



1864  
*Κτήμα,  
Μερκούρη*

## ΤΑ ΝΕΑ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ

Δ Ε Κ Ε Μ Β Ρ Ι Ο Σ 2013

Τεύχος 3



Γιάννης Λαφάνης



*Καλά Χριστούγεννα  
Χαρούμενος και Δημιουργικός  
ο Καινούργιος Χρόνος*



Το Κτήμα Μερκούρη γιορτάζει εκατόν πενήντα χρόνια ζωής και δημιουργίας με τη συλλεκτική ετικέτα 1980 φιαλών που είναι παραγωγή του σημερινού τμήματος του αρχικού του αμπελώνα.

### Editorial

Γιορτινές μέρες. Μέρες για λίγη ξεκούραση, οικογενειακή θαλπωρή, απολογισμούς, συλλογισμούς, προγραμματισμούς... Αλλά ταυτόχρονα και μέρες που παραδοσιακά καθένας μας αναζητά την ελπίδα που έχει απομείνει σε μια κοινωνία που δοκιμάζει τα ακραία όρια των αντοχών της.

Σκέφτομαι πως η κατάστασή μας μοιάζει με το αμπέλι. Πέρα από τα κλαδιά, τα πράσινα φύλλα, τα άνθη και τους καρπούς, υπάρχουν πάντα και οι «κοιμώμενοι οφθαλμοί». Συχνά αόρατοι, αλλά πάντα περιμένοντας τη δική τους ευκαιρία. Ψυχραιμία λοιπόν, αισιοδοξία, ελπίδα, συγκροτημένη προσπάθεια και... Καλή μας Χρονιά!

Δεκέμβριος 2013

## Γεωργικά Νέα

Το χειμώνα τα φυτά του αμπελιού ξεκουράζονται. Βέβαια δεν συμβαίνει το ίδιο και με τους αμπελουργούς. Ορισμένες αμπελουργικές εργασίες είναι σκόπιμο ή και επιβάλλεται να αρχίσουν νωρίς και να ολοκληρωθούν εγκαίρως. Έτσι κάποια φρεζαρίσματα πρόλαβαν να γίνουν πριν αρχίσουν οι βροχές ενώ ξεκίνησε ήδη ο κάθαρος, ένα ειδικό κλάδεμα και μια πολύ σπουδαία αμπελουργική εργασία, που αποσκοπεί στη σωστή διαμόρφωση του κλήματος και επηρεάζει άμεσα την παραγωγή της επόμενης χρονιάς και έμμεσα την ποιότητά της.



Παράλληλα οι ελαιώνες το Νοέμβριο και Δεκέμβριο είναι στο «φόρτε» τους. Όταν βέβαια υπάρχει παραγωγή! Ελαιοσυλλογή, κλάδεμα, ξεκλάρισμα και καταστροφή των υπολοίπων. Δυστυχώς αυτή τη χρονιά γενικά στην περιοχή μας αλλά και ειδικά για το Κτήμα Μερκούρη η παραγωγή ήταν πάρα πολύ περιορισμένη. Ελπίζουμε ότι θα καταφέρουμε να ανταπεξέλθουμε στις υποχρεώσεις μας!



## Εμπορικά Νέα

- Ο Δεκέμβριος, μήνας γιορτών, χαρακτηρίζεται από αυξημένη κίνηση, ιδιαίτερα για τα κόκκινα κρασιά και την εσωτερική αγορά.

Σε πείσμα των δύσκολων καιρών που διανύουμε, το κρασί είναι πάντα μια πολύ καλή και ευπρόσδεκτη επιλογή δώρου.

- Το Κτήμα Μερκούρη έχοντας ολοκληρώσει τις εμφιαλώσεις του τρύγου 2013 των «Φολόη», «Καλλιστώ» και «Λαμπαδία» προσέθεσε φέτος 3 νέες συσκευασίες σε ξυλοκιβώτια. Δύο πολύ όμορφες κασετίνες μίας και δύο φιαλών και ένα συρταρωτό κιβώτιο έξι φιαλών σε δύο στρώσεις με χερούλι.

Τα ξυλοκιβώτια αυτά, πολύ υψηλής ποιότητας, είναι προϊόντα της εξαιρετικής βιομηχανίας Γ. & Β. Παπαδερός στον Αγ. Ιωάννη Ρέντη, η οποία αντικατέστησε από φέτος τους μέχρι σήμερα Γάλλους προμηθευτές μας.



