

1979 WINES

Science. Sustainability. Heritage



Το έτος 1979 εκδόθηκε το Προεδρικό Διάταγμα που δημιούργησε την κατηγορία Ρετσίνα Ονομασία κατά Παράδοση.

Τιμώντας αυτό το σημαντικό ορόσημο για το ελληνικό κρασί, η 1979WINES αξιοποιεί την επιστημονική έρευνα προκειμένου να ρίξει φως στις άγνωστες πτυχές της ρετσίνας καλύπτοντας όλο το φάσμα από την παραγωγή μέχρι την εθιμοτυπία απόλαυσης αυτού του μοναδικού κρασιού.

ΕΛΕΝΗ ΚΕΧΡΗ

Η εταιρεία ιδρύθηκε από την Ελένη Κεχρή, Χημικό Μηχανικό και Οινολόγο, ως φυσική συνέχεια μιας μακράς πορείας και εξειδίκευσης στη δημιουργία νέων προϊόντων στην κατηγορία της ρετσίνας. Δίπλα της στο έργο αυτό βρίσκεται μια ομάδα συνεργατών, ο καθένας με εμπειρία στον τομέα του, από την παραγωγή έως την επικοινωνία και το μάρκετινγκ του κρασιού.





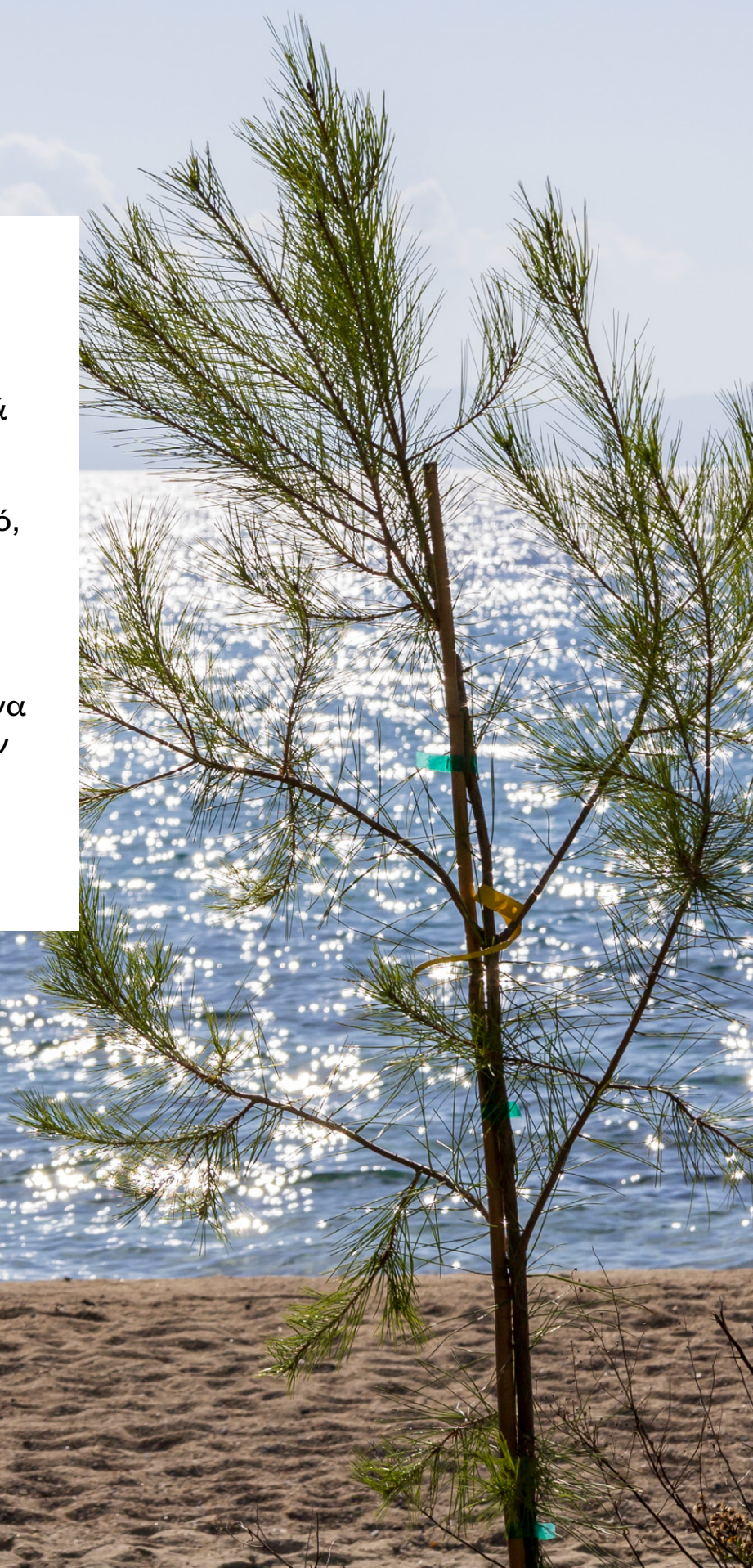
ΕΡΕΥΝΑ

Η κινητήριος δύναμη πίσω από τη δημιουργία και την ανάπτυξη της 1979 WINES είναι η επιστημονική έρευνα. Μέσα από την ερευνητική διαδικασία, κάθε σοδειά συνοδεύεται από μία νέα ανακάλυψη. Και κάθε ανακάλυψη φέρνει με τη σειρά της ένα νέο ερώτημα. Με τον τρόπο αυτό, η νέα γνώση ανοίγει καινούριους δρόμους, στους οποίους προχωράμε έχοντας ως στόχο να αναδείξουμε κάθε πτυχή που κάνει τη ρετσίνα ξεχωριστή και μοναδική στον κόσμο: το άρωμα, τη γεύση, τις πρώτες ύλες, την ιστορία, τον πολιτισμό της.



Η ΔΕΣΜΕΥΣΗ ΜΑΣ

Στη 1979WINES έχουμε επίγνωση ότι η δραστηριότητά μας έχει άμεσο αντίκτυπο στην κοινωνία και στο περιβάλλον. Για τον λόγο αυτό, ακολουθούμε ήδη από την ίδρυσή μας πρακτικές που έχουν ως στόχο τη μείωση του περιβαλλοντικού μας αποτυπώματος και ταυτόχρονα την ενίσχυση των συνεργατών μας, πιστεύοντας ότι μικρές, απλές πράξεις, αθροιστικά, κάνουν μια μεγάλη διαφορά.



