



Pelagitis / Πελαγίτις

Harvest 2022 / Σοδειά 2022

Varieties / Ποικιλίες:

100% Assyrtiko / Ασύρτικο

Soil Composition / Σύσταση Εδάφους:

Sandy Clay Loam / Αμμοαργιλοπηλώδης

Vinification / Οινοποίηση:

Harvest takes place from early to mid-September. Immediately after harvesting, the grapes are transferred to a temperature-controlled environment to preserve their freshness. Following cooling, the grape clusters are pressed whole and intact, using gentle pressure to ensure careful juice extraction.

The must is then transferred to stainless steel tanks, where alcoholic fermentation takes place. A portion of the wine ferments in French oak barrels of 300 litres, contributing to the development of structure and complexity.

The wine remains in contact with its fine lees for ten months prior to bottling. Before bottling, blending is carried out between the wine aged in stainless steel tanks and the portion matured in barrel. In the 2022 vintage, the final composition consisted of 90% stainless steel-fermented wine and 10% barrel-fermented wine.

The wine subsequently undergoes a further two years of bottle ageing prior to release.

Ο τρύγος πραγματοποιείται από τις αρχές έως τα μέσα Σεπτεμβρίου. Αμέσως μετά τη συγκομιδή, τα σταφύλια μεταφέρονται σε ψυχόμενο χώρο, διασφαλίζοντας τη διατήρηση της φρεσκάδας τους. Μετά την ψύξη, τα τσαμπιά οδηγούνται ολόκληρα και άθικτα στο πιεστήριο, όπου εφαρμόζονται ήπιες πιέσεις για την προσεκτική εξαγωγή του χυμού.

Το γλεύκος μεταφέρεται στη συνέχεια σε ανοξειδωτες δεξαμενές, όπου πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση. Μέρος του κρασιού ζυμώνει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια χωρητικότητας 300 λίτρων, συμβάλλοντας στη διαμόρφωση της δομής και της πολυπλοκότητάς του.

Το κρασί παραμένει σε επαφή με τις ελαφριές οινολάσπες του για δέκα μήνες πριν από την εμφιάλωση. Πριν την εμφιάλωση πραγματοποιείται το χαρμάνι μεταξύ του κρασιού που ωρίμασε στην ανοξειδωτή δεξαμενή και εκείνου που προήλθε από το βαρέλι. Στην εσοδεία του 2022, η τελική σύνθεση ήταν 90% από ανοξειδωτή δεξαμενή και 10% από βαρέλι.

Ακολούθως, το κρασί συνεχίζει την παλαίωσή του στη φιάλη για επιπλέον δύο έτη πριν από την κυκλοφορία του.

Organoleptic Characteristics / Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

- **Appearance:** Pale lemon colour with green highlights, clean and youthful.
- **Aromatic Characteristics (Nose):** Medium to medium(+) intensity, clean and expressive. Aromas of citrus fruits, including lemon and lime, are combined with notes of green apple and white peach. Subtle mineral character and gentle secondary notes of light oak toasting add complexity.
- **Palate (Flavour and Texture):** Dry, with high acidity, medium body and medium alcohol. The palate is dominated by flavours of lemon, lime and green apple, with a characteristic stony note. Oak influence is subtle and well integrated, contributing texture without masking the fruit character.
- **Finish:** Medium(+) in length, clean and mineral-driven.
- **Ageing Potential:** The wine shows capacity for further development over a period of up to ten years.

- **Όψη:** Λεμονί χρώμα με πράσινες ανταύγειες, καθαρό και νεανικό.

- **Αρωματικά χαρακτηριστικά:** Μέτρια προς υψηλής έντασης, καθαρή και εκφραστική μύτη. Αρώματα εσπεριδοειδών, όπως λεμόνι και λάιμ, συνδυάζονται με νότες πράσινου μήλου και λευκού ροδάκινου. Διακριτική ορυκτότητα και ήπιες δευτερογενείς νότες ελαφρού καβουρδίσματος από τη δρυ προσθέτουν πολυπλοκότητα.
- **Γεύση και υφή:** Ξηρό, με υψηλή οξύτητα, μέτριο σώμα και μέτριο επίπεδο αλκοόλης. Στο στόμα κυριαρχούν γεύσεις λεμονιού, λάιμ και πράσινου μήλου, με χαρακτηριστική αίσθηση πέτρας. Η παρουσία της δρυός είναι διακριτική και καλοενσωματωμένη, προσφέροντας υφή χωρίς να καλύπτει τον φρουτώδη χαρακτήρα.
- **Επίγευση:** Μέτρια προς μακράς διάρκειας, καθαρή και ορυκτή.
- **Δυνατότητα παλαίωσης:** Το κρασί παρουσιάζει δυνατότητα περαιτέρω εξέλιξης για περίοδο έως και δέκα ετών.

Harvest Information 2022 / Πληροφορίες Σοδειάς 2022:

Ethanol / Αλκοόλη:	13,9% Vol	Rainfall / Συνολική Βροχόπτωση: October until July / Οκτωβρίου έως Ιουλίου	795 mm
pH:	2,98	Reducing Sugars / Σάκχαρα:	1 g/l
Total Acidity / Ολική Οξύτητα (H ₂ SO ₄):	4,4 g/l		

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

Assyrtiko / Ασύρτικο

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 ωρίμασης 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 Κοιλάνι, 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 ωρίμαση τουλάχιστον για 12 μήνες.