

Τουρνέ ελληνικού κρασιού

Η παρουσίαση των ελληνικών οινοποιιών στα τέλη Ιουνίου ήταν μακράν η μεγαλύτερη από τις πέντε αντίστοιχες εκδηλώσεις που έχω παρακολουθήσει από τον Ιούνιο του 2010. Ήταν η πρώτη που είχε στο τιμόνι έναν Μάστερ του Κρασιού (Master of Wine), τον Γιάννη Καρακάση, τον δεύτερο Μάστερ του Κρασιού της Ελλάδας. Ο Καρακάσης έχει μια μεγάλη αίσθηση του χιούμορ, καθιστώντας τα εκτεταμένα εξειδικευμένα σεμινάρια όχι μόνο πολύ ενημερωτικά αλλά και διασκεδαστικά.

Συνολικά, 13 οινοποιίες με μια επιλογή από τους 85 οίνους που περιλαμβάνονται στο φύλλο εξαγωγών τους εκπροσωπήθηκαν στο τουρνέ που έλαβε χώρα στο Σίδνεϊ, την Αδελαΐδα και τη Μελβούρνη. Το μοναδικό κρασί που δεν έχει ακόμα εισαχθεί ήταν μια συναρπαστική ρετσίνα της Οινοποιίας Κερχής εσοδείας 2016, το Δάκρυ του Πεύκου.

Οι περισσότεροι Αυστραλοί αντιδρούν στη σκέψη της ρετσίνας, αλλά τώρα υπάρχουν κανονισμοί που καθορίζουν το ποσοστό ρητίνης μεταξύ 0,15% και 1%, το ΤΑ τουλάχιστον 4,5g / l και το ποσοστό αλκοόλ μεταξύ 10% και 13,5%. Το κρασί του Κερχή παρασκευάστηκε από ασύρτικο, σε βαρέλι που έχει υποστεί ζύμωση σε νέα δρυ και έχει ωριμάσει μαζί με βατόμουρο για έξι μήνες. Τα συστατικά του είναι τέλεια ισορροπημένα και το κρασί κυλά στο φινίρισμα αφήνοντας στο τέλος μια γεύση φρεσκάδας.

Το ασύρτικο θεωρείται γενικά το καλύτερο λευκό κρασί της Ελλάδας, ειδικά όταν καλλιεργείται στη Σαντορίνη από αμπέλια καλλιεργημένα με τρόπο που ελαχιστοποιεί την επίδραση των δυνατών καλοκαιρινών ανέμων. Η φυλλοξήρα δεν επιβιώνει στην αμμώδη ελαφρόπετρα, κι έτσι τα αμπέλια φτάνουν να είναι έως και άνω των 100 ετών. Το κρασί συνήθως ζυμώνεται και ωριμάζει σε ανοξείδωτο χάλυβα, αν και η ζύμωση σε βαρέλι συνεχίζει να εφαρμόζεται από εκείνους που είναι σε θέση να προστατέψουν το ασύρτικο από την οξείδωση, στην οποία είναι επιρρεπές.

2010 Τσαντάλης Ραψάνη Ειδικά Επιλεγμένος

Το ξινόμαυρο είναι η απάντηση της Ελλάδας στο νεμπόλο και εξίσου δύσκολο να γίνει (η ισορροπία ανάμεσα σε φρούτα και τανίνες είναι απαιτητική). Συνενώνει το κρασάτο και το σταυρωτό σε μια ίση μείξη αποτελούμενη από τρία ισόποσα μέρη, από τις χαμηλότερες πλαγιές του Ολύμπου, και έχει ως αποτέλεσμα το κρασί Ραψάνη. Η οινοποιία Τσαντάλης είναι ο κύριος παρασκευαστής του ερυθρού Ραψάνη και έχει συμβάλει στο να ανέλθουν οι εισαγωγές κόκκινων κρασιών στην πρώτη θέση παγκοσμίως. Περισσότερα: winesofgreece.org