ΤΟ ΑΕΙΦΟΡΙΚΟ ΡΕΤΣΙΝΙ

Η συμβατική μέθοδος συλλογής ρετσίνας περιλαμβάνει τη χρήση πάστας θειικού οξέος. Θέλοντας να εξετάσουμε τον βαθμό στον οποίο ο τρόπος συλλογής του ρετσίνας επηρεάζει το τελικό αποτέλεσμα, δημιουργήσαμε για πρώτη φορά ένα κρασί που οينوποιήθηκε με αειφορικό ρετσίνα. Η ερευνητική διαδικασία επιβεβαίωσε αυτό που αντιλαμβανόμαστε μέσα από τις αισθήσεις: το ρετσίνα που συλλέγεται χωρίς τη χρήση χημικών ουσιών προσδίδει στη ρετσίνα μια νέα, μοναδική διάσταση.

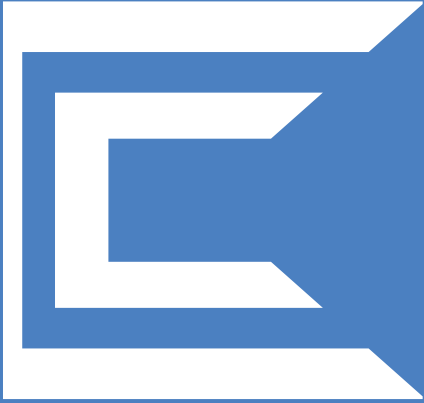
ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Τα κρασιά μας προέρχονται από τον ιδιόκτητο αμπελώνα μας στη Γερακώνα, στο ψηλότερο σημείο της ζώνης της Γουμένισσας. Ο αμπελώνας εκτείνεται σε 37 ενιαία στρέμματα και είναι φυτεμένος αποκλειστικά με επιλεγμένο κλώνο Ασύρτικου.

Σε υψόμετρο 250 μέτρων, το Ασύρτικο εκφράζει τον χαρακτήρα της περιοχής με ένταση και κομψότητα. Δουλεύουμε τα αμπέλια μας με βαθύ σεβασμό προς τη γη, διατηρώντας χαμηλές αποδόσεις, περίπου 6 hl/στρέμμα, μέσω πρακτικών όπως ο πράσινος τρύγος.

Στόχος μας είναι η καθαρότητα, η ισορροπία και η ξεκάθαρη έκφραση της ποικιλίας και του τόπου.





KALLOS

Το κάλλος υπερβαίνει την απλή ομορφιά. Περνώντας μέσα από τις αισθήσεις, γίνεται αντιληπτό από το ανθρώπινο πνεύμα, ως η αρμονία ανάμεσα στα εξωτερικά χαρίσματα και τις εσωτερικές αρετές.

Στη ρετσίνα, ο παραγωγός καλείται να σεβαστεί και να κατανοήσει τη σχέση ανάμεσα στο αμπέλι και πεύκο, να πάρει τα καλύτερα χαρακτηριστικά τους και να τα συνθέσει δημιουργώντας ένα κρασί που με τη γεύση και το άρωμά του συμπυκνώνει ολόκληρο το ελληνικό τοπίο.

