



Óroman

Harvest 2022 / Σοδειά 2022

Varieties / Ποικιλίες:

100% Giannoudi / Γιαννούδι

Soil Composition / Σύσταση Εδάφους:

Calcareous / Ασβεστολιθική

50% Sand / Άμμος

25% Clay / Άργιλος

25% Silt / Ιλύς

Vinification / Οινοποίηση:

The harvest takes place at the beginning of September. Maceration for the extraction of phenolic substances may last until the end of alcoholic fermentation, depending on the phenolic maturity of each vintage. After the alcoholic and malolactic fermentations, the wine matures in French oak barrels,

which are 3 and 4 years old, for a duration of 12 months.

Ο τρύγος πραγματοποιείται στις αρχές Σεπτεμβρίου. Η εκχύλιση φαινολικών ουσιών μπορεί να διαρκέσει έως και το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, ανάλογα με τη φαινολική ωριμότητα των σταφυλιών κάθε χρονιάς. Μετά το πέρας της αλκοολικής και μηλογαλακτικής ζύμωσης, ο οίνος ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 3^{ης} και 4^{ης} χρήσης για 12 μήνες.

Organoleptic Characteristics / Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

- **Colour:** Deep ruby colour with purple highlights, indicative of youth and good extraction.
- **Aromatic characteristics:** High-intensity, clean, expressive and complex nose. Dominant aromas of ripe black fruit, including black cherry, plum and blueberry, supported by spicy notes of black pepper and nutmeg. Herbal elements of sage and a discreet touch of vanilla complete the aromatic profile. The influence of oak is well integrated, adding depth without dominating.
- **Taste and texture:** Dry, with medium(+) to full body and concentrated fruit. Tannins are medium(+) to high, ripe and exceptionally well-polished, providing a firm yet balanced structure. Acidity is well balanced, maintaining freshness. Flavours of black fruit, spices and sweet herbs are complemented by subtle notes of cocoa and toasted wood.
- **Finish:** Very long, with persistent flavours of black fruit and spices, and a discreet mineral undertone on the finish.
- **Recommended preparation:** It is recommended that the bottle be opened at least one hour prior to tasting, allowing adequate oxygenation to fully reveal the wine's aromatic and flavour complexity.
- **Aging potential:** The wine shows ageing potential of 10 to 12 years, during which its character will continue to evolve, gaining additional complexity and depth.

- **Όψη:** Βαθύ ρουμπινί χρώμα με μωβ ανταύγειες, ενδεικτικό της νεότητας και της καλής εκχύλισης.
- **Αρωματικά χαρακτηριστικά:** Υψηλής έντασης, καθαρή, εκφραστική και πολύπλοκη μύτη. Κυριαρχούν αρώματα ώριμου μαύρου φρούτου, όπως μαύρο κεράσι, δαμάσκηνο και μύρτιλο, τα οποία πλαισιώνονται από πικάντικες νότες μαύρου πιπεριού και μοσχοκάρυδου. Βοτανικά στοιχεία φασκόμηλου και μια διακριτική παρουσία βανίλιας συμπληρώνουν το αρωματικό προφίλ. Η επίδραση του βαρελίου είναι καλά ενσωματωμένη, προσθέτοντας βάθος χωρίς να κυριαρχεί.

- **Γεύση και υφή:** Ξηρό, με μέτριο+ έως γεμάτο σώμα και συμπυκνωμένο φρούτο. Οι τανίνες είναι μέτριες+ έως υψηλές, ώριμες και εξαιρετικά καλοδουλεμένες, προσφέροντας στιβαρή αλλά ισορροπημένη δομή. Η οξύτητα βρίσκεται σε καλή ισορροπία, διατηρώντας τη φρεσκάδα του κρασιού. Στο στόμα επαναλαμβάνονται οι γεύσεις μαύρου φρούτου, μπαχαρικών και γλυκών βοτάνων, με διακριτικές νότες κακάο και καβουρδισμένου ξύλου.
- **Επίγευση:** Πολύ μακράς διάρκειας, με επίμονες γεύσεις μαύρου φρούτου και μπαχαρικών, καθώς και μια διακριτική αίσθηση ορυκτότητας στο τελείωμα.
- **Συνιστώμενη προετοιμασία:** Συνιστάται η φιάλη να ανοιχθεί τουλάχιστον μία ώρα πριν από την οινογευσία, ώστε να επιτραπεί η σωστή οξυγόνωση και να αναδειχθούν πλήρως τα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά του κρασιού.
- **Δυνατότητα παλαίωσης:** Διαθέτει δυνατότητα παλαίωσης 10 έως 12 ετών, κατά τη διάρκεια της οποίας ο χαρακτήρας του εξελίσσεται περαιτέρω, αποκτώντας μεγαλύτερη πολυπλοκότητα και βάθος.

