως το Syrah, το Merlot και το Cabernet Sauvignon (ερυθρές), αλλά και το Chardonnay και το Sauvignon Blanc (λευκές), συμπληρώνουν την πολυποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα του κτήματος, δημιουργώντας ιδιαίτερα ενδιαφέρουσες προοπτικές για την παραγωγή οίνων από συνδυασμούς ντόπιων και ξένων ποικιλιών.

Το οίνοποιείο ολοκληρώθηκε το 2004 οπότε και πραγματοποιήθηκε η πρώτη οίνοποίηση. Η παραγωγική του δυνατότητα η οποία προβλέπεται σύντομα να διπλασιασθεί, φθάνει σήμερα τις 50000 φιάλες το χρόνο. Το κτήμα είναι ανοικτό για τους επισκέπτες όλο το χρόνο. Σε όσους επιθυμούν να δοκιμάσουν κρασιά και να ενημερωθούν σχετικά με την καλλιέργεια των αμπελιών και τους τρόπους οίνοποίησης, υπάρχει σίθουσα γευσιγνωσίας ικανή να φιλοξενήσει 30 περίπου άτομα.

• τηλ. Επικοινωνίας: 2810 283187 • www.tamiolakiswines.gr



προφιλιά οινοποιείων

TITAKIS

Η Ν.ΤΙΤΑΚΗΣ Α.Ε είναι μια οικογενειακή οινοποιεία που δραστηριοποιείται μέσα στην καρδιά της ζώνης των οίνων ΟΠΑΠ ΠΕΖΑ εδώ και τρεις γενιές. Το πρώτο οινοποιείο λειτούργησε στην Καλλονή, τόπο καταγωγής της οικογένειας με μια σχετικά μικρή παραγωγή σε κύμα λευκό, ροζέ και ερυθρό οίνο. Στα τέλη της 10 ετίας το 80 (1987) ανοίγει εμπορικό κατάστημα στο κέντρο του Ηρακλείου και εδραιώνεται στην τοπική αγορά.

Το 1996, ο Νίκος Τίτακας μεταφέρει την παραγωγή στις σημερινές εγκαταστάσεις στους Κουνάβους. Η νέα μονάδα διαθέτει δεξαμενές χωρητικότητας 5.000 τόνων και εξοπλίζεται μέσα από μια συνεχή διαδικασία με σύγχρονο τεχνολογικό εξοπλισμό. Έκτοτε, με τον Νίκο Τίτακα πρωτεργάτη, την Αγγελική Τίτακη περήφανη συνοδοιπόρο, τον Τίτο συμπαροστάτη και τελευταία την Μαρία Τίτακη (Οινολόγο) η εταιρεία βρίσκεται σε μια συνεχή πορεία εξέλιξης και ανάπτυξης. Σήμερα, η εταιρεία σε αυτές τις συσκευασίες διαθέτει 7 διαφορετικούς τύπους επιτραπέζιων οίνων (Λευκό, Ροζέ, Ερυθρό, Ρετσίνα, Ημίγλυκο Λευκό, Ημίγλυκο Ερυθρό, Merlot), τα οποία διακρίνονται για την εξαιρετική ποιότητα τους και την μοντέρνα εμφάνισή τους.

Από το 2007, η εταιρεία λειτουργεί και εφαρμόζει το σύστημα HACCP κατά ISO 22000:2005, εξασφαλίζοντας έτσι την παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων.

Σήμερα έχοντας πλέον εδραιωθεί στην τοπική αγορά της Κρήτης η Ν.ΤΙΤΑΚΗΣ Α.Ε διαθέτει τους οίνους της μέσω ενός αξιόλογου δικτύου διανομής και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Η εταιρεία συμμετέχει στο Δίκτυο Οινοποιών Νομού Ηρακλείου, που σκοπό έχει την από κοινού προαγωγή και παρουσίαση του Κρητικού Αμπελώνα.

Συνεχίζουμε να πράττουμε αυτό που ήταν και μέχρι σήμερα η βάση για την επιτυχία μας: να προσφέρουμε στον καταναλωτή την ιδανική σχέση ποιότητας - τιμής.

• τηλ. Επικοινωνίας: 2810 743 630 • www.tifakis.gr



καταλύματα



Katalagari Country Suites

ΚΑΤΑΛΑΓΑΡΙ



Κάμημα Πατεριανάκη

ΜΕΛΕΣΕΣ



Καταλύματα Πετρονικολής

ΧΟΥΔΕΤΣΙ



Villa Selena

εστιατόρια.ταβέρνες

- ΠΕΖΑ : Κέντρο Διασκέδασης Λαθύρινθος - Κέντρο Διασκέδασης Τρίδα / Σαριδάκης Ονήσιμος
- ΧΟΥΔΕΤΣΙ : Κυπριωτάκης Ρούσσος • ΠΑΡΘΕΝΙ : Ζαΐρες • ΜΥΡΤΙΑ : Λιστρώβι • ΚΑΛΛΟΝΗ : Φαφουτάκης Κων/νος
- ΚΟΥΝΑΒΟΙ : Ξεζονάκη Χρυσούλα • ΚΑΤΑΛΑΓΑΡΙ : Πηγάκης Κων/νος

ταβέρνες.ουζερί

- ΑΓΙΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΙΣ : Γκαβζής Στέλιος (Σουβλατζίδικο) • ΑΓΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ : Τριανταφυλλάκης Βασίλης • ΑΣΤΡΙΤΣΙ : Σκολάκης Παντελής / Βουράκης Νικόλαος • ΚΟΥΝΑΒΟΙ : Αθανασάκη Άννα / Τσαγάκη Μαρία • ΜΥΡΤΙΑ : Στρατάκης Ιωάννης / Αντωνιάκης Χαράλαμπος • ΠΕΖΑ : Παναγιωτάκης Μιχαήλ / Κουμαρέλας Αναστάσιος (Σουβλατζίδικο) • ΧΟΥΔΕΤΣΙ : Κονταξάκη Μαρία / Παρασύρης Γεώργιος / Μνησάκης Αντώνιος (Σουβλατζίδικο)

καφενεία

- ΑΓΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ : Ανθουλάκη Νίκη / Τριανταφυλλάκη Ελένη / Βογιατζάκη Ελένη
- ΑΓΙΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΙΣ : Ιερομοναχάκης Γεώργιος / Μανουσάκης Μιχαήλ / Πουλουδάκη Χρυσούλα / Κοροφυλάκης Στέφανος / Καλαγεράκης Δημήτριος • ΑΛΑΓΓΗ : Μαθιανάκη Αγγελική • ΑΣΤΡΙΤΣΙ : Οικονομάκης Βασίλειος / Βουράκης Ερμανουήλ
- ΔΑΜΑΝΙΑ : Χατζηπανδρέου / Βασιλειάδης / Παυλόγλου • ΚΑΛΛΟΝΗ : Πακουμάκης Ερμανουήλ • ΚΑΤΑΛΑΓΑΡΙ : Καρανταϊδάκης Χάρης / Μαθιουδάκης Μηνάς • ΚΕΛΙΑ : Κουφουδάκης Ιωάννης • ΚΟΥΝΑΒΟΙ : Πακουμάκη Βαγγελιώ / Σαμποθανάκη Μαρία / Βαϊρακταράκης Ιωάννης • ΜΕΛΕΣΕΣ : Μαραγκάκης Νικόλαος / Παρταράκης Ζαχαρίας • ΜΥΡΤΙΑ : Γρεβεζάκης Γεώργιος / Μαρνελάκης Γεώργιος / Κουκάκης Γεώργιος / Θραψανιωτάκη Χρυσή / Πολυχρονάκης Δημήτριος • ΠΕΖΑ : Μπέρη Σταυρούλα / Χριστάκης Νικόλαος / Παναγιωτάκης Μάρκος • ΧΟΥΔΕΤΣΙ : Παρασύρης Γεώργιος / Κυπριωτάκης Γεώργιος

- ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΓΥΝΑΙΚΩΝ ΑΓΙΟΥ ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ : "Βασιλείων Γλυκοσμός"

Παράδειπδες Εκδηλώσεις οινοποιείων

Ένωση Πεζών

Στο πλαίσιο των εκδηλώσεων "Οινοπολιτεία 2009" η Ένωση Πεζών θα παρέχει στους επισκέπτες τη δυνατότητα γευστιγνώσις στους χώρους της, καθώς και ξενάγηση στους χώρους των εκθεμάτων και προβολή ενημερωτικού ανδ για τα παραδοσιακά προϊόντα της περιοχής.

Κτήμα Λυροράκη

Το Κτήμα Λυροράκη συμμετέχοντας στις εκδηλώσεις του δήμου μας, ανοίγει τις πόρτες του και σας καλεί το τριήμερο 17-19 Ιουλίου στην κάβα του στο Αλάγνη, μπροστά στον οικογενειακό αμπελώνα. Ειδικά γι' αυτό το τριήμερο θα υπάρχει η δυνατότητα να δοκιμάσετε σπάνιες εσοδείες (1996 έως και 2007) από παλαιωμένα λευκά και ερυθρά κρασιά παραγωγής του κτήματος.

Κτήμα Μηλιάρακη

Το Οινοποιείο Μηλιάρακη στο πλαίσιο των εκδηλώσεων "Ανοικτές Πόρτες Οινοποιείων" στο Δήμο Καζαντζάκη θα παρέχει πέραν της καθιερωμένης γευστικής δοκιμής των κρασιών του:

1. Γευστική δοκιμή πειραματικού ερυθρού κρασιού εσοδείας 2008 (κατά τη διάρκεια όλου του τριημέρου),
2. Γευστική δοκιμή του προ κυκλοφορίας "Κτήμα Μηλιάρακη Βιολογικό" εσοδείας 2007 (κατά τη διάρκεια όλου του τριημέρου),
3. Ενημερωτική προβολή για το Κρητικό κρασί και την Κρητική ταυκουδιά, ανά μισή ώρα. (κατά τη διάρκεια όλου του τριημέρου).

Οινοποιείο Στυλιανού

Το οινοποιείο Στυλιανού θα παραμείνει ανοικτό για τους επισκέπτες καθ' όλη τη διάρκεια του τριημέρου "Οινοπολιτεία 2009". Γευστιγνώσις στους χώρους του εκθετηρίου και ξενάγηση στους χώρους του οινοποιείου θα προσφέρουν στους επισκέπτες τη δυνατότητα να γνωρίσουν το κρητικό βιολογικό κρασί καθώς και την διαδικασία οινοποίησης του.

Mediterra Οινοποιητική

Η εταιρεία μας Mediterra Οινοποιητική, στα πλαίσια του τριημέρου «Ανοικτές Πόρτες Οινοποιείων», θα πραγματοποιήσει στο χώρο του οινοποιείου της (στος Κουνάβους), το Σάββατο στις 18/7/2009 και ώρα 12.00-14.00, μία κάθετη γευστιγνώσις σε κρασιά φρέσκα & παλαιωμένα από την λευκή ποικιλία Βηλάννα. Η γευστιγνώσις αυτή θα δώσει στους επισκέπτες την ευκαιρία να γνωρίσουν σε βάθος τις δυνατότητες και τις προοπτικές εξέλιξης της χαρισματικής Βηλάννας. Ένα αρωματικό & γευστικό ταξίδι στον χρόνο, που θα απολαύσει κάθε παρευρισκόμενος.



Κτήμα Πατεριανάκη

1. Γευστική δοκιμή και εκπαίδευση στις βασικές αρχές γευστιγνώσις και στις βασικές αρχές συνδυασμού φαγητού οίνου, στο νέο υπαίθριο χώρο μας παρέχουμε εκπαίδευση στις βασικές αρχές της γευστιγνώσις και στο συνδυασμό φαγητού οίνου, στο νέο, ειδικά διαμορφωμένο υπαίθριο χώρο μας, μέσω στο φυσικό περιβάλλον του αμπελώνα μας. Θα ακολουθήσει γευστική δοκιμή επιλεγμένων οίνων με τη συνοδεία παραδοσιακών εδεσμάτων. Οι οίνοι που θα δοκιμαστούν είναι ο Μελισσόκηπος λευκός από τις ποικιλίες Βιδιανό και Μοσχάτο Σπίνας και ο Μελισσινός ροζέ, οίνος παλαιώσις, εσοδείας 2007 από τις ποικιλίες Κοτσιφάλι και Syrah. Σκοπός είναι η γνωριμία με τον Κρητικό αμπελώνα και τον Κρητικό οίνο μέσω από δύο κρασιά που οινοποιούνται για πρώτη φορά στον Κρητικό αμπελώνα. Διάρκεια εκπαίδευσης 1/2 ώρα.