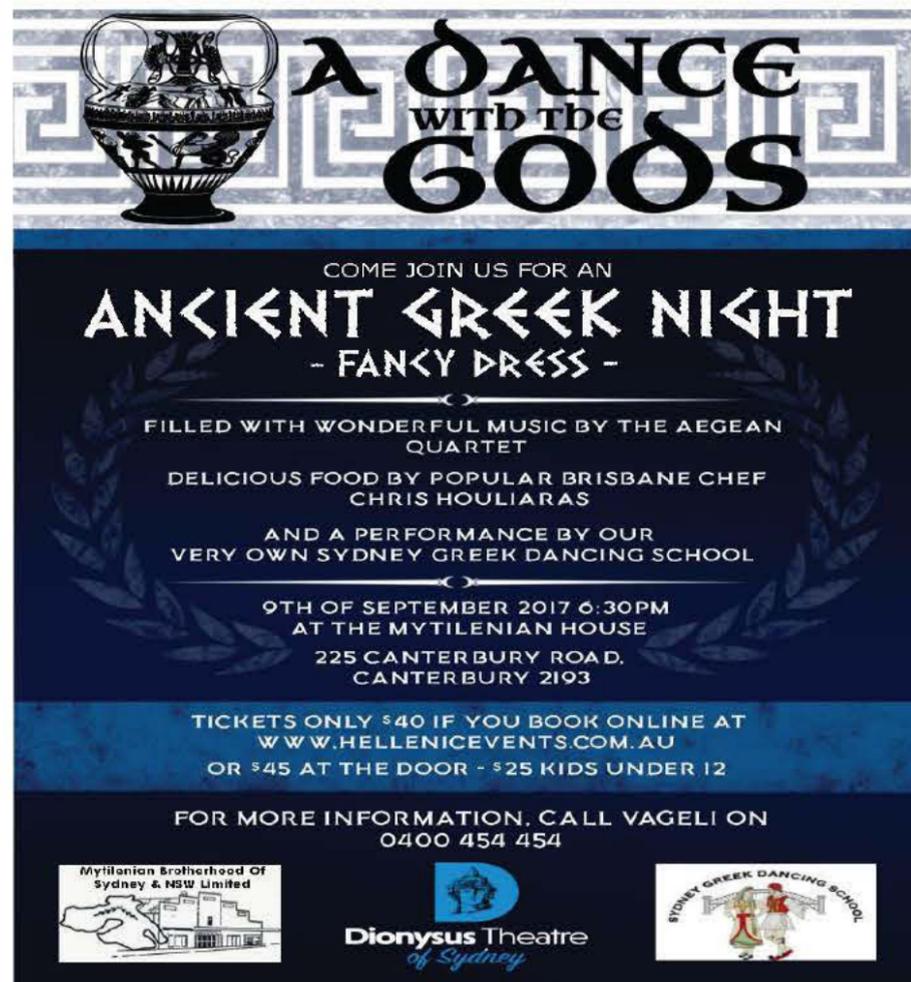
Κάθε ποικιλία επιλέγεται χειροποίητα και οινοποιείται χωριστά σε ανοιχτούς βιοαντιδραστήρες σκυροδέματος για 10 έως 12 ημέρες, πριν περάσουν 18 μήνες σε γαλλικά βαρέλια και στη συνέχεια 18 μήνες σε φιάλη. Το χρώμα είναι εξαιρετικό, το κρασί μέσης έως πλήρους αίσθησης, με πικάντικα, λεπτόκοκκα φρούτα και τανίνες από δρυ.

2016 Σιγάλας «Σαντορίνη» Ασύρτικο Βαρελίσιο

Η φήμη του Σιγάλα ως πρώτης τάξης παραγωγού ασύρτικου δικαιώνεται, και δεν πρόκειται να εξετάσω αυτό το χαρισματικό άλογο στα δόντια. Είναι εξ ολοκλήρου ζυμωμένο σε γαλλική δρυ και παντρεύει μια μεταλλική, τραγανή επίγευση με την επίγευση των χυμωδών εσπεριδοειδών σε ένα πλούσιο σώμα.