Harvest Information 2022 / Πληροφορίες Σοδειάς 2022:

Ethanol / Αλκοόλη:	14,8% Vol	Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση:	795 mm
		October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου	
pH:	3,4	Reducing Sugars / Σάκχαρα:	1 g/l
Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H ₂ SO ₄):	3,6 g/l		

Harvest Temperatures (M.A.) / Θερμοκρασίες Τρύγου (M.O.)

Giannoudi / Γιαννούδι

Lowest / Ελάχιστη:	15°C – (9/2022)
Highest / Μέγιστη:	29°C – (9/2022)

2022 Harvest / Τρύγος 2022:

The 2022 harvest will be remembered mainly for the very high acidity and low pH presented in the vineyard by almost all international and local grape varieties, white and red, with the sole exception of Xynisteri, which will remain in our memory for its amazing year. But, let's analyse more thoroughly the factors that determined the harvest of the year 2022.

The total amount of rainfall in our area for the period of October 2021 – September 2022, was approximately 795mm of rain. The month with the most rainfall was December 2021 (317mm of rain), followed by January 2022 (254mm of rain), both months accounting for over 70% of the total rainfall. The last rainfall took place on March 25th, 2022. This resulted in intense abiotic stress during the ripening period due to the lack of water from the end of March. At the same time, this caused the almost excellent health of the plants, due to the absence of favourable conditions for the development of fungal infections.

The winter of 2022 was mildly cold with the average minimum and maximum temperatures being lower than in 2021, throughout the vegetative period. This was a fact that also justified the partial delay of ripening of the winery's international and indigenous varieties.

The phenological stages in the 2022 harvest were structured as follows:

- Expansion – first 10 days of April
- Flowering – second 10-day period of May
- Veraison – mid-July
- Harvest – beginning of August to mid-October

The low temperatures of July and August of 2022, resulted in slow technological ripening for our white varieties. The white wines of Vlassides Winery for the 2022 harvest are characterized by relatively low alcohol levels, high acidity, low pH and aromatic typicality of each variety, especially for Sauvignon blanc and Assyrtiko.

For Xynisteri, it was a super productive year and this was probably due to the ideal climatic conditions that prevailed during the flowering period. Nevertheless, this variety continues to surprise us with its multifaceted character, depending on the abiotic conditions (soil, climate, altitude, direction, etc.), the biotic environment and the adapted human activities around the vineyard. The expression in aromas and taste of the same variety in different sub-regions in Kilani, often differs noticeably and this gives us extra motive to experiment in the winemaking process every year. This is what we did this year as well.

In the red varieties, the low temperatures at the end of August and September, mainly during the evening hours, had a significant impact on the phenolic ripening of Giannoudi, Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon and Merlot varieties. Having excellent quality in raw materials, all that remained to be done was to properly manage the extractions. The winery's red wines for the 2022 vintage are characterized by a rich phenolic load, voluminous and oily mouthfeel. A big percentage of the 2022 red wines are already in French oak barrels and will remain for maturation for at least 12 months.

--

Τον τρύγο του 2022 θα τον θυμόμαστε κυρίως για τις πολύ υψηλές οξύτητες και τα χαμηλά pH που παρουσίασαν στο αμπέλι όλες σχεδόν οι διεθνείς αλλά και γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών, λευκές και ερυθρές, με μοναδική εξαίρεση το Ξυνιστέρι, το οποίο θα μείνει στη μνήμη μας για την υπερπαραγωγική του χρονιά. Αλλά ας αναλύσουμε πιο διεξοδικά τους παράγοντες εκείνους που καθόρισαν την εσοδεία του 2022.

