**ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΑΠΟ ΟΙΝΟΠΟΙΟ ΤΗΣ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑΣ**

**-Αρχικά θα θέλαμε να σας ευχαριστήσουμε που δεχτήκατε να μας απαντήσετε σε κάποιες ερωτήσεις που έχουμε. Συμμετέχουμε σε ένα πρόγραμμα που ονομάζεται «Υιοθεσία αρχαίων θεάτρων, μαθητές ξεναγούν μαθητές στα αρχαία θέατρα». Μία ομάδα από εμάς «υιοθέτησε» το αρχαίο θέατρο της Μαντινείας, και δημιούργησε ψηφιακό υλικό για το θέατρο. Επειδή το θέατρο σχετίζεται άμεσα με τη λατρεία του Διονύσου και του κρασιού σκεφτήκαμε ότι θα ήταν ενδιαφέρον να μας μιλήσετε για το κρασί που τόσο λατρεύτηκε στην αρχαιότητα. Άλλωστε η περιοχή μας φημίζεται για τους δρόμους κρασιού της.**

-Είναι χαρά μου να σας βοηθήσω στη δράση σας. Εύχομαι οι συνθήκες να ήταν καλύτερες και να μπορούσατε χωρίς περιορισμούς να επισκεφτείτε το οινοποιείο μας όπου οι συνεργάτες μου και εγώ θα σας καλωσορίζαμε με χαρά και θα σας κάναμε μια πραγματική ξενάγηση. Εκεί θα μπορούσατε να περιηγηθείτε μέσα στα ίδια τα αμπέλια που παράγεται το κρασί του κτήματος και να γνωρίσετε τη διαδικασία της καλλιέργειας και της οινοποίησης.

**-Ίσως την επόμενη χρονιά. Αρχικά θα θέλαμε να σας ρωτήσουμε για την ιστορία του οινοποιείου σας. Πότε δημιουργήθηκε;**

Με την αμπελοκαλλιέργεια η οικογένεια ασχολείται από τη δεκαετία του 70, όταν ερασιτεχνικά έφτιαχνε το κρασί της χρονιάς και τα υπόλοιπα σταφύλια τα εμπορεύεται.

Η ιστορία του οινοποιείου ξεκίνησε το 2010, με την οικογένεια να εκμεταλλεύεται την παραγωγή των ιδιόκτητων αμπελώνων συνολικής έκτασης 70 στρεμμάτων.

Από τότε το οινοποιείο εξελίχθηκε σε χώρους, εξοπλισμό και προσωπικό με αποτέλεσμα την ποιοτικότερη παραγωγή εκλεκτών οίνων και παρεχόμενων υπηρεσιών προς τους πελάτες του.

**-Ποια ποικιλία κρασιού είναι η πιο γνωστή στην περιοχή;**

Η περιοχή μας φημίζεται για το «Μοσχοφίλερο». Το ιδιαίτερο μικροκλίμα του οινοπεδίου της Μαντινείας, διαφοροποιεί τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας σε σχέση με την υπόλοιπη Πελοπόννησο, κάνοντας το Μοσχοφίλερο μοναδικό. Εδώ η ερυθρωπή αυτή ποικιλία ξεδιπλώνει ιδανικά όλα τα πλούσια χαρακτηριστικά της, χαρίζοντας υπέροχους οίνους.

**-Πώς γίνεται η παραγωγή κρασιού;**

Γενικά υπάρχουν πέντε βασικά στάδια τα οποία χρησιμοποιούμε αλλά κάθε οινοποιός προσθέτει παραλλαγές και αποκλίσεις για να κάνει το κρασί του μοναδικό.

Ο **τρύγος** είναι το πρώτο βήμα. **Τα σταφύλια είναι τα μόνα φρούτα που έχουν τα απαραίτητα οξέα, εστέρες και τανίνες για να κάνουν φυσικό και σταθερό κρασί.** Οι τανίνες είναι στοιχεία που κάνουν το κρασί ξηρό και προσθέτουν πικρές νότες και στυπτικότητα σε αυτό.  Τη στιγμή της συλλογής των σταφυλιών καθορίζεται η οξύτητα, η γλυκύτητα και η γεύση του κρασιού. Το να αποφασίσει ο οινοποιός πότε ήρθε η ώρα για τρύγο χρειάζεται επιστημονικές γνώσεις καθώς και συνεχή δοκιμή και μετρήσεις των σταφυλιών.  Η οξύτητα και η γλυκύτητα των σταφυλιών θα πρέπει να είναι σε τέλεια ισορροπία για να έρθει η ώρα του τρύγου αλλά η συγκομιδή εξαρτάται επίσης σε μεγάλο βαθμό από τον καιρό.