Terra Nera

Αυτό το 100% ασύρτικο από τη Σαντορίνη έχει γευστική ένταση χάρη στο ξύσμα λεμονιού και στην οξύτητά του. Είναι ένα κρασί που έχει πολλά κοινά με το νεαρό Semillon, με επίμονη, εντυπωσιακή επίγευση.



A DANCE WITH THE GODS

COME JOIN US FOR AN
ANCIENT GREEK NIGHT
- FANCY DRESS -

FILLED WITH WONDERFUL MUSIC BY THE AEGEAN QUARTET

DELICIOUS FOOD BY POPULAR BRISBANE CHEF CHRIS HOULIARAS

AND A PERFORMANCE BY OUR VERY OWN SYDNEY GREEK DANCING SCHOOL

9TH OF SEPTEMBER 2017 6:30PM
AT THE MYTILENIAN HOUSE
225 CANTERBURY ROAD,
CANTERBURY 2193

TICKETS ONLY \$40 IF YOU BOOK ONLINE AT
WWW.HELLENICEVENTS.COM.AU
OR \$45 AT THE DOOR - \$25 KIDS UNDER 12

FOR MORE INFORMATION, CALL VAGELI ON
0400 454 454

Mytilenian Brotherhood Of Sydney & NSW Limited
Dionysus Theatre of Sydney
SYDNEY GREEK DANCING SCHOOL

ΜΥΤΙΛΗΝΙΑΚΗ ΑΔΕΛΦΟΤΗΤΑ ΣΥΔΝΕΪ & ΝΝΟ LIMITED

225 Canterbury Road, Canterbury, NSW 2193

ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΨΥΧΑΓΩΓΙΑΣ ΗΛΙΚΙΩΜΕΝΩΝ

SENIORS CLUB @
The Mytilenian House
κάθε Τετάρτη

από 10.30 πμ - 3.30 μμ

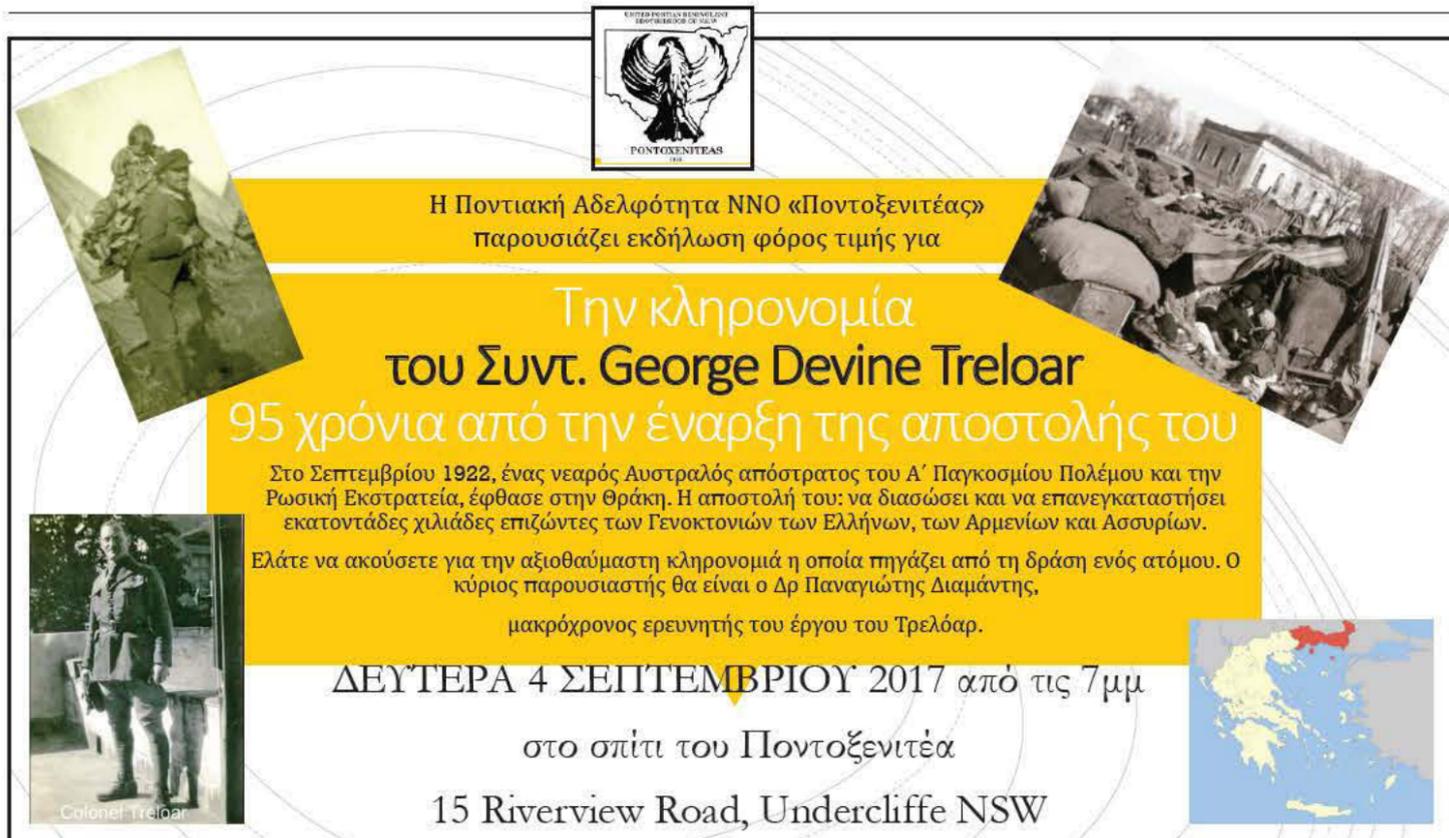


Μια προσφορά της Μυτιληναϊκής Αδελφότητας στα μέλη και τους φίλους τους

Ελάτε στην αίθουσα της Μυτιληναϊκής να παίξετε Τάβλι και χαρτιά και να συζητήσετε με γνωστούς και φίλους. Θα υπάρχουν ελληνικές εφημερίδες για την καθημερινή σας ενημέρωση.

Επίσης θα σερβίρεται καφές, τσάι και σνακς

Για περισσότερες πληροφορίες τηλεφωνήστε στους:
Νίκο Καραβατάκη 0415 489 373
Πήτερ Ψωμά 0402 207 546



ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑΣ

PONTOXENITEAS

Η Ποντιακή Αδελφότητα ΝΝΟ «Ποντοξενιτέας» παρουσιάζει εκδήλωση φόρος τιμής για

Την κληρονομία του Συντ. George Devine Treloar

95 χρόνια από την έναρξη της αποστολής του

Στο Σεπτεμβρίου 1922, ένας νεαρός Αυστραλός απόστρατος του Α' Παγκοσμίου Πολέμου και την Ρωσική Εκστρατεία, έφθασε στην Θράκη. Η αποστολή του: να διασώσει και να επανγκαταστήσει εκατοντάδες χιλιάδες επιζώντες των Γενοκτονιών των Ελλήνων, των Αρμενίων και Ασσυρίων.

Ελάτε να ακούσετε για την αξιοθαύμαστη κληρονομία η οποία πηγάζει από τη δράση ενός ατόμου. Ο κύριος παρουσιαστής θα είναι ο Δρ Παναγιώτης Διαμάντης, μακρόχρονος ερευνητής του έργου του Τρελόαρ.

ΔΕΥΤΕΡΑ 4 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 2017 από τις 7μμ

στο σπίτι του Ποντοξενιτέα

15 Riverview Road, Undercliffe NSW