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

KALLOS

Η ρετσίνα KALLOS είναι η πρώτη ετικέτα που δημιούργησε η 1979WINES για να αναδείξει αυτή τη μοναδική σχέση ανάμεσα στο σταφύλι και το ρετσίνι.

Αποτελεί υλοποίηση των ευρημάτων ερευνητικού προγράμματος που για πρώτη φορά εξέτασε την παραγωγή ρετσίνας με χρήση ρετσινιού αειφορικής συλλογής, χωρίς εφαρμογή χημικών ουσιών.



KALLOS 2020 (Phos)

Το 2020 ήταν η σοδειά με την οποία ξεκινήσαμε να ερευνούμε μια νέα προσέγγιση στην παραγωγή της ρετσίνας: την επίδραση του τρόπου συλλογής του ρετσινιού στην ποιότητα του κρασιού. Στόχος μας ήταν η έρευνα να ρίξει φως στις ποιοτικές παραμέτρους μιας πρώτης ύλης συναρπαστικής, αλλά μέχρι σήμερα ανεξερεύνητης.

Ήδη από τα αποτελέσματα της πρώτης χρονιάς ήταν φανερό ότι το ρετσίνι αειφορικής συλλογής δίνει στη ρετσίνα αρώματα που σπάνια συναντάμε σε ένα κρασί.



KALLOS

2020 [Phos]

Αλκοόλ: 13,3% %
Σάκχαρα: 2,2 g/L
Πτητική οξύτητα: 0,41 g/L
Ολική οξύτητα: 5,8 g/L
pH: 3,20

Σταφύλι: Ασύρτικο από τον ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα στην περιοχή Γερακώνα της Γουμένισσας.
Απόδοση 6hl/στρέμμα.

Ρετσίνοι: Ρετσίνοι από πεύκα *Pinus halepensis* που έχει συλλεγεί με αειφορικό τρόπο από δάση της Χαλκιδικής, της κεντρικής Εύβοιας και της Κορίνθου.



Ο αρωματικός χαρακτήρας του ρετσινιού

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

Η σοδειά του 2021 (Archē)

Η χρονιά του 2021 σημαδεύτηκε από τις μεγάλες πυρκαγιές που αφάνισαν εκατοντάδες χιλιάδες στρέμματα πευκοδάσους. Κι όμως, μέσα από τις φλόγες, τα πεύκα είχαν ήδη ρίξει στη γη τον σπόρο της αναγέννησης. Για εμάς, αυτή η καταστροφή έγινε το σημείο εκκίνησης για μια πιο υπεύθυνη στάση απέναντι σε καθετί που συντηρεί τη ζωή.

Η σοδειά του 2021 είναι αφιερωμένη στην αναγέννηση - της φύσης, της ταυτότητας της ρετσίνας και της δικής μας σχέσης με ό,τι μας ενώνει με αυτήν.





KALLOS

2021 [Archē]

Αλκοόλ: 13.5%

Σάκχαρα: 1.8 g/L

Πτητική οξύτητα: 0.40 g/L

Ολική οξύτητα: 6.1 g/L

pH: 3.19

Σταφύλι: Ασύρτικο από τον ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα στην περιοχή Γερακώνα της Γουμένισσας. Απόδοση 6 hl/στρέμμα.

Ρετσίνοι: Ρετσίνοι από πεύκα *Pinus halepensis* που έχει συλλεγεί με αιθοφορικό τρόπο από δάση της Χαλκιδικής και της Αττικής.

KALLOS 2022 (ousia)

Η επιστημονική έρευνα μας αποκάλυψε μια νέα διάσταση του terroir της ρετσίνας: το μικροκλίμα του ρετσινιού. Ρετσίνα που συλλέγονται με αειφορικό τρόπο εμφανίζουν έντονες διαφοροποιήσεις ανάλογα με τον τόπο προέλευσης. Αυτή η ανακάλυψη μας έδωσε τη δυνατότητα να δημιουργήσουμε μια εξειδικευμένη σειρά κρασιών μικροοινοποίησης με μοναδική πολυπλοκότητα και αρώματα που συνδέονται αυθεντικά με τον τόπο προέλευσης της πρώτης ύλης.

RETSINA
ousia
APPELLATION BY TRADITION



KALLOS STERGIANO 2022 [Ousia]

Αλκοόλ: 13,6%
Σάκχαρα: 2,3 g/L
Πτητική οξύτητα: 0,38 g/L
Ολική οξύτητα: 6,5 g/L
pH: 3,21

Σταφύλι: Ασύρτικο από τον ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα στην περιοχή Γερακώνα της Γουμένισσας.

Απόδοση 6hl/στρέμμα.