Το δεύτερο βήμα είναι η **θραύση και πίεση** όπου αφαιρούνται τα στέμφυλα και είναι έτοιμα να πιεστούν για να παραχθεί ο μούστος.

Ακολουθεί η **ζύμωση** η οποία συνεχίζεται μέχρι όλα τα σάκχαρα μετατραπούν σε αλκοόλη και έτσι παράγεται ξηρός οίνος. Για να δημιουργηθεί ένα γλυκό κρασί, οι οινοπαραγωγοί θα σταματήσουν μερικές φορές τη διαδικασία πριν να μετατραπεί όλη η ζάχαρη. Η ζύμωση μπορεί να διαρκέσει από μερικές ημέρες έως ένα μήνα ή και περισσότερο.

 Μόλις ολοκληρωθεί η ζύμωση, αρχίζει η **διαύγαση.** Η διαύγαση είναι η διαδικασία στην οποία αφαιρούνται στερεά όπως νεκρά κύτταρα ζυμομυκήτων, τανίνες και πρωτεΐνες. Το κρασί μεταφέρεται σε ένα διαφορετικό δοχείο, όπως βαρέλι δρυός ή μια δεξαμενή από ανοξείδωτο χάλυβα.

 Η **ωρίμανση και η εμφιάλωση** είναι το τελικό στάδιο της διαδικασίας παραγωγής κρασιού. Ένας παραγωγός κρασιών έχει δύο επιλογές: η να εμφιαλώσει αμέσως το κρασί ή να το κρατήσει για παλαίωση. Περαιτέρω παλαίωση μπορεί να γίνει σε φιάλες, δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα ή δρύινα βαρέλια. Η ωρίμανση του κρασιού στα δρύινα βαρέλια θα παράγει ένα ομαλότερο, στρογγυλό και πιο αρωματισμένο κρασί. Αυξάνει επίσης την έκθεση του κρασιού στο οξυγόνο ενώ παλαιώνει, μειώνοντας τις τανίνες και βοηθώντας το κρασί να φτάσει στη βέλτιστη κατάστασή του. Οι ανοξείδωτες δεξαμενές χρησιμοποιούνται συνήθως για λευκά κρασιά.

Μετά την ωρίμανση, τα κρασιά εμφιαλώνονται

**-Με ποιο τρόπο το οινοποιείο σας συμβάλλει στην αειφόρο ανάπτυξη της περιοχής;**

Ο οινοτουρισμός αποτελεί μια ανερχόμενη δύναμη για τον τόπο που επιλέγει να τον αναδείξει. Σ**ε ό,τι αφορά την οινοπαραγωγή, η Πελοπόννησος βρίσκεται στις πρώτες θέσεις πανελλαδικά.**

**Η Ένωση Οινοπαραγωγών της Πελοποννήσου, η οποία εδρεύει στην Τρίπολη, είχε την ιδέα να δημιουργήσει τους Δρόμους του Κρασιού, με σκοπό να προάγει τον οινοτουρισμό, έναν τομέα υψηλού ενδιαφέροντος στην Ελλάδα.**

Η Μαντινεία και γενικότερα η Αρκαδία είναι ένας υπέροχος προορισμός για νέους επισκέπτες. Το οινοποιείο μας προσελκύει νέους επισκέπτες κάθε χρόνο οι οποίοι θέλουν να γνωρίσουν τις ιδιαίτερες ομορφιές της Αρκαδίας και να δοκιμάσουν τις υπέροχες γεύσεις των κρασιών μας. Συνεπώς συμβάλλουμε στην αύξηση του τουρισμού στην περιοχή συμβάλλοντας στην προβολή της πολιτισμικής κληρονομιάς.

**-Σας ευχαριστούμε πολύ για τη συνέντευξη και για το φωτογραφικό υλικό που μας αποστείλατε να χρησιμοποιήσουμε στην εργασία μας.**

Ήταν μεγάλη μου χαρά να σας βοηθήσω. Γενικά ο τόπος μας έχει πολλές ομορφιές τις οποίες εύχομαι με τη δράση σας να κάνετε γνωστές σε όλη την Ελλάδα. Καλή συνέχεια.