Το συνολικό ύψος των βροχοπτώσεων στην περιοχή μας, για την περίοδο Οκτώβριου 2021 – Σεπτεμβρίου 2022, ήταν περίπου 795mm βροχής. Ο μήνας με τις περισσότερες βροχοπτώσεις ήταν ο Δεκέμβριος του 2021 (317mm βροχής) και ακολούθησε ο Ιανουάριος του 2022 (254mm βροχής), οι οποίοι συγκεντρώνουν πάνω από το 70% του συνόλου των βροχοπτώσεων. Η τελευταία βροχόπτωση έλαβε χώρα στις 25 Μαρτίου του 2022. Αυτό είχε ως επακόλουθο το έντονο αβιοτικό στρες κατά την περίοδο της ωρίμασης λόγω λειψυδρίας από τα τέλη Μαρτίου, αλλά ταυτόχρονα και τη σχεδόν εξαιρετική υγιεινή των φυτών, λόγω απουσίας ευνοϊκών συνθηκών για την ανάπτυξη μυκητολογικών προσβολών.

Ο χειμώνας του 2022 ήταν ήπια ψυχρός με τις μέσες ελάχιστες και μέγιστες θερμοκρασίες, σε όλη τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου, να ήταν χαμηλότερες σε σχέση με το 2021. Γεγονός που δικαιολογεί και τη μερική οψίμηση της ωρίμανσης στις διεθνείς και γηγενείς ποικιλίες του οινοποιείου.

Τα φαινολογικά στάδια στην εσοδεία του 2022 διαμορφώθηκαν ως εξής:

- Έκπτυξη -πρώτο 10ήμερο του Απρίλη
- Άνθιση -δεύτερο 10ήμερο του Μάη
- Περκασμός -μέσα Ιουλίου
- Τρύγος -αρχές Αυγούστου με μέσα Οκτώβρη

Οι χαμηλές θερμοκρασίες Ιουλίου και Αυγούστου του 2022 απέδωσαν αργή τεχνολογική ωρίμαση στις λευκές ποικιλίες μας. Οι λευκοί οίνοι του Οινοποιείου Βλασίδη για την εσοδεία 2022 χαρακτηρίζονται από χαμηλούς σχετικά βαθμούς αλκοόλης, υψηλές οξύτητες, χαμηλά pH και αρωματική τυπικότητα της εκάστοτε ποικιλίας, ιδιαίτερα για το Sauvignon blanc και το Ασύρτικο.

Σχετικά με το Ξυνιστέρι, είχε μία υπερπαραγωγική χρονιά και αυτό μάλλον οφείλεται στις ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούσαν την περίοδο της άνθησης. Παρόλα αυτά, συνεχίζει να μας εκπλήσσει με τον πολύπλευρο χαρακτήρα του, ο οποίος επηρεάστηκε από τις αβιοτικές συνθήκες (έδαφος, κλίμα, υψόμετρο, κατεύθυνση κ.λπ.), το βιοτικό περιβάλλον και τις προσαρμοσμένες ανθρώπινες δραστηριότητες στον αμπελώνα. Η αρωματική και η γευστική έκφραση της ίδιας ποικιλίας, σε διαφορετικές υποπεριοχές στο Κουλάνι, συχνά διαφέρει αισθητά και αυτό μας δίνει επιπλέον ώθηση κάθε χρόνο να πειραματιζόμαστε οινοποιητικά. Αυτό πράξαμε και φέτος.

Στις ερυθρές ποικιλίες σημαντικό αντίκτυπο στη φαινολική ωρίμαση των ποικιλιών Γιαννούδι, Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon και Merlot είχαν οι χαμηλές θερμοκρασίες στα τέλη Αυγούστου και Σεπτεμβρίου, κυρίως κατά τις βραδινές ώρες. Έχοντας λοιπόν εξαιρετικής ποιότητας πρώτη ύλη το μόνο που έμενε να γίνει ήταν να διαχειριστούμε κατάλληλα τις εκχυλίσσεις. Τα ερυθρά κρασιά του οινοποιείου για την εσοδεία 2022 χαρακτηρίζονται από πλούσιο φαινολικό φορτίο, όγκο και λιπαρότητα. Ένα μεγάλο ποσοστό των ερυθρών οίνων του 2022 έχει μπει ήδη σε δρύινα γαλλικά βαρέλια και θα παραμείνει για ωρίμανση τουλάχιστον για 12 μήνες.