Ρετσίνοι: Ρετσίνοι που έχει συλλεγεί με αιθοφορικό τρόπο από πεύκα *Pinus halepensis* που βρίσκονται στην ενδοχώρα της περιοχής των Μεγάρων Αττικής.



Ο αρωματικός χαρακτήρας του στεριανού ρετσινιού



KALLOS THALASSINO 2022 [Ousia]

Αλκοόλ: 13,5%
Σάκχαρα: 2,1 g/L
Πτητική οξύτητα: 0,36 g/L
Ολική οξύτητα: 6,8 g/L
pH: 3,20

Σταφύλι: Ασύρτικο από τον ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα στην περιοχή Γερακώνα της Γουμένισσας.
Απόδοση 6hl/στρέμμα.

Ρετσίνοι: Ρετσίνοι που έχει συλλεγεί με αιεφορικό τρόπο από πεύκα *Pinus halepensis* που βρίσκονται δίπλα στη θάλασσα, στην περιοχή της Ελάνης Χαλκιδικής.



Ο αρωματικός χαρακτήρας του θαλασσινού ρετσινού

Η σοδειά του 2023 (Cosmos)

Κόσμος είναι η τάξη που αναδύεται από άπειρες δυνατότητες, η ισορροπία που γεννιέται όταν οι αντίρροπες δυνάμεις της φύσης συναντιούνται – η ομορφιά που πηγάζει από τη γαλήνη του πνεύματος.

Η σοδειά του 2023 μάς επιβεβαίωσε ότι όσο βαθύτερα κατανοούμε τη σχέση ανάμεσα στο ρετσίνι και το σταφύλι, τόσο πιο κοντά ερχόμαστε στο να αποτυπώσουμε την αρμονία που κρύβει μέσα της η Ρετσίνα.



KALLOS STERGIANO 2023 [Cosmos]

Αλκοόλ: 13,4%

Σάκχαρα: 3.5 g/L

Πτητική οξύτητα: 0,33 g/L

Ολική οξύτητα: 7,2 g/L

pH: 3,09

Σταφύλι: Ασύρτικο από τον ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα στην περιοχή Γερακώνα της Γουμένισσας. Απόδοση 6 hl/στρέμμα.

Ρετσίνα: Ρετσίνα που έχει συλλεγεί με αιθοφορικό τρόπο από πεύκα *Pinus halepensis* που βρίσκονται στην ενδοχώρα της περιοχής των Μεγάρων Αττικής.



KALLOS THALASSINO 2023 [Cosmos]

Αλκοόλ: 13,3%

Σάκχαρα: 3,2 g/L

Πτητική οξύτητα: 0,34 g/L

Ολική οξύτητα: 7,1 g/L

pH: 3,08

Σταφύλι: Ασύρτικο από τον ενιαίο ιδιόκτητο αμπελώνα στην περιοχή Γερακώνα της Γουμένισσας. Απόδοση 6 hl/στρέμμα.

Ρετσίνα: Ρετσίνα που έχει συλλεγεί με αειφορικό τρόπο από πεύκα *Pinus halepensis* που βρίσκονται δίπλα στη θάλασσα, στην περιοχή της Ελάνης Χαλκιδικής.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΚΑΙ ΒΡΑΒΕΙΑ

Το 2025, η 1979WINES έλαβε σημαντική διεθνή αναγνώριση για τα κρασιά KALLOS.

● Το **Kallos Thalassino 2022 Ousia** επιλέχθηκε για τη λίστα *Great Greek Wines 2025*, μια πλατφόρμα υψηλού κύρους, που δημιουργήσε ο Γιάννης Καρακάσης MW και η οποία κάθε χρόνο αναδεικνύει τα κορυφαία ελληνικά κρασιά, προσφέροντάς τους διεθνή προβολή και αναγνώριση.



Τρία κρασιά έλαβαν εξαιρετικές βαθμολογίες από τη Julia Harding MW, senior editor του *JancisRobinson.com*:

- **Kallos Thalassino 2022 Ousia** - 18.5/20
- **Kallos Stergiano 2022 Ousia** - 18.5/20
- **Kallos 2020 Phos** - 17.5/20

Οι βαθμολογίες των κρασιών μας KALLOS Thalassino και KALLOS Stergiano είναι οι υψηλότερες που έχουν απονεμηθεί ποτέ σε ρετσίνα, ενώ συγκαταλέγονται στις 30 κορυφαίες βαθμολογίες που έχουν δοθεί συνολικά σε ελληνικά κρασιά από τη συγκεκριμένη παγκοσμίου κύρους



18.5

JancisRobinson.com

Kallos Thalassino
2022 (Ousia)



18.5

JancisRobinson.com

Kallos Stergiano
2022 (Ousia)



17.5

JancisRobinson.com

Kallos
2020 (Phos)



1979WINES

Γερακώνα, Γουμένισσα
1979wines.gr
IG @1979wines