γευστική δοκιμή - δεξιωση Βεγγέρα - συζήτηση. Διάρκεια 1 και 1/2 ώρα

2. εκπαιδευτική ξενάγηση στη διαδικασία οινοποίησης από το αμπέλι στο πατήρι ξενάγηση οργανωμένου γκρουπ οινοφίλων στο αμπελοτόπι και στις εγκαταστάσεις μας, παρουσία των τεχνικών συμβούλων του κτήματος. Σκοπός η παρουσίαση της συνολικής διαδικασίας παραγωγής εκλεκτών οίνων από τη φύτευση του σπόρου μέχρι και την παλαιώσις. Διάρκεια 2/3 ώρα.

3. οργανωμένη πεζοπορική (ή με ποδήλατο) εκδρομή σε συνεργασία με την εταιρεία Minoan athletic camp ΑΕ πεζοπορική (ή με ποδήλατο) διαδρομή με οργανωμένο γκρουπ και ξεναγό στην ευρύτερη περιοχή ξεκινώντας και καταλήγοντας στο κτήμα. Σκοπός μας η γνωριμία με το αμπέλι αλλά και με το κάλλος και την ιστορία της ευρύτερης περιοχής. Διάρκεια 1 και 1/2 ώρα.

Οινοποιείο Τιτάκης

Κατά τη διάρκεια του τριημέρου το Οινοποιείο Τιτάκης θα παράσχει τη δυνατότητα στους επισκέπτες του τη παρουσίαση ενός νέου προϊόντος του οινοποιείου.

Κτήμα Ταμιωλάκη

Το Κτήμα Ταμιωλάκη θα προσφέρει την δυνατότητα στους επισκέπτες του να περιηγηθούν στους ιδιόκτητους βιολογικούς αμπελώνες του, παρατηρώντας από κοντά τις γηγενείς ποικιλίες οινοσταφύλων που διαθέτει, πριν ακόμα οινοποιηθούν και μπουν στην ιφάλη. Επίσης, θα έχουν την δυνατότητα να ξενηγηθούν στους χώρους του οινοποιείου και να ενημερωθούν σχετικά με τις σύγχρονες οινοποιητικές μεθόδους. Τέλος, τα κρασιά του κτήματος θα είναι στην διάθεση όλων να τα γνωρίσουν, στα πλαίσια γευστικών δοκιμών που θα πραγματοποιούνται συνεχώς κατά την διάρκεια του τριημέρου.

Οινοποιείο Μιχαλάκη

Το Οινοποιείο Μιχαλάκη θα παραμείνει ανοικτό κατά τη διάρκεια του τριημέρου και θα παρέχει στον επισκέπτη τη δυνατότητα γευστιγνώσις εκλεκτών κρασιών του οινοποιείου καθώς και ξενάγηση στους χώρους παραγωγής και ενημέρωση για τη διαδικασία παραγωγής.

Ωράριο Λειτουργίας Ανοικτές Πόρτες Οινοποιείων 11.00 - 19.30

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ

οινοπολιτεία 09

Παράλληλα με τις τριήμερες εκδηλώσεις των οινοποιείων, ο Δήμος διοργανώνει :

Παρασκευή 17 Ιουνίου

- Βράβευση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών και του ιδρυτή της οινοποιίας "ΜΙΝΩΣ", αείμνηστου Ιωσήφ Αντ. Μηλλιάρκη- οινολόγου για την προσφορά τους στην ανάδειξη και προώθηση των κρασιών της περιοχής
- Συναυλία "Όινου και Πνεύματος" με τον οινολόγο Δημήτρη Χατζηνικολάου και τον συνθέτη Βασίλη Χατζηνικολάου
- Έκθεση και κέρασμα τοπικών οίνων

τόπος :	αίθουσα συνεδριάσεων Δημοτικού Συμβουλίου, Πεζά
ώρα :	20.00
περιγραφή :	Χαιρετισμός από το Δημάρχο του Δήμου "Ν.Καζαντζάκης" κ. Ρούσο Κυπριωτάκη Ομιλίες <ul style="list-style-type: none">• "Ιστορική αναδρομή στον κλάδο οινοποιίας και εμπορίας κρασιού της ΕΑΣ Πεζών", Μαρίνος Ιδομενέως - πρώην υπάλληλος της Ένωσης Πεζών, συγγραφέας• "Η συμβολή του Ιωσήφ Αντ. Μηλλιάρκη στην ανάδειξη των τοπικών κρασιών", Στέλιος Αλεξάκης, χημικός μηχανικός - οινοποιός, (πρ. Πρόεδρος ΣΕΟ)• Απονομή τιμητικής πλακέτας στον Πρόεδρο της Ένωσης Πεζών και την οικογένεια Ιωσήφ Μηλλιάρκη
τόπος :	αίθουσα συνεδριάσεων Δημοτικού Συμβουλίου, Πεζά
ώρα :	21.00
περιγραφή :	Συναυλία "Όινου και Πνεύματος" με τον Οινολόγο Δημήτρη Χατζηνικολάου και τον Συνθέτη Βασίλη Χατζηνικολάου. Πρόκειται για ένα μελωδικό πολυθέαμα ήχων, λόγου και εικόνων μέσω υπολογιστών σε γιγαντοοθόνη

Σάββατο 18 Ιουνίου

- Σεμινάριο Οινολογίας από τον Δημήτρη Χατζηνικολάου

τόπος :	Αίθουσα δεξιώσεων "Λαθύρινθος", Πεζά
ώρα :	12.00 - 14.00
περιγραφή :	ο καταξιωμένος οινολόγος Δημήτρης Χατζηνικολάου παραχωρεί σεμινάριο οινογνωσίας στους επαγγελματίες και στο οινόφιλο κοινό και παρουσιάζει τις πιο εκλεκτές ετικέτες των οινοποιείων της περιοχής

Σάββατο 18 Ιουνίου...συνέχεια!

- Γευσιγνωσία τοπικών οίνων
- Έκθεση από το Δίκτυο Εικαστικών Νομού Ηρακλείου με θέμα το κρασί
- Συναυλία του καλλιτέχνη Δημήτρη Ζερβουδάκη.

τόπος :	Πλατεία Μουσείου Νίκου Καζαντζάκη, Μυρτιά
ώρα :	19.30 - 21.30 (Γευσιγνωσία - Εγκαίνια Έκθεσης Εικαστικών) 21.30 (Όρα έναρξης συναυλίας - τιμή εισιτηρίου: 10€)
περιγραφή :	Δίπλα από το χώρο της συναυλίας, το κοινό θα έχει την ευκαιρία να δοκιμάσει τα τοπικά κρασιά συνοδευόμενα από παραδοσιακά εδέσματα που θα έχουν ετοιμαστεί από τις γυναίκες του χωριού. Παράλληλα, στην αίθουσα "Γεώργιος Ανεμογιάννης" του Μουσείου Νίκου Καζαντζάκη θα λειτουργεί έκθεση του δικτύου Εικαστικών Νομού Ηρακλείου με έργα εμπνευσμένα από το κρασί, το αμπέλι και την τέχνη της κρητικής οινοποίησης. Ο Δημήτρης Ζερβουδάκης, ο Αντώνης Μιτζέλος και η Σοφία Γεωργαντζή, θα ταξιδέψουν το μουσικόφιλο κοινό σε μια τριώρη συναυλία, στην πλατεία του Μουσείου του Νίκου Καζαντζάκη.



Κυριακή 19 Ιουνίου

- Κρητικό γλέντι με τον καλλιτέχνη Γιώργο Μανωλάκη και το συγκρότημά του.

τόπος :	Κάτω Βρύση, Ασπίται
ώρα :	21.00 (Είσοδος Ελεύθερη)
περιγραφή :	Σε ένα πανέμορφο κατάφυτο χώρο, στην πλατεία της Κάτω Βρύσης Ασπίταιου, όπου γίνεται κάθε χρόνο το γνωστό "Πολιτιστικό camping", θα κλείσει η "ΟΙΝΟΠΟΛΙΤΕΙΑ 2009" με κρητικό γλέντι. Το κοινό θα παρακολουθεί την συναυλία με την συνοδεία τοπικών κρασιών και παραδοσιακών εδεσμάτων από τις γυναίκες του χωριού.

Συμμετέχουν οι
Παναγιώτης Γιώργης, Λύρες
Ζαχαριουδάκης Γιώργης, πνευστά
Κώπης Μιχάλης, κιθάρα, λαούτο
Παγιωτάκης Μηνάς, κρουστά