- Αποκαταστάθηκαν τα «κενά» στο γκάμα των ερυθρών κρασιών του Κτήματος με εξαίρεση τον Αντάρη. Μετά τις πρόσφατες κυκλοφορίες, το τρέχον πορτφόλιο του Κτήματος Μερκούρη έχει διαμορφωθεί ως εξής:

Κτήμα Μερκούρη 2010

Κτήμα Μερκούρη Cava 2010

Αυγουσιτιάτης 2009

Ρεφόσκο Μερκούρη 2011

Daphne Nera 2011

Λαμπαδίας 2012

(Grenache rouge, Syrah)

Λαμπαδίας 2013

(Αυγουσιτιάτης, Αγιωργίτικο)

Φολόη 2013

Καλλιστώ 2013

Coma Berenices 2012

Belvedere 2011

Χόρταις 2006

Ελαιόλαδο Κτήμα Μερκούρη

2013/2014



## Παρουσιάσεις

Το Κτήμα Μερκούρη έχει φίλους και διαθέτει τα προϊόντα του σε πολλές χώρες, στην Ευρώπη, την Αμερική, την Ασία και την Αυστραλία. Μία από τις χώρες αυτές και συγχρόνως μια πολύ δυναμική αγορά για τα κρασιά μας είναι η Ελβετία. Παλιοί φίλοι και συνεργάτες από χρόνια έχουν κάνει και εξακολουθούν να κάνουν εξαιρετική δουλειά εκεί, έτσι ώστε η μικρή σε έκταση και πληθυσμό Ελβετία, μια χώρα με οινική κουλτούρα, να είναι σήμερα μια από τις καλύτερες αγορές μας.

Στο διάστημα 27 Νοεμβρίου έως 01 Δεκεμβρίου ο Βασίλης Κανελλακόπουλος μαζί με το Χρήστο Χαραλαμπίδη, αντιπρόσωπό μας στην Ελβετία, παρουσίασαν το Κτήμα Μερκούρη και τα προϊόντα του σε διάφορα, εστιατόρια, wine bars και κάβες της πόλης. Ειδικότερα έγιναν παρουσιάσεις και γευσιγνωσίες στο εστιατόριο "Zum Griech" του Γιάννη Καπετανίδη, το εστιατόριο "Blockhus" του Pierre Sobkowiak, στα εστιατόρια "Schloessli" του Παναγιώτη Δεληγιάννη, "Tavernaki Kalymnos" του Γρηγόρη Νίνη, "Apollo" του Χρήστου Ντιζέρη καθώς και στο "V.P. Catering" της Βάσω Παπαθανασίου.



## Επισκέψεις

Αν και οι επισκέψεις στο Κτήμα Μερκούρη μαθητών από σχολεία της περιοχής δεν θα μπορούσαν, με τη στενή έννοια και λόγω ηλικίας, να ενταχθούν σε πρόγραμμα οινικής κουλτούρας (!), υπάρχουν μια σειρά από άλλα πράγματα που ενθουσιάζουν και διδάσκουν τους μικρούς μας φίλους.

Είναι παράδοση για το Κτήμα να υποδέχεται με φιλόξενη διάθεση τους μαθητές Δημοτικών σχολείων, Γυμνασίων αλλά και Νηπιαγωγείων που κάθε τέτοια εποχή αποφασίζουν να το επισκεφθούν. Το εξαιρετικά ενδιαφέρον μουσείο αγροτικών εργαλείων, οι διαδικασίες της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής, οι εγκαταστάσεις του οινοποιείου, οι υπόγειες κάβες και η γύρω υπέροχη φύση, με την καθοδήγηση του Χρίστου Κανελλακόπουλου και της Ζαχαρούλας Νάνου, γίνεται ένα παιχνίδι που συναρπάζει.

Ιδιαίτερης αναφοράς χρήζει η υπέροχη ανταπόδοση της φιλοξενίας από το 5ο νηπιαγωγείο Πύργου, με τη μορφή άλμπουμ και χειροτεχνικών έργων των μικρών μαθητών, ένα μικρό δείγμα των οποίων ακολουθεί.



## Οι φίλοι μας

Λένε ότι οι Κέλτες, μεταξύ των βόρειων λαών, είναι εκείνοι που έχουν το πιο «Μεσογειακό ταμπεραμέντο». Ένα τέτοιο φίλο έχει το Κτήμα Μερκούρη στη μακρινή Σκωτία, ο οποίος αφού διατέλεσε για τρία χρόνια υπεύθυνος του τομέα οινικού τουρισμού στο οινοποιείο του Κτήματος, όπου διακρίθηκε για την αστείρευτη ροή ιδεών του, τις οργανωτικές του ικανότητες, τις καλλιτεχνικές του ανησυχίες και φυσικά το χιούμορ του, επέστρεψε το 2011 στην πατρίδα του, χωρίς να πάψει να μας βοηθά με εξαιρετική διάθεση, κάθε φορά που τον χρειαζόμαστε, στη επιμέλεια της έκδοσης του newsletter στην Αγγλική γλώσσα.

Κυρίες και κύριοι ο Chris Carr!



Copyright © 2013 Κτήμα Μερκούρη Α.Ε., Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Κτήμα Μερκούρη Α.Ε. Παραγωγή Οίνου και Ελαίου – 271 00 Κορακοχώρι Πύργου Ηλείας

Τηλ. : 26210 41601 – Fax : 26210 41901

E-mail : mercouri@otenet.gr – Website : www.mercouri